C/2024/7443

16.12.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/7443)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Badacsony/Badacsonyi”

PDO-HU-A1506-AM02

Datum obavijesti: 27.9.2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. Pojašnjenje organoleptičkog opisa bijelog vina s oznakom vinograda

Odjeljci specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje se primjenjuje izmjena:

odjeljak II.: Opis vina (točka 4. jedinstvenog dokumenta).

Tekst koji se dodaje opisu bijelog vina s oznakom vinograda: „Mineralna svojstva *terroira* prisutna su u aromi i okusu.” Taj je opis potrebno pojasniti isticanjem značajki područja proizvodnje jer se „terroir” u kontekstu područja proizvodnje trenutačno spominje samo u vezi s vinima koja nose naziv vinograda.

2. Izmjena odredbe o razdoblju dozrijevanja vina

Odjeljci specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje se primjenjuje izmjena:

odjeljak III.: Posebni enološki postupci (jedinstveni dokument, točka 5.1.2.).

Metoda i vrijeme dozrijevanja za različite proizvode mijenjali su se u skladu s tehnološkim razvojem i promjenama trendova na tržištu. Sve manje proizvođača služi se metodom dozrijevanja u bačvama za kasne berbe i umjesto toga prednost daje svježijim, voćnijim vinima koja su raširenija na međunarodnom tržištu. Iz iskustva zaključujemo i da je šestomjesečno razdoblje dozrijevanja dovoljno jer omogućuje da se vina razviju, a da se pritom proizvođače ne optereti prekomjernim troškovima.

3. Brisanje datuma berbe

Odjeljci specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje se primjenjuje izmjena:

odjeljak III.: Posebni enološki postupci (ne utječu na jedinstveni dokument).

Sve češći slučajevi berbe u ekstremnim uvjetima dodatno otežavaju ujednačenu berbu u cijeloj vinogradarskoj regiji. Proizvođači razmatraju različite lokacije i stilove, te su stoga bolje upoznati s vlastitim područjima i sortama, zbog čega lakše donose odluku o vremenu berbe ovisno o stilu vina koje namjeravaju proizvesti, u skladu sa specifikacijama.

4. Zabrana doslađivanja bijelih vina s oznakom vinograda

Odjeljci specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje se primjenjuje izmjena:

odjeljak III.: Posebni enološki postupci (jedinstveni dokument, točka 5.1.2.).

Kategorija vina Badacsony koja nose oznaku vinograda obuhvaća vrhunska vina, zbog čega insistiramo na tome da njihova slatkoća dolazi samo od prirodnog sadržaja šećera koji ostaje nakon fermentacije. Dodavanjem koncentriranog mošta znatno bi se izmijenio okus te prirodne slatkoće i tako pogoršao okus vina.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

5. **Izmjena sorti koje se mogu koristiti za vrste vina: uvrštavanje sorte Zervin na popis odobrenih sorti vinove loze**

Odjeljci specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje se primjenjuje izmjena:

odjeljak VI.: Dopuštene sorte grožđa (točka 7. jedinstvenog dokumenta).

Proizvođači su zatražili da se Pinot Noir uvrsti u kategoriju vina od prosušenog grožđa. Dugogodišnje iskustvo pokazalo je da ta sorta već krajem kolovoza u vinogradima s dobrom izloženošću suncu proizvodi mošt od 22 do 24 stupnja prema ljestvici za mošt. Proizvod je dostupan na tržištu pod neobičnim nazivom *töpszli*.

Proizvođači su zatražili da se Ottonel Muskotály uvrsti u kategoriju vina kasne berbe. Ta sorta ispunjava zahtjeve kategorije proizvoda u izuzetnim vinogradima regije Badacsony, a bere se od sredine do kraja listopada, uz odgovarajuću zaštitu bilja. Tako se dobiva vino iznimnog okusa. Potrošači ga jako vole i često traže, a u toj kategoriji proizvoda može se prodavati po znatno višoj cijeni.

