C/2024/7443

2024.12.16.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/7443)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

KÖZLEMÉNY STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Badacsony / Badacsonyi”

PDO-HU-A1506-AM02

A közlés időpontja: 2024.9.27.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor érzékszervi leírásának pontosítása**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

II. fejezet Borok leírása (egységes dokumentum 4. Pont)

Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérborhoz bekerül: „Illatban és zamatban az ásványos terroir karakter érződik.” Ezen borleírás pontosítása a termőhelyi karakter kiemelése miatt van szükség, mivel jelenleg a „terroir” termőhely hangsúlyos borokat a szőlőhegy névvel ellátott borok adják.

2. **Borok érlelési idejére vonatkozó előírás módosítása**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

III. fejezet Különös borászati eljárások (egységes dokumentum 5.1.2. pont)

A különböző termékek érlelésének módját és idejét a technológiák fejlődése, a piaci stílusok változása kezdeményezte. A késői szüreteknél egyre kevesebb termelő alkalmaz fahordós érlelést, inkább a gyümölcsösebb, frissebb stílust alkalmazzák, mint a nemzetközi piacon elterjedt. Továbbá a gyakorlat alapján elegendőnek érezzük a 6 hónapos érlelést, mely elegendő a borok fejlődése miatt, viszont még nem ad túl nagy költséget a termelőkre.

3. **A szüret időpontjának meghatározásának törlése**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

III. fejezet Különös borászati eljárások (egységes dokumentumot nem érinti)

Az egyre gyakoribb szélsőséges évjárati hatások még jobban nehezítik az egységes borvidéki szüretet. Különböző fekvésekben, különböző stílusokban gondolkodnak a termelők, így mindenki jobban ismeri a saját területét, saját fajtáját a kívánt bor stílusának megfelelően könnyebben el tudja dönteni, hogy mikor érdemes szüretelni, a termékleírások előírásainak betartásával.

4. **Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor édesítésének tiltása**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

III. fejezet Különös borászati eljárások (egységes dokumentum 5.1.2. pont)

A szőlőhegy névvel megkülönböztetett termékkategória Badacsony presztízs termékköre, ezért fontosnak tartjuk, hogy csak a természetes cukortartalomból erjedés után megmaradó rész képezze az édességet. A mustsűrítmény hozzáadása lényegesen megváltoztatná a természetes édesség ízérzetet, csökkentve az élvezeti értéket.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

5. **A bortípusokhoz felhasználható fajták módosítása, a Zervin fajta felvétele az engedélyezett szőlőfajták listájába**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

VI. Engedélyezett fajták (egységes dokumentum 7. Pont)

Pinot noir fajta töppedt szőlőből készült bor termékkategóriába való felvételét termelői kezdeményezésre kérjük. Több év tapasztalatai alapján, jó fekvésű dűlőkben már augusztus végén 22-24 mustfokot produkál. A kereskedelemben jelenleg is forgalomban lévő termék töpszli fantázianéven megtalálható.

Ottonel Muskotály felvétele a késői szüretelésű bor termékkategóriában termelői kezdeményezésre kérjük. Badacsony kiemelkedő dűlőiben megfelelő növényvédelem mellett október közepi- végi szürettel megfelel a termékkategóriában leírt követelményeknek. Borára különleges ízérzet jellemző, melyet a fogyasztók kedvelnek és keresnek. Ebben a termékkategóriában jelentős ár növekedéssel értékesíthető.

A teljesen új fajta a Zervin, melyet a Badacsonyi Szőlészeti- Borászati Kutatóintézetben nemesítettek, és az Ő elsődleges kérésükre kerül be a fajta listába, még indokoltabbá válik a felvétele, a gyöngyöző és pezsgő kategóriák elfogadásával, mivel a Zervint első sorban pezsgőalap borhoz ajánlják. A borvidéken több termelő foglalkozik a fajta termelésével (korábbi nevén: Badacsony 15), jelenleg átoltások történnek erre a fajtára. A borok eddig csak FN kategóriában kerülhettek forgalomba, amely jelentősen sértette a termelők érdekeit. A Zervin fajta felvételét a termékleírásba termelői kezdeményezések alapján kérjük, hogy a belőle készült borok rangjuknak megfelelő jelöléssel kerülhessenek a piacra. A késői szüretelésű bor , jégbor, töppedt szőlőből készült bor termékkategóriába való felvételét kérjuk.

6. **A szőlőhegy névvel megkülönböztetett borok esetében egyes kifejezések feltüntethetőségének szabályozása**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

VIII. fejezet További feltételek (egységes dokumentum 9. pont)

Szőlőhegy névvel ellátott bortípusok esetében a szőlőhegy neve után a „hegyi" vagy „hegyen termett" jelölés használható.

