C/2024/7443

16.12.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/7443)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Badacsony / Badacsonyi”

PDO-HU-A1506-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 27.9.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustetun valkoviinin aistinvaraisten ominaisuuksien kuvauksen selkeyttäminen**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta II: Viinien kuvaus (yhtenäisen asiakirjan 4 kohta)

Viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustetun valkoviinin kuvaukseen lisättävä teksti: ”Kasvualueen (terroir) mineraalinen luonne on havaittavissa aromissa ja maussa.” Tätä kuvausta on tarpeen selventää korostamalla tuotantoalueen luonnetta, sillä tällä hetkellä ainoastaan viinitarhan nimellä varustettujen viinien merkinnöissä mainitaan tuotantoalueella sijaitseva kasvualue.

2. **Viinien kypsytysaikaa koskevan määräyksen muuttaminen**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta III: Erityiset viininvalmistusmenetelmät (yhtenäisen asiakirjan 5.1.2 kohta)

Eri tuotteiden kypsytysmenetelmät ja -ajat ovat kehittyneet teknologian kehityksen ja markkinoiden suosimien tyylien muutosten mukaan. Yhä harvemmat tuottajat käyttävät tynnyrikypsytystä myöhäisen sadonkorjuun viinien valmistuksessa. Sen sijaan tuottajat suosivat kansainvälisillä markkinoilla yleistynyttä raikkaampaa, hedelmäisempää tyyliä. Kokemusten perusteella katsotaan myös, että kuuden kuukauden kypsytysaika on riittävä: se on riittävän pitkä, jotta viinit ehtivät kehittyä, mutta ei aiheuta tuottajille kohtuuttomia kustannuksia.

3. **Sadonkorjuupäivän poistaminen**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta III: Erityiset viininvalmistusmenetelmät (muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan)

Äärimmäisten vuosikertavaikutusten yleistyminen tekee yhtenäisestä sadonkorjuusta koko viinialueella entistäkin vaikeampaa. Tuottajien ajattelu perustuu eri tuotantopaikkoihin ja tyyleihin, ja sen vuoksi he tuntevat paremmin omat alueensa ja lajikkeensa. Tästä syystä heidän on helpompi päättää sadonkorjuun ajankohdasta sen mukaan, minkä tyyppistä viiniä heidän on tarkoitus valmistaa, tuote-eritelmiä noudattaen.

4. **Viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustettujen valkoviinien makeuttamiskielto**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta III: Erityiset viininvalmistusmenetelmät (yhtenäisen asiakirjan 5.1.2 kohta)

Viinitarhaa koskevalla merkinnällä erotettu tuoteluokka on Badacsonyn arvoviinien tuotevalikoima, minkä vuoksi vaaditaan, että näiden viinien makeus perustuu ainoastaan käymisen jälkeen jäljelle jääneeseen luonnolliseen sokeripitoisuuteen. Tiivistetyn rypäleen puristemehun lisääminen muuttaisi merkittävästi luonnollisen makeuden makua ja vähentäisi viinin nautittavuutta.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Viinityyppien valmistuksessa käytettäviä lajikkeita koskeva muutos: Zervin-lajikkeen lisääminen sallittujen rypälelajikkeiden luetteloon**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta VI: Sallitut rypälelajikkeet (yhtenäisen asiakirjan 7 kohta)

Tuottajat ovat pyytäneet Pinot Noir -lajikkeen sisällyttämistä kuivuneista rypäleistä valmistettujen viinien luokkaan. Monivuotinen kokemus on osoittanut, että runsaasti auringonvaloa saavilla viinitarhoilla lajikkeesta voidaan tuottaa jo elokuun lopussa rypäleen puristemehua, jonka sokeripitoisuus on 22–24°. Tuote on saatavilla kaupallisilla markkinoilla omalaatuisella nimellä *töpszli*.

Tuottajat ovat pyytäneet Ottonel Muskotály -lajikkeen sisällyttämistä myöhäisen sadonkorjuun viinien luokkaan. Se täyttää kyseisen tuoteluokan vaatimukset Badacsonyn erinomaisilla viinitarhoilla – se korjataan lokakuun loppupuoliskolla ja kasvinsuojelu on asianmukaista. Tuloksena on poikkeuksellisen makuinen viini. Koska kuluttajat pitävät kovasti tästä viinistä ja sille on runsaasti kysyntää, sitä voidaan myydä huomattavasti korkeampaan hintaan tässä tuoteluokassa.