Zervin je potpuno nova sorta, koja je uzgojena u Institutu za istraživanje vinogradarstva i vinarstva regije Badacsony i uvrštena je na popis sorti prvenstveno na zahtjev Instituta. Konkretno, njezino dodavanje opravdava se uvođenjem kategorija biser vina i pjenušavih vina, s obzirom na to da se Zervin prije svega preporučuje kao bazno vino za pjenušava vina. Ta je sorta prethodno bila poznata kao Badacsony 15, a proizvode je brojni uzgajivači u regiji i trenutačno se koristi za precjepljivanje. Dosad su se vina te sorte mogla stavljati na tržište samo u kategoriji „bez oznake zemljopisnog podrijetla”, što nikako nije bilo dobro za proizvođače. Proizvođači su zatražili uključivanje sorte Zervin u specifikaciju proizvoda kako bi se vina mogla stavljati na tržište uz odgovarajuću naznaku njihova statusa. Tražimo uključivanje vina kasne berbe, ledenog vina i vina od prosušenog grožđa.

6. **Pravila kojima se uređuje upotreba određenih izraza za vina s oznakom vinograda**

Odjeljci specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje se primjenjuje izmjena:

odjeljak VIII.: Dodatni uvjeti (točka 9. jedinstvenog dokumenta).

Kad je riječ o vrstama vina s oznakom vinograda, nakon naziva vinograda može se navesti oznaka „hegyi” [vinograd […]] ili „hegyen termett” [uzgojeno u vinogradu […]].

Pravila o označivanju pojašnjena su kako bi se naveo naziv vinogradarske regije i proizvoda koji nose naziv vinograda jer bi, kad je riječ o oznaci Badacsony, prosječnom potrošaču moglo biti nejasno upućuje li se na vinogradarsku regiju ili vinograd. Potrošačima želimo jasno poručiti da boca na kojoj je napisan izraz „vinograd” sadržava vrhunsko vino.

7. **Dodavanje upućivanja na relevantno zakonodavstvo u specifikaciju za upotrebu ograničenog izraza „muskotály” [muškat]**

Odjeljci specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje se primjenjuje izmjena:

odjeljak VIII.: Dodatni uvjeti (točka 9. jedinstvenog dokumenta).

Mogućnost upotrebe zajedničkog izraza „muskotály” [muškat] već je postojala u specifikaciji proizvoda, ali proizvođačima nije bilo jasno koje sorte mogu upotrebljavati i na kojoj osnovi, zbog čega smo uključili upućivanje na zakonodavstvo.

8. **Dodavanje izraza „Ó” [„staro”] za crno vino na popis izraza koji se mogu navesti**

Odjeljci specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje se primjenjuje izmjena:

odjeljak VIII.: Dodatni uvjeti (točka 9. jedinstvenog dokumenta).

Izraz „Ó” važna je kategorija za mnoge proizvođače, a dosad nije bila odobrena u specifikaciji proizvoda. Važno je da se pod nazivom „Badacsony” na tržište može staviti što više proizvoda svakog proizvođača. Ti su proizvodi omiljeni i vrlo traženi među potrošačima.

9. **Stopostotna istovjetnost podrijetla za navedene manje zemljopisne jedinice**

Odjeljci specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje se primjenjuje izmjena:

odjeljak VIII.: Dodatni uvjeti (točka 9. jedinstvenog dokumenta).

Pravila o označivanju pojašnjena su kako bi se naveo naziv vinogradarske regije i proizvoda koji nose naziv vinograda jer bi, kad je riječ o oznaci Badacsony, prosječnom potrošaču moglo biti nejasno upućuje li se na vinogradarsku regiju ili vinograd. Potrošačima želimo jasno poručiti da boca na kojoj je napisan izraz „vinograd" sadržava vrhunsko vino. Prema tome, smatramo da bi bilo bolje da 100 % vina doista potječe iz manje zemljopisne jedinice.

10. **Pojašnjenje ograničenih oznaka koje se mogu nalaziti na bijelom vinu s oznakom vinograda**

Odjeljci specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje se primjenjuje izmjena:

odjeljak VIII.: Dodatni uvjeti (točka 9. jedinstvenog dokumenta).

Bilo je potrebno u pravilima o oznakama smanjiti broj ograničenih oznaka koje se mogu nalaziti na bijelom vinu s oznakom vinograda.

11. **Izmjena naziva odbora za organoleptičko ocjenjivanje**

Odjeljci specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje se primjenjuje izmjena:

odjeljak VIII.: Dodatni uvjeti (ne utječu na jedinstveni dokument).

Vinogradarska regija Badacsony također je u nadležnosti Odbora za ocjenjivanje vinogradarske regije Balaton, gdje se kušaju proizvodi koji će se stavljati na tržište. Zbog toga je naziv pojašnjen.

12. **Dodavanje zahtjeva za obavijest o namjeri proizvodnje proizvoda s oznakom vinograda**

Odjeljci specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje se primjenjuje izmjena:

odjeljak VIII.: Dodatni uvjeti (ne utječu na jedinstveni dokument).

Željeli bismo pojednostavniti birokraciju povezanu s obavješćivanjem, koje se čini suvišnim za proizvođače i predsjednike zajednica proizvođača vina kad je riječ o vinima s oznakom vinograda.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Badacsony/Badacsonyi

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Bijelo vino*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Bijela vina Badacsony pretežno su bljedožute boje. U njihovoj aromi obično se mogu osjetiti note rezede i mineralne note, a nadopunjuju ih note bijelog cvijeća (cvijet bazge, jorgovan, bagrem, cvijet lipe). Osnovno obilježje tih bijelih vina njihova je zaokružena kiselost. Kiselost je izbalansirana slatkastim okusom koji proizlazi iz visokog sadržaja glicerola, dopunjenim blago slanim notama koje se mogu pripisati bazaltnoj podlozi i gorkom okusu tipičnom za lokalne sorte grožđa.

*Analitički parametri koji nedostaju u skladu su s važećim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,6

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Ružičasto vino*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Bljedocrvena ružičasta vina Badacsony odlikuju se umjerenim intenzitetom i voćnim mirisima crvenog bobičastog voća (borovnice, kupine, maline). Okus ružičastih vina Badacsony kombinacija je voćnih nota i svježine koja proizlazi iz zaokružene kiselosti.

*Analitički parametri koji nedostaju u skladu su s važećim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,6

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *Crno vino*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Boja crnog vina Badacsony odlikuje se rubin-crvenim nijansama s blago izraženim tamnocrvenim tonom. Dominantni pikantni mirisi (slatka paprika, zelena paprika, piment) mogu biti prožeti voćnom aromom crvenog bobičastog voća (kupina, malina) i blagim životinjskim notama. Crna vina punog su okusa te ih karakteriziraju zaokružena kiselost, srednji sadržaj tanina i voćni okus (višnja, malina).

*Analitički parametri koji nedostaju u skladu su s važećim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,6

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. *Bijelo vino s oznakom vinograda*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Boja bijelih vina s oznakom vinograda iz regije Badacsony ima zlatnožuti sjaj. Kad je riječ o mirisu, note agruma i rezede dopunjavaju note prezrelog i sušenog voća te prepoznatljive pržene arome koje nastaju dozrijevanjem. Mineralna svojstva *terroira* prisutna su u aromi i okusu. Okus im je živahan. Njihova složenost proizlazi iz zaokružene kiselosti i skladnog punog okusa suhog voća, a završni okus im je blago slan s gorkim notama.