Zervin on täysin uusi, Badacsonyn viininviljelyn ja viininvalmistuksen tutkimuslaitoksessa jalostettu lajike, joka on sisällytetty lajikeluetteloon ensisijaisesti tutkimuslaitoksen pyynnöstä. Sen lisääminen on perusteltua erityisesti helmeilevien viinien ja kuohuviinien luokkien hyväksymisen vuoksi, sillä Zervin-lajiketta suositellaan ennen kaikkea kuohuviinin perusviiniksi. Lajike tunnettiin aiemmin nimellä Badacsony 15, ja sitä tuottavat monet alueen viljelijät. Nykyisin sitä käytetään uudelleenvarttamiseen. Tähän asti viinejä on voitu pitää kaupan ainoastaan luokassa ”viini, jolla ei ole maantieteellistä merkintää”, mistä on ollut tuottajille huomattavasti haittaa. Tuottajat ovat pyytäneet Zervin-lajikkeen sisällyttämistä tuote-eritelmään, jotta viinejä voidaan pitää kaupan asianmukaisesta asemasta kertovalla merkinnällä varustettuna. Pyyntö koskee myöhäisen sadonkorjuun viinin, jääviinin ja kuivuneista rypäleistä valmistetun viinin sisällyttämistä.

6. **Tiettyjen merkintöjen käyttöä koskevat säännöt viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustettujen viinien osalta**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta VIII: Lisäedellytykset (yhtenäisen asiakirjan 9 kohta)

Jos viinityyppi on varustettu viinitarhaa koskevalla merkinnällä, viinitarhan nimen jälkeen voidaan lisätä merkintä ”hegyi” [(...) viinitarha] tai ”hegyen termett” [viljelty (...) viinitarhassa].

Merkintäsääntöjä on selvennetty viininviljelyalueen nimen ja viinitarhan nimellä varustettujen tuotteiden täsmentämiseksi, koska Badacsonyn tapauksessa keskivertokuluttajalle saattaa olla epäselvää, viitataanko viinialueeseen vai viinitarhaan. Muutoksen tarkoituksena on ilmoittaa kuluttajille selvästi, että ilmaisulla ”viinitarha” varustettu pullo sisältää arvoviiniä.

7. **Asiaankuuluvaa lainsäädäntöä koskevan maininnan lisääminen tuote-eritelmään rajoitetun ilmaisun ”muskotály” (muskat) käyttöä varten**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta VIII: Lisäedellytykset (yhtenäisen asiakirjan 9 kohta)

Mahdollisuus käyttää kollektiivista ilmaisua ”muskotály” (muskat) on jo sisältynyt tuote-eritelmään mutta tuottajat eivät ole ymmärtäneet, mitä lajikkeita he voivat käyttää ja millä perusteella, minkä vuoksi tuote-eritelmään lisätään viittaus lainsäädäntöön.

8. **Punaviiniä koskevan merkinnän ”Ó” (vanha) lisääminen niiden merkintöjen luetteloon, joita voidaan käyttää**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta VIII: Lisäedellytykset (yhtenäisen asiakirjan 9 kohta)

Merkintä ”Ó” koskee monille tuottajille tärkeää luokkaa, jota ei ole toistaiseksi hyväksytty tuote-eritelmässä. On tärkeää, että mahdollisimman monta kunkin tuottajan tuotetta voidaan saattaa markkinoille nimellä ”Badacsony”. Kuluttajat pitävät näistä tuotteista, ja niille on runsaasti kysyntää.

9. **Maininta alkuperästä, joka edellyttää, että 100 prosenttia viinistä on peräisin ilmoitetuista pienemmistä maantieteellisistä yksiköistä**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta VIII: Lisäedellytykset (yhtenäisen asiakirjan 9 kohta)

Merkintäsääntöjä on selvennetty viininviljelyalueen nimen ja viinitarhan nimellä varustettujen tuotteiden täsmentämiseksi, koska Badacsonyn tapauksessa keskivertokuluttajalle saattaa olla epäselvää, viitataanko viinialueeseen vai viinitarhaan. Muutoksen tarkoituksena on ilmoittaa kuluttajille selvästi, että ”viinitarha”-merkinnällä varustettu pullo sisältää arvoviiniä. Näin ollen olisi parempi, jos 100 prosenttia viinistä olisi tosiasiallisesti peräisin pienemmästä maantieteellisestä yksiköstä.

10. **Selvennys rajoitetuista ilmaisuista, joita voidaan käyttää viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustetuissa valkoviineissä**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta VIII: Lisäedellytykset (yhtenäisen asiakirjan 9 kohta)

Oli tarpeen rajata niitä rajoitettuja ilmaisuja, joita merkintöjä koskevien sääntöjen mukaan voidaan käyttää viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustetuissa valkoviineissä.