*Analitički parametri koji nedostaju u skladu su s važećim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,6

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. *Vino kasne berbe*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Vina Badacsony kasne berbe pretežno su zlatnožute boje. Prevladavaju mirisi suhog voća, koji mogu biti prožeti notama tipičnima za tu sortu grožđa i dugotrajno dozrijevanje. Riječ je o vinima punog okusa i zaokružene kiselosti sa slanim završnim okusom.

*Analitički parametri koji nedostaju u skladu su s važećim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,6

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

6. *Ledeno vino*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Ledena vina Badacsony pretežno su zlatnožute boje i karakterizira ih miris suhog voća. Za okus je karakteristična zaokružena kiselost, visoki udio šećera i slani završni okus.

*Analitički parametri koji nedostaju u skladu su s važećim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,6

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

7. *Vino od prosušenog grožđa*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Vina Badacsony proizvedena od prosušenog grožđa pretežno su zlatnožute boje. Mirisom tih vina dominiraju arome smežuranog i sušenog voća, a mogu ga prožimati note koje nastaju dugotrajnim dozrijevanjem (npr. lješnjak, orah). Njihova složenost proizlazi iz zaokružene kiselosti i skladnog punog okusa suhog voća, dopunjenog blago slanim završnim okusom koji se može pripisati bazaltnoj podlozi.

*Analitički parametri koji nedostaju u skladu su s važećim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,6

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Sustav uzgoja vinove loze (1)

Postupak uzgoja

Način uzgoja i gustoća sadnje: Kad je riječ o vinogradima zasađenima prije 1. kolovoza 2010., vino Badacsony može se proizvoditi od grožđa ubranog u vinogradima s bilo kojom gustoćom sadnje i načinom uzgoja koji su prethodno bili odobreni, dok se god u vinogradu nastavlja proizvodnja.

2. Sustav uzgoja vinove loze (2)

Postupak uzgoja

Pravila koja se odnose na nove nasade: Kad je riječ o vinogradima zasađenima nakon 1. kolovoza 2010., primjenjuju se sljedeći uvjeti:

(a) načini uzgoja:

i. uzgoj u obliku kišobrana;

ii. nizak kordonac;

iii. srednje visok kordonac;

iv. guyot;

v. račvasti uzgoj („en gobelet”);

(b) gustoća sadnje: broj zasađenih trsova: najmanje 4 000 trsova po hektaru ili, u slučaju vinograda zasađenih na zemljištu s nagibom većim od 10 %, 3 300 trsova po hektaru.

3. Najmanji sadržaj šećera u grožđu i način berbe

Postupak uzgoja

— Bijelo vino: 10,6 % vol.: Olasz rizling, Ottonel muskotály, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Nektár, Budai, Vulcanus, Pinot Blanc, Kéknyelű, Hárslevelű, Rózsakő, Zenit, Tramini, Furmint, Rajnai rizling, Zeus; 11,34 % vol.: Szürkebarát, Sárga muskotály; ručna ili mehanička berba.

— Ružičasto vino: 10,6 % vol.: Pinot Noir; 11,34 % vol.: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc; ručna ili mehanička berba.

— Crno vino: 10,6 % vol.: Pinot Noir; 11,34 % vol.: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc; način berbe: ručna ili mehanička berba.

— Bijelo vino s oznakom vinograda, vino kasne berbe, vino od prosušenog grožđa: 12,83 % vol.; ručna berba.

— Ledeno vino: 18,95 % vol.; ručna berba.

4. Posebni enološki postupci

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Obvezna upotreba serijske preše.

Osim toga:

— Za bijelo vino s oznakom vinograda obvezno je razdoblje dozrijevanja od najmanje šest mjeseci, od čega najmanje tri mjeseca u drvenim bačvama. Doslađivanje je zabranjeno.

— Za vina kasne berbe obvezno je dozrijevanje od najmanje šest mjeseci i zabranjeno je doslađivanje kojim se alkoholna jakost povećava za više od 2 % vol.

— Za proizvodnju ledenog vina zamrznuto grožđe (na maksimalnoj temperaturi od −7 °C) mora se brati ručno, a nakon toga najmanje šest mjeseci dozrijevati, od čega najmanje tri mjeseca u drvenim bačvama. Doslađivanje je zabranjeno.

— Za vina proizvedena od prosušenog grožđa obvezno je dozrijevanje od najmanje šest mjeseci i zabranjeno je doslađivanje kojim se alkoholna jakost povećava za više od 2 % vol.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Bijelo, ružičasto i crno vino

100 hl/ha

2. Bijelo vino s oznakom vinograda

60 hl/ha

3. Vino kasne berbe, ledeno vino, vino od prosušenog grožđa

50 hl/ha

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područja sljedećih općina koja su razvrstana u razrede I. ili II. u katastru vinograda: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Sorte vinove loze**

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 – gewürtztraminer

vulcanus

zefír

zenit

zervin

zeus

8. **Opis povezanosti**

8.1. *1. Opis razgraničenog područja*

(a) Prirodni čimbenici:

Vinogradarska regija Badacsony proteže se od Balatonszepezda do Szigligeta u županiji Veszprém na sjevernim obalama jezera Balaton.

Vinogradi u toj vinogradarskoj regiji nalaze se na obroncima brežuljaka na obalama jezera Balaton (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy i brežuljci Szigligeta), koji imaju jedinstveni oblik izoliranih kamenih brežuljaka koji se uzdižu iznad nizinskog područja oko grada Tapolca. Ti su brežuljci ono što je zajedničko sastavu tla te vinogradarske regije. Dominantna matična stijena u vinogradarskoj regiji je bazalt, na kojem su se tisućama godina taložili slojevi sitnozrnatih sedimenata iz Panonskog mora, koji su klasificirani kao pijesak i glina. To je bila podloga za nastanak smeđih šumskih tala na kojima su posađeni vinogradi u regiji Badacsony.

Vinogradi u toj vinogradarskoj regiji omeđeni su Bakonjskom šumom na sjeveru i jezerom Balaton, najvećim jezerom u srednjoj Europi, na jugu. Ta dva zemljopisna čimbenika daju submediteranska obilježja inače kontinentalnoj klimi te vinogradarske regije, zbog čega je lokalna klima uravnoteženija od kontinentalne klime koja prevladava u zemlji, što znači da za tu regiju nisu karakteristični ekstremni vremenski uvjeti. Prosječna količina oborina iznosi 640 milimetara, prosječna godišnja temperatura 11,2 °C, a prosječni godišnji broj sunčanih sati 1 934 sata. Iz višegodišnjih prosjeka vidljivo je da prosječna mjesečna temperatura ne prelazi 25 stupnjeva čak ni u najtoplijim mjesecima zbog utjecaja koji na klimu imaju jezero Balaton i gorja na sjeveru.

(b) Ljudski čimbenici:

Metode uzgoja vinove loze i postupci proizvodnje vina koji su se stoljećima razvijali na razgraničenom zemljopisnom području tijesno su povezani sa znanjem i iskustvom ljudi koji ondje žive i rade. Tradicija i znanje o regulaciji prinosa, odabiru pravog trenutka berbe, utvrđivanju odgovarajuće zrelosti grožđa i dozrijevanju vina također se temelje na dugoj povijesti.

Nakon epidemije filoksere uvedene su i nove sorte koje mogu iznimno dobro izraziti svojstva lokalnih tala, kao što su sorte Olasz rizling i Szürkebarát, a njihova su imena danas usko povezana s regijom Badacsony.

Nakon promjene režima u Mađarskoj došlo je do kvalitativne transformacije u obnovi vinogradarske regije Badacsony, koja je dovela do ponovnog uvođenja dviju nekad poznatih, a potom gotovo potpuno zaboravljenih autohtonih sorti: Kéknyelű i Budai. Zahvaljujući proizvodnji crnog grožđa vinari su ponovno dobili priliku pokazati kako to područje proizvodnje crnom vinu može dati jedinstven karakter. Pri obnovi vinogradarske regije dopušteni su niski vinogradi, a prinosi su znatno smanjeni (najviše 100 hl/ha).