11. **Aistinvaraisten ominaisuuksien arviointikomitean nimen muuttaminen**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta VIII: Lisäedellytykset (ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan)

Badacsonyn viinialue kuuluu Balatonin viinialueen arviointikomitean alaisuuteen. Komitea maistaa tuotteet, joita on tarkoitus pitää kaupan. Tästä syystä nimeä on selvennetty.

12. **Lisäys vaatimuksiin, jotka koskevat ilmoitusta aikomuksesta tuottaa viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustettua tuotetta**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta VIII: Lisäedellytykset (ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan)

Muutoksella halutaan yksinkertaistaa ilmoituksiin liittyvää byrokratiaa, joka vaikuttaa tuottajien ja viiniyhteisöjen johtajien kannalta tarpeettomalta, kun on kyse viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustetuista viineistä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Badacsony / Badacsonyi

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Badacsony-valkoviinit ovat väriltään pääasiassa vaaleankeltaisia. Niiden aromissa on tyypillisesti resedan ja mineraalien vivahteita, joita täydentävät valkoisten kukkien (seljankukan, sireenin, akaasian ja lehmuksenkukan) vivahteet. Valkoviinien rungon muodostavat pyöristyneet hapot. Hapokkuutta pyöristää makeahko maku, joka johtuu korkeasta glyserolipitoisuudesta. Sitä täydentävät hieman suolaiset vivahteet, jotka johtuvat basalttipitoisesta kallioperästä, sekä paikallisille rypälelajikkeille tyypillinen karvaus.

* Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,6

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *Roseeviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaaleanpunaisille Badacsony-roseeviinien ominaispiirteitä ovat keskivoimakas intensiteetti ja punaisten marjojen (mustikan, karhunvatukan ja vadelman) hedelmäiset tuoksut. Badacsony-roseeviinien maussa yhdistyvät hedelmäisyys ja pyöristyneiden happojen raikkaus.

* Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,6

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. *Punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Badacsony-punaviinien värille ovat ominaisia rubiininpunaiset sävyt, joissa on hieman syvänpunaista. Hallitseviin mausteisiin tuoksuihin (maustepaprika, vihreä paprika ja maustepippuri) voi liittyä punaisten marjojen (karhunvatukan ja vadelman) hedelmäisiä aromeja ja kevyitä eläimiin viittaavia vivahteita. Punaviineille ovat ominaisia pyöristyneet hapot, keskitasoinen tanniinipitoisuus, hedelmäinen maku (hapankirsikka ja vadelma) ja täyteläisyys.

* Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,6

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4. *Viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustettu valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustettujen Badacsony-valkoviinien hallitsevana värinä on kimaltava kullankeltainen. Tuoksussa sitrushedelmien ja resedan vivahteisiin liittyy ylikypsien ja kuivattujen hedelmien vivahteita sekä kypsytyksessä syntyviä selkeitä paahteisia aromeja. Kasvualueen (terroir) mineraalinen luonne on havaittavissa aromissa ja maussa. Maku on luonteeltaan eloisa. Näiden viinien monivivahteisuus johtuu pyöristyneistä hapoista sekä täyteläisyyden ja kuivattujen hedelmien maun sopusointuisuudesta, ja niissä on hieman suolainen loppumaku, jossa on karvaita vivahteita.

* Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,6

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. *Myöhäisen sadonkorjuun viini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Myöhäisen sadonkorjuun Badacsony-viinit ovat väriltään pääasiassa kullankeltaisia. Tuoksua hallitsevat kuivattujen hedelmien aromit, ja niihin voi liittyä rypälelajikkeelle ja pitkälle kypsytykselle tyypillisiä vivahteita. Nämä ovat täyteläisiä viinejä, joille ovat ominaisia pyöristyneet hapot ja suolainen loppumaku.

* Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,6

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

6. *Jääviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Badacsony-jääviinien väri on pääasiassa kullankeltainen, ja ne tuoksuvat kuivatuille hedelmille. Niiden maulle ovat ominaisia pyöristyneet hapot, korkea sokeripitoisuus ja suolainen loppumaku.

* Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,6

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

7. *Kuivuneista rypäleistä valmistettu viini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuivuneista rypäleistä valmistetut Badacsony-viinit ovat väriltään pääasiassa kullankeltaisia. Niiden tuoksua hallitsevat kuivettuneiden ja kuivattujen hedelmien aromit, ja siihen voi liittyä pitkästä kypsytyksestä johtuvia (esimerkiksi hasselpähkinän ja saksanpähkinän) vivahteita. Näiden viinien monivivahteisuus johtuu pyöristyneistä hapoista sekä täyteläisyyden ja kuivattujen hedelmien maun sopusointuisuudesta, ja sitä täydentää basalttipitoisesta kallioperästä johtuva hieman suolainen loppumaku.

* Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,6

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viiniköynnöksen kasvatustapa (1)

Viljelykäytäntö

Viljelymenetelmä ja istutustiheys: Kun on kyse ennen 1. elokuuta 2010 istutetuista viinitarhoista, Badacsony-viinejä voidaan tuottaa sellaisista viinitarhoista korjatuista rypäleistä, joiden istutustiheys ja viljelymenetelmä on hyväksytty aiemmin, edellyttäen, että tuotanto viinitarhalla jatkuu.

2. Viiniköynnöksen kasvatustapa (2)

Viljelykäytäntö

Uusia viljelmiä koskevat säännöt: Kun on kyse 1. elokuuta 2010 jälkeen istutetuista viinitarhoista, sovelletaan seuraavia edellytyksiä:

a) viljelymenetelmät:

   i) sateenvarjo-leikkaus

   ii) matala kannusleikkaus (cordon)

   iii) keskikorkea kannusleikkaus

   iv) Guyot-leikkaus

   v) goblet-leikkaus

b) istutustiheys: Istutettujen viiniköynnösten määrä: vähintään 4 000 viiniköynnöstä hehtaarilla tai, kun kyseessä ovat kaltevuudeltaan yli 10 prosentin rinteille istutetut viinitarhat, 3 300 viiniköynnöstä hehtaarilla.

3. Rypäleiden vähimmäissokeripitoisuus ja sadonkorjuumenetelmä

Viljelykäytäntö

— Valkoviinit: 10,6 tilavuusprosenttia: Olasz rizling, Ottonel muskotály, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Nektár, Budai, Vulcanus, Pinot Blanc, Kéknyelű, Hárslevelű, Rózsakő, Zenit, Tramini, Furmint, Rajnai rizling ja Zeus. 11,34 tilavuusprosenttia: Szürkebarát, Sárga muskotály. Käsin tai koneellisesti suoritettava sadonkorjuu.

— Roseeviinit: 10,6 tilavuusprosenttia: Pinot Noir. 11,34 tilavuusprosenttia: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon ja Cabernet Franc. Käsin tai koneellisesti suoritettava sadonkorjuu.

— Punaviinit: 10,6 tilavuusprosenttia: Pinot Noir. 11,34 tilavuusprosenttia: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon ja Cabernet Franc. Sadonkorjuumenetelmä: käsin tai koneellisesti.

— Viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustetut valkoviinit, myöhäisen sadonkorjuun viinit, kuivuneista rypäleistä valmistetut viinit: 12,83 tilavuusprosenttia. Rypäleet poimitaan käsin.

— Jääviini: 18,95 tilavuusprosenttia. Rypäleet poimitaan käsin.

4. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

Puristaminen voidaan tehdä ainoastaan erissä.

Lisäksi edellytetään seuraavaa:

— Viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustetun valkoviinin kypsytysaika on vähintään kuusi kuukautta, joista vähintään kolme kuukautta puutynnyreissä. Makeuttaminen on kielletty.

— Myöhäisen sadonkorjuun viinejä on kypsytettävä vähintään kuusi kuukautta, ja niiden makeuttaminen yli 2 tilavuusprosentilla on kielletty.

— Jääviineihin käytettävät rypäleet on korjattava jäätyneinä käsin enintään –7 celsiusasteen lämpötilassa, minkä jälkeen niitä on kypsytettävä vähintään kuusi kuukautta, joista vähintään kolme kuukautta puutynnyreissä. Makeuttaminen on kielletty.

— Kuivuneista rypäleistä valmistettuja viinejä on kypsytettävä vähintään kuusi kuukautta, ja niiden makeuttaminen yli 2 tilavuusprosentilla on kielletty.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Valko-, rosee- ja punaviini

100 hehtolitraa/hehtaari

2. Viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustettu valkoviini

60 hehtolitraa/hehtaari

3. Myöhäisen sadonkorjuun viini, jääviini, kuivuneista rypäleistä valmistettu viini

50 hehtolitraa/hehtaari

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinitilarekisterissä luokkiin I tai II luetellut seuraavien kuntien alueet: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget ja Tapolca.