Uspjeh te promjene vidljiv je iz uvođenja bijelih vina Badacsony s oznakom vinograda, kategorije koja obuhvaća vrhunska suha bijela vina i desertna vina proizvedena od tradicionalnih sorti grožđa s malim brojem pupova (najviše 80 hl/ha). Za razliku od drugih bijelih vina, ta se vina mogu puniti u boce tek nakon devet mjeseci dozrijevanja.

8.2. *Vino*

Metode uzgoja vinove loze i postupci proizvodnje vina koji su se stoljećima razvijali na razgraničenom zemljopisnom području tijesno su povezani sa znanjem i iskustvom ljudi koji ondje žive i rade. Tradicija i znanje o regulaciji prinosa, odabiru pravog trenutka berbe, utvrđivanju odgovarajuće zrelosti grožđa i dozrijevanju vina također se temelje na dugoj povijesti.

Nakon epidemije filoksere uvedene su i nove sorte koje mogu iznimno dobro izraziti svojstva lokalnih tala, kao što su sorte Olasz rizling i Szürkebarát, a njihova su imena danas usko povezana s regijom Badacsony.

Nakon promjene režima u Mađarskoj došlo je do kvalitativne transformacije u obnovi vinogradarske regije Badacsony, koja je dovela do ponovnog uvođenja dviju nekad poznatih, a potom gotovo potpuno zaboravljenih autohtonih sorti: Kéknyelű i Budai. Zahvaljujući proizvodnji crnog grožđa vinari su ponovno dobili priliku pokazati kako to područje proizvodnje crnom vinu može dati jedinstven karakter. Pri obnovi vinogradarske regije dopušteni su niski vinogradi, a prinosi su znatno smanjeni (najviše 100 hl/ha).

Uspjeh te promjene vidljiv je iz uvođenja bijelih vina Badacsony s oznakom vinograda, kategorije koja obuhvaća vrhunska suha bijela vina i desertna vina proizvedena od tradicionalnih sorti grožđa s malim brojem pupova (najviše 80 hl/ha). Za razliku od drugih bijelih vina, ta se vina mogu puniti u boce tek nakon šest mjeseci dozrijevanja.

2. Opis vinâ:

Osnovna značajka (bijelih, crnih i ružičastih) vina Badacsony zaokružena je kiselost. Slatkasti okus koji proizlazi iz visokog sadržaja glicerola dopunjen je živahnošću koja se može pripisati blizini jezera Balaton, blago slanim notama zbog bazaltne podloge i gorkim okusom tipičnim za lokalne sorte grožđa.

Unatoč složenoj aromatskoj strukturi, vina Badacsony odlikuju se mirisom srednjeg intenziteta. U bijelim vinima s oznakom vinograda primarne voćne i cvjetne note tipične za vina Badacsony dopunjene su sekundarnim i tercijarnim notama koje se mogu pripisati dozrijevanju. Kad je riječ o vinima kasne berbe, postupak dozrijevanja omogućuje da se osim nota sušenog voća razviju i sekundarne ili tercijarne note. Ledeno vino odlikuje se tamnom bojom, notama sušenog voća i visokim sadržajem šećera, dok vina od prosušenog grožđa osim nota sušenog voća imaju i izražene zrele note, na primjer note oraha.

3. Prezentacija i dokaz uzročne veze:

Jezero Balaton, zahvaljujući kojem temperaturne razlike na tom području nisu izražene, dodatno skladištenje topline u bazaltnim vrhovima izoliranih kamenih brežuljaka i sunčeva svjetlost koja se od vodene površine reflektira prema brežuljcima dovode do toga da je riječ o jednom od područja s najintenzivnijim sunčevim zračenjem u zemlji.