7. **Rypälelajikkeet**

budai – zöldfehér

cabernet franc – kaberne fran

cabernet sauvignon

cserszegi fűszeres

furmint – furmint bianco

hárslevelű – garszleveljü

irsai olivér – zolotisztüj rannüj

kékfrankos – moravka

kéknyelű – blaustängler

nektár

olasz rizling – olaszrizling

ottonel muskotály – miszket otonel

pinot noir – spätburgunder

rajnai rizling – rheinriesling

rózsakő

szürkebarát – graumönch

sárga muskotály – weisser

tramini – gewürztraminer

vulcanus

zefír

zenit

zervin

zeus

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Rajatun alueen kuvaus*

a) Luontoon liittyvät tekijät:

Badacsonyn viinialue ulottuu Balatonszepezdistä Veszprémin läänissä Balatonjärven pohjoisrannikolla sijaitsevaan Szigligetiin.

Viinialueen viinitarhat sijaitsevat Balatonjärven rannoilla olevien kukkuloiden rinteillä (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Orsi-hegy ja Szigligetin kukkulat). Nämä kukkulat ovat Tapolcan altaassa sijaitsevia ainutlaatuisen muotoisia, eroosion muodostamia jäännösvuoria. Ne muodostavat viinialueen maaperän koostumuksen yhteisen piirteen. Viinialueen hallitseva kalliolaji on basaltti, ja sen päälle on tuhansien vuosien aikana kerrostunut Pannonianmerestä hienorakeisia sedimenttejä, jotka on luokiteltu hiekaksi ja saveksi. Tälle perustalle muodostui Badacsonyn viinitarhojen ruskomaa.

Viinialueen viinitarhat rajautuvat pohjoisessa Bakonyn kukkuloihin ja etelässä Balatonjärveen, joka on Keski-Euroopan suurin järvi. Nämä kaksi maantieteellistä tekijää antavat viinialueella muutoin vallitsevalle mannerilmastolle submediterraanisen luonteen, mikä tekee paikallisesta ilmastosta Unkarin hallitsevaa mannerilmastoa vakaamman. Näin ollen äärimmäiset sääolot ovat alueella harvinaisia. Keskimääräinen sademäärä on 640 millimetriä, vuotuinen keskilämpötila on 11,2 °C ja auringonpaistetta saadaan keskimäärin 1 934 tuntia vuodessa. Monien vuosien keskiarvojen perusteella kuukausittainen keskilämpötila ei ylitä 25:tä astetta edes kuumina kuukausina. Tämä johtuu Balatonjärven ja alueen pohjoispuolella sijaitsevien kukkuloiden vaikutuksesta ilmastoon.

b) Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät:

Rajatulla maantieteellisellä alueella vuosisatojen kuluessa kehittyneet viininviljely- ja viininvalmistusmenetelmät liittyvät tiiviisti alueella asuvien ja työskentelevien ihmisten taitotietoon. Myös tuotoksen sääntelyä, sadonkorjuuajankohtaa, rypäleiden oikeaa kypsyysastetta ja viinien kypsyttämistä koskevilla perinteillä ja tietämyksellä on pitkä historia.

Viinikirvaepidemian jälkeen on otettu käyttöön myös paikallisen maaperän ominaisuuksia erittäin hyvin ilmentäviä uusia lajikkeita, kuten Olasz rizling ja Szürkebarát. Niiden nimet yhdistetään nyt läheisesti Badacsony-viineihin.

Unkarin valtiojärjestelmän vaihtumisen jälkeen Badacsonyn viinialue elpyi. Elpymisen aikaansaama laadullinen muutos johti kahden aikoinaan kuuluisan mutta lähes täysin unohduksiin painuneen kotoperäisen lajikkeen, Kéknyelűn ja Budain, paluuseen. Punaisten rypäleiden tuotannon avulla viininvalmistajat ovat pystyneet jälleen osoittamaan, että tuotantoalue voi antaa punaviineille ainutlaatuisen luonteen. Matalana viljeltävät viiniköynnökset sallittiin viiniköynnösten uudistamisen yhteydessä, ja tuotoksia pienennettiin merkittävästi (enintään 100 hehtolitraa hehtaarilla).

Osoituksena tämän muutoksen onnistumisesta on viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustettujen Badacsony-valkoviinien käyttöönotto. Tähän luokkaan kuuluvat korkealaatuiset kuivat valkoviinit ja jälkiruokaviinit, jotka valmistetaan perinteisistä rypälelajikkeista käyttämällä pientä rypäleiden määrää (enintään 80 hehtolitraa hehtaarilla). Muista valkoviineistä poiketen nämä viinit voidaan pullottaa vasta yhdeksän kuukauden kypsytyksen jälkeen.