Submediteranski učinak jezera na kontinentalnu klimu koja prevladava u Mađarskoj među najvažnijim je čimbenicima koji utječu na razvoj grožđa u regiji Badacsony. Sunčeva svjetlost koja se reflektira od površine plitkog jezera ujednačeno grije padine tijekom proljeća, čime se osiguravaju ujednačeni uvjeti tijekom razdoblja pupanja, što sprječava sporo pupanje. Budući da nema proljetnog mraza, novi izdanci mogu postojano rasti, a trsovi mogu razviti lišće koje je dovoljno veliko za fotosintezu, tako da grožđe svake godine može dozrijevati u idealnim uvjetima.

Bazaltni vrhovi brežuljaka s vinogradima i blizina jezera Balaton jamče iznimno visoku razinu šećera u moštu te puninu, živahnost i bogatstvo okusa i aroma u vinima, čak i u berbama koje najmanje obećavaju.

Bazalt u tlu također znatno utječe na svojstva vina. Bazalt je bazična stijena vulkanskog podrijetla i stoga se lako drobi. Kalij, magnezij, kalcij, a posebno mikroelementi koji se oslobađaju, pridonose proizvodnji vina karakterističnih svojstava. Vina dobivena od grožđa iz vinograda s takvim tlima obično imaju mineralna svojstva, a visoka koncentracija minerala daje im slani okus, što je jedinstveno obilježje vina Badacsony. Zbog pijeska i gline u dubljim slojevima tla, vina Badacsony zaokružene su kiselosti, profinjena i elegantna.

S gustoćom sadnje od 4 000 trsova po hektaru, što je velika gustoća za vinograde u Mađarskoj, opterećenje po trsu omogućuje uravnotežen rast bez stresa. Dani su ljeti topli, a u jesen dugi i sunčani zbog sredozemne anticiklone, pa trsovi uvečer brzo ulaze u tamnu fazu fotosinteze, a pritom ih hladi vjetar iz Bakonjske šume. Zahvaljujući tim jedinstvenim prirodnim uvjetima grožđe iz te regije bogato je ugljikohidratima. Sunčeva svjetlost koja se reflektira od površine jezera Balaton olakšava fotosintezu nakon početka dozrijevanja. Zbog ta dva prirodna učinka i činjenice da proizvođači iz regije Badacsony odabiru lokalno značajne srednje kasne i kasne sorte grožđa niskog rasta berba se obavlja kasnije nego što jed uobičajeno, kad su razine šećera više. Ta dva prirodna čimbenika i stoljetno iskustvo lokalnih proizvođača koje se prenosi s generacije na generaciju jamče zdrave, zrele grozdove od kojih se mogu dobiti visokokvalitetna, izražajna vina punog okusa koja su tipična za regiju Badacsony. Kad je riječ o bijelim vinima s oznakom vinograda, zahvaljujući dozrijevanju u drvenim bačvama i bogatstvu okusa vina su složena, s notama zrelog voća. Vina kasne berbe, vina od prosušenog grožđa i ledena vina imaju bogat okus zahvaljujući koncentriranoj sirovini.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Pravila o oznakama

Pravni okvir:

donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako je tako propisala država članica

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

(a) Dopušteno je navođenje bilo kojeg oblika završetka pridjeva izvedenog od izraza „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” [zaštićena oznaka izvornosti] koji je ustaljen u mađarskom jeziku. Izraz „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” [zaštićena oznaka izvornosti] može se zamijeniti izrazom „védett eredetű” [zaštićenog podrijetla].

(b) Dopuštena je upotreba izraza „Badacsonyi borvidék” [vinogradarska regija Badacsony].

(c) Dopuštena je upotreba varijacija pridjeva izvedenih iz naziva svih manjih zemljopisnih jedinica navedenih u točki VIII/2 upotrebom afiksa „-i”. Kad je riječ o vrstama vina s oznakom vinograda, nakon naziva vinograda može se navesti oznaka „hegyi” [vinograd […]] ili „hegyen termett” [uzgojeno u vinogradu […]].