8.2 *Viini*

Rajatulla maantieteellisellä alueella vuosisatojen kuluessa kehittyneet viininviljely- ja viininvalmistusmenetelmät liittyvät tiiviisti alueella asuvien ja työskentelevien ihmisten taitotietoon. Myös tuotoksen sääntelyä, sadonkorjuuajankohtaa, rypäleiden oikeaa kypsyysastetta ja viinien kypsyttämistä koskevilla perinteillä ja tietämyksellä on pitkä historia.

Viinikirvaepidemian jälkeen on otettu käyttöön myös paikallisen maaperän ominaisuuksia erittäin hyvin ilmentäviä uusia lajikkeita, kuten Olasz rizling ja Szürkebarát. Niiden nimet yhdistetään nyt läheisesti Badacsony-viineihin.

Unkarin valtiojärjestelmän vaihtumisen jälkeen Badacsonyn viinialue elpyi. Elpymisen aikaansaama laadullinen muutos johti kahden aikoinaan kuuluisan mutta lähes täysin unohduksiin painuneen kotoperäisen lajikkeen, Kéknyelűn ja Budain, palauttamiseen. Punaisten rypäleiden tuotannon avulla viininvalmistajat ovat pystyneet jälleen osoittamaan, että tuotantoalue voi antaa punaviineille ainutlaatuisen luonteen. Matalalla viljeltävät viiniköynnökset sallittiin viiniköynnösten uudistamisen yhteydessä, ja tuotoksia pienennettiin merkittävästi (enintään 100 hehtolitraa hehtaarilla).

Osoituksena tämän muutoksen onnistumisesta on viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustettujen Badacsony-valkoviinien käyttöönotto. Tähän luokkaan kuuluvat korkealaatuiset kuivat valkoviinit ja perinteisistä rypälelajikkeista pientä rypäleiden määrää käyttämällä valmistetut jälkiruokaviinit (enintään 80 hehtolitraa hehtaarilla). Muista valkoviineistä poiketen nämä viinit voidaan pullottaa vasta kuuden kuukauden kypsytyksen jälkeen.

Viinien kuvaus:

Badacsony-viineissä – niin valko-, puna- kuin roseeviineissä – on hyvin pyöristynyt hapokkuus. Korkeasta glyserolipitoisuudesta johtuvaa makeahkoa makua täydentävät eloisa luonne, joka johtuu Balatonjärven läheisyydestä, basalttikallioperän aiheuttamat hieman suolaisiset vivahteet ja paikallisille rypälelajikkeille tyypillinen karvaus.

Monivivahteisesta aromaattisesta rakenteesta huolimatta Badacsony-viineille on ominaista keskivoimakas tuoksu. Viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustetuissa valkoviineissä Badacsony-viineille tyypilliset hedelmäiset ja kukkaiset perusvivahteet täydentyvät kypsytyksestä johtuvilla sekundääri- ja tertiärivivahteilla. Myöhäisen sadonkorjuun viineissä kypsytysprosessi mahdollistaa sekundääri- ja tertiärivivahteiden kehittymisen kuivattujen hedelmien vivahteiden rinnalle. Jääviinille ovat ominaisia syvä väri, kuivattujen hedelmien vivahteet ja korkea sokeripitoisuus, kun taas kuivuneista rypäleistä valmistetuissa viineissä on kuivattujen hedelmien vivahteiden lisäksi myös korostuneen kypsiä – esimerkiksi saksanpähkinöiden – vivahteita.

Syy-yhteyden esittely ja kuvaus:

Balatonjärven vesistön lämpötilaa tasoittava vaikutus, jäännösvuorien basalttihuippujen lämmön varastointi ja vedestä takaisin heijastuva auringonvalo aiheuttavat sen, että alue kuuluu säteilyn voimakkuuden suhteen Unkarin alueiden kärkijoukkoon.

Järven submediterraaninen vaikutus Unkarissa vallitsevaan mannerilmastoon vaikuttaa ratkaisevasti Badacsony-rypäleiden kehittymiseen. Matalasta järvestä heijastuva auringonvalo lämmittää rinteitä tasaisesti keväällä ja varmistaa tasaiset olosuhteet koko silmujen puhkeamisen ajan. Tästä syystä silmut puhkeavat nopeasti. Koska kevätroutaa ei ole, uudet versot voivat kasvaa tasaisesti ja viiniköynnöksille voi kehittyä riittävän suuri lehtipinta yhteyttämistä varten. Näin ollen rypäleet voivat kypsyä ihanteellisissa olosuhteissa joka vuosi.

Viiniköynnöskukkuloiden basalttihuiput ja Balatonjärven läheisyys takaavat rypäleen puristemehun poikkeuksellisen korkean sokeripitoisuuden, viinien täyteläisyyden ja eloisan luonteen sekä makujen ja aromien runsauden jopa vähiten lupaavissa vuosikerroissa.

Myös maaperälle ominaisen basaltin vaikutuksella on keskeinen merkitys viinin laadun kannalta. Basaltti on emäksinen vulkaaninen kivilaji, joka murenee helposti. Siitä vapautuvat kalium, magnesium, kalsium ja erityisesti mikroelementit auttavat tuottamaan erityislaatuista viiniä. Tällaiselle maaperälle istutetuista viinitarhoista peräisin olevat viinit ovat yleensä luonteeltaan mineraalisia, ja korkea mineraalipitoisuus antaa niille suolaisen maun, joka on Badacsony-viinien ainutlaatuinen ominaisuus. Hiekkaisen ja savisen pohjamaan ansiosta Badacsony-viinien hapot ovat pyöristyneitä, pehmeitä ja elegantteja.

Istutustiheys on 4 000 köynnöstä hehtaarilla, mikä on Unkarissa suuri istutustiheys, ja köynnöskohtainen tuotos mahdollistaa viiniköynnöksen tasapainoisen, stressittömän kasvun. Päivät ovat kesäisin lämpimiä ja syksyisin Välimereltä saapuvien korkeapaineiden ansiosta pitkiä ja aurinkoisia, mutta viiniköynnökset siirtyvät nopeasti fotosynteesin pimeäreaktiovaiheeseen iltaisin, jolloin Bakonyn vuorilta virtaa viilentävää ilmaa. Näissä ainutlaatuisissa luonnonolosuhteissa rypäleisiin voivat kertyä runsaasti hiilihydraatteja. Balatonjärven vedenpinnasta heijastuva auringonvalo helpottaa fotosynteesiä rypäleiden kypsymisen alkuvaiheen jälkeen. Nämä kaksi luonnosta johtuvaa vaikutusta ja se, että Badacsonyn tuottajat valitsevat paikallisesti merkittäviä, matalalla viljeltäviä ja melko myöhään tai myöhään kypsyviä rypälelajikkeita, mahdollistavat rypäleiden korjaamisen tavanomaista myöhemmin, kun sokeripitoisuus on korkeampi. Nämä kaksi luontoon liittyvää tekijää sekä sukupolvelta toiselle siirtynyt paikallisten tuottajien vuosisatainen kokemus takaavat sen, että terveistä, kypsistä rypäletertuista syntyy korkealaatuisia, täyteläisiä ja ilmeikkäitä viinejä, jotka ovat tyypillisiä Badacsonin alueelle. Viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustetut valkoviinit ovat puutynnyreissä tapahtuvan kypsytyksen ja täyteläisyytensä ansiosta monivivahteisia, ja niissä on kypsien hedelmien vivahteita. Myöhäisen sadonkorjuun viinit, kuivuneista rypäleistä valmistetut viinit ja jääviinit ovat rikkaita tiivistetyn raaka-aineen ansiosta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Merkintöjä koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön toimesta, jos tästä säädetään jäsenvaltiossa

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

a. Kaikkien nimityksestä ”oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (suojattu alkuperänimitys) johdettujen, unkarin kielessä käytettävien adjektiivipäätteiden mainitseminen on sallittua. Merkintä ”oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (suojattu alkuperänimitys) voidaan korvata merkinnällä ”védett eredetű” (viini, jolla on suojattu alkuperä).

b. Merkinnän ”Badacsonyi borvidék” (Badacsonyn viinialue) käyttö on sallittua.

c. On sallittua käyttää kaikkien VIII jakson 2 kohdassa lueteltujen pienempien maantieteellisten yksikköjen nimien muunnoksia, jotka sisältävät loppuliitteen ”-i” unkarinkielisen adjektiivin johtamiseksi. Jos viinityyppi on varustettu viinitarhaa koskevalla merkinnällä, viinitarhan nimen jälkeen voidaan lisätä merkintä ”hegyi” [(...) viinitarha] tai ”hegyen termett” [viljelty (...) viinitarhassa].

d. Merkintä ”rozé” voidaan korvata merkinnällä ”rosé” ja merkintä ”küvé” merkinnällä ”cuvée”.

e. Vuosikertaa ja sokeripitoisuutta koskevien merkintöjen käyttö on pakollista.