(d) Izraz „rozé” može se zamijeniti izrazom „rosé”, a izraz „küvé” izrazom „cuvée”.

(e) Obvezna je upotreba oznaka koje se odnose na berbu i sadržaj šećera.

(f) Izrazi „küvé” ili „cuvée bor” [cuvée vino] mogu se upotrebljavati za označivanje vina koje je proizvedeno miješanjem dviju ili više sorti grožđa, a nazivi sorti grožđa od kojih je proizvedeno cuvée vino mogu se navesti na etiketi silaznim redoslijedom prema njihovu udjelu u vinu u svrhu informiranja potrošača.

(g) Pravila za navođenje sorti grožđa:

i. stupanj sortne ujednačenosti:

1. najmanje 85 % za vina Badacsony;

2. 100 % za bijela vina s oznakom vinograda;

ii. upotreba izraza „Muskotály” [muškat] ograničena je, a u slučaju korištenja tog izraza zabranjeno je navesti sortu grožđa. Upotreba sorte uređena je Prilogom 15. Odluci br. 127/2009 od 29. rujna 2009.

(h) Ostali pojmovi koji se mogu navesti i koji su ograničeni zakonom:

bijelo, ružičasto i crno vino: Primőr [*primeur*], Újbor [novo vino], barrique-ban erjesztett [fermentirano u *barrique* bačvama], hordóban erjesztett [fermentirano u bačvama], barrique-ban érlelt [dozrijevalo u *barrique* bačvama], hordóban érlelt [dozrijevalo u bačvama], termőhelyen palackozva [punjeno u boce na području proizvodnje], termelői palackozás [punjeno u boce kod proizvođača], pinceszövetkezetben palackozva [punjeno u boce u zadružnoj vinariji], küvé ili cuvée, muskotály

samo crna vina: „ó” [staro]

bijelo vino s oznakom vinograda: válogatott szüretelésű bor [vino izborne berbe], főbor [glavno vino], muzeális bor [povijesno vino], szemelt [odabrane bobice]

Késői szüretelésű bor [vino kasne berbe], Jégbor [ledeno vino], Töppedt szőlőből készült bor [vino od prosušenog grožđa]: „muzeális bor” [povijesno vino]

Manje zemljopisne jedinice koje se mogu navesti i pravila o njihovu navođenju

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

(b) Vinogradi: Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Gulács, Tóti-hegy, Sabar-hegy, Bács-hegy.

(c) Ako je navedena općina ili vinograd, 100 % upotrijebljenog grožđa mora potjecati iz navedene manje zemljopisne jedinice.

(d) Veza između manjih zemljopisnih jedinica i žigova: Kad je riječ o vinima Badacsony koja nose žig koji sadržava naziv manje zemljopisne jedinice ili žig koji je bio u upotrebi prije 11. svibnja 2002., ne primjenjuju se opća pravila koja se odnose na oznaku općine i vinograda.

Proizvodnja izvan razgraničenog proizvodnog područja

Pravni okvir:

donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako je tako propisala država članica

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

U skladu s člankom 5. stavkom 1. točkom (b) Uredbe (EU) 2019/33 proizvodnja se može odvijati u općinama sljedećih susjednih upravnih jedinica:

(a) općine u županiji Veszprém: 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, Zánka; i

(b) općine u županiji Zala: Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

Zaštićeni tradicionalni izrazi

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Sljedeći tradicionalni izraz može se koristiti kao sinonim za izraz „zaštićena oznaka izvornosti”: „védett eredetű bor” [vino zaštićenog podrijetla].

Za opis svojstava proizvoda može se upotrebljavati:

„késői szüretelésű bor” [vino kasne berbe], „válogatott szüretelésű bor” [vino izborne berbe], „muzeális bor” [povijesno vino], siller, szamorodni.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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