f. Merkintöjä ”küvé” tai ”cuvée bor” (cuvée eli sekoiteviini) voidaan käyttää sellaisten viinien merkinnöissä, jotka on valmistettu sekoittamalla kahta tai useampaa rypälelajiketta, ja cuvéen muodostavien rypälelajikkeiden nimet voidaan merkitä etikettiin käytetyn osuuden mukaan alenevassa järjestyksessä. Näin kuluttajat saavat tietoa viinin ominaisuuksista.

g. Rypälelajikkeiden ilmoittamista koskevat säännöt:

i. Saman lajikkeen osuus:

1. vähintään 85 prosenttia, kun kyseessä ovat Badacsony-viinit

2. 100 prosenttia, kun kyseessä ovat viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustetut valkoviinit.

ii. Ilmaisun Muskotály (muskat) käyttö on rajoitettua, ja rypälelajikkeen merkitseminen on kiellettyä tätä ilmaisua käytettäessä. Lajikkeen käyttöä säännellään 29. syyskuuta 2009 annetun asetuksen nro 127/2009 liitteellä 15.

h. Muut ilmaisut, jotka voidaan merkitä ja joiden käyttöä on rajoitettu lailla:

Valko-, rosee- ja punaviinit: Primőr (primööriviini), Újbor (uusi viini), barrique-ban erjesztett (barrique-tynnyrissä fermentoitu), hordóban erjesztett (tynnyrissä fermentoitu), barrique-ban érlelt (barrique-tynnyrissä kypsytetty), hordóban érlelt (tynnyrissä kypsytetty), termőhelyen palackozva (pullotettu tuotantoalueella), termelői palackozás (tuottajan pullottama), pinceszövetkezetben palackozva (pullotettu osuustoiminnallisessa viininvalmistamossa), küvé tai cuvée, muskotály

Vain punaviinit: "Ó" (vanha)

Viinitarhaa koskevalla merkinnällä varustetut valkoviinit: válogatott szüretelésű bor (valikoidun sadon viini), főbor (prime-viini), muzeális bor (historiallinen viini), szemelt (valikoiduista rypäleistä valmistettu viini)

Késői szüretelésű bor (myöhäisen sadonkorjuun viini), Jégbor (jääviini), Töppedt szőlőből készült bor (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini): muzeális bor (historiallinen viini)

Pienemmät maantieteelliset yksiköt, jotka voidaan mainita, ja niiden mainitsemista koskevat säännöt

a. Kunnat: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget ja Tapolca.

b. Viinitarhat: Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Gulács, Tóti-hegy, Sabar-hegy ja Bács-hegy

c. Jos kunta tai viinitarha mainitaan, kaikkien käytettyjen rypäleiden on oltava peräisin ilmoitetusta pienemmästä maantieteellisestä yksiköstä.

d. Pienempien maantieteellisten yksiköiden ja tavaramerkkien välinen yhteys: Kunnan ja viinitarhan ilmoittamista koskevia yleisiä sääntöjä ei sovelleta sellaisilla tavaramerkeillä varustettuihin Badacsony-viineihin, jotka sisältävät pienemmän maantieteellisen yksikön nimen tai tavaramerkin tai joita koskeva oikeus on saatu käytön perusteella ennen 11. toukokuuta 2002.

Tuotanto rajatun tuotantoalueen ulkopuolella

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön toimesta, jos tästä säädetään jäsenvaltiossa

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Asetuksen 2019/33 5 artiklan 1 kohdan b alakohdan mukaan tuotanto voi tapahtua seuraavissa viereisissä hallinnollisissa yksiköissä sijaitsevissa kunnissa:

a. Veszprémin lääniin kuuluvat kunnat: sallittu seuraavissa: Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkálla, Monostorapáti, Szentbékkálla, Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon ja Zánka sekä

b. Zalan lääniin kuuluvat kunnat: sallittu seuraavissa: Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy ja Nagyrada.

Suojattu perinteinen merkintä

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Merkinnän ”suojattu alkuperänimitys” synonyyminä voidaan käyttää seuraavaa perinteistä merkintää: ”védett eredetű bor” (viini, jolla on suojattu alkuperä)

Tuotteen ominaisuuksien kuvaaminen:

”késői szüretelésű bor” (myöhäisen sadonkorjuun viini), ”válogatott szüretelésű bor” (valikoidun sadon viini), muzeális bor (historiallinen viini), siller, szamorodni

Linkki tuote-eritelmään

https://boraszat.kormany.hu/download/0/57/43000/Badacsony%20OEM%202-v%C3%A1ltozatCOM%20standard%20KN.pdf