A jelölési szabályozásnál a borvidék elnevezés és a szőlőhegy névvel elnevezett termékek egyértelműsítése végett pontosítottuk, mert a Badacsony esetében megtévesztő tud lenni az átlag fogyasztó számára, hogy a borvidékre vagy a hegyre utal. Szeretnénk egyértelműen jelezni a fogyasztóknak, hogy „szőlőhegy" névvel megkülönböztetett „prémium" bort rejt a palack.

7. **A muskotály korlátozottan használható kifejezés fajtahasználatára vonatkozó előírás kiegészítése a vonatkozó jogszabály megjelölésével**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

VIII. fejezet További feltételek (egységes dokumentum 9. pont)

A muskotály gyűjtő fogalom lehetősége eddig is benne volt a termékleírásban, de nem értették a termelők, hogy mi alapján, mely fajtákat használhatják, ezért tettük be a jogszabályi hivatkozást.

8. **A jelölhető kifejezések listájának bővítése a Vörös bortípus esetében az „Ó" kifejezéssel.**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

VIII. fejezet További feltételek (egységes dokumentum 9. pont)

Az „Ó" elnevezés több termelő számára fontos kategória, melyet eddig nem engedélyezett a termékleírás, fontos, hogy minden termelőnek minél több terméke kerülhessen Badacsony név alatt piacra. A termékek a fogyasztók körében kedveltek és keresettek.

9. **Az eredetazonosság 100 %-ban történő meghatározása feltüntetett kisebb földrajzi egységek esetén**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

VIII. fejezet További feltételek (egységes dokumentum 9. pont)

A jelölési szabályozásnál a borvidék elnevezés és a szőlőhegy névvel elnevezett termékek egyértelműsítése végett pontosítottuk, mert a Badacsony esetében megtévesztő tud lenni az átlag fogyasztó számára, hogy a borvidékre vagy a hegyre utal. Szeretnénk egyértelműen jelezni a fogyasztóknak, hogy „szőlőhegy" névvel megkülönböztetett „prémium" bort rejt a palack. Ennek megfelelően jobbnak látnánk haa 100 %-ban a kisebb földrajzi egységről származzon ténylegesen a bor.

10. **Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérboron feltüntethető korlátozott jelölések pontosítása**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

VIII. fejezet További feltételek (egységes dokumentum 9. pont)

A jelölési szabályoknál a Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérboron feltüntethető korlátozott jelölések szűkítésére volt szükség.

11. **Az érzékszervi minősítést végző bizottság módosítása**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

VIII. fejezet További feltételek (egységes dokumentumot nem érinti)

A Badacsonyi borvidék is a Balaton Borrégiós Bíráló Bizottsághoz tartozik, ott kerülnek kóstolásra a forgalomba hozandó termékek, ezért pontosítottuk a nevét

12. **A szőlőhegy névvel megkülönböztetett termék termelési szándékának bejelentésére vonatkozó előírások kiegészítése**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

VIII. fejezet További feltételek (egységes dokumentumot nem érinti)

A szőlőhegy névvel ellátott boroknál ,pedig a fölöslegesnek tűnő bejelentési bürokrácián szeretnénk egyszerűsíteni a termelők és hegybírók számára

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Badacsony / Badacsonyi

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **Szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált nómenklatúra kód*

— 22 - ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 - Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *fehér*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Badacsonyi fehérbor színében a halványsárga színtónus dominál. Illatában karakteresen a rezeda és ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek kiegészülnek a fehérvirágok (bodzavirág, orgona, akác, hársfavirág) illatjegyeivel. A fehérborok gerincét a lekerekedett savak adják. Ízükben a magas glicerintartalomból adódó édeskés ízérzet egészül ki a bazalt alapkőzetből levezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés íz világgal.

* A hiányzó analitikai paraméterek a vonatkozó jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők

— Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,6

— Minimális teljes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

2. *rozé*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A halványpiros színű Badacsonyi rozéborokban a piros húsú bogyós gyümölcsök (áfonya, szeder, málna) illatai közepes intenzitással jelennek meg. Ízében e gyümölcsök mellett a lekerekedett savak üdesége jellemzi a Badacsonyi rozé borokat.

* A hiányzó analitikai paraméterek a vonatkozó jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők

— Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,6

— Minimális teljes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

3. *vörös*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Badacsonyi vörösbor színére a rubinvörös színárnyalatok jellemzőek, melyek enyhe mélyvörös tónussal párosulnak. A domináns fűszeres (fűszerpaprika, zöldpaprika, szegfűbors) illatok mellett a piros bogyójú gyümölcsök illatai (szeder, málna) és animális jegyek enyhe intenzitással jelenhet meg. A lekerekedett savak mellett a közepes tannintartalom, gyümölcsös ízvilág (meggy, málna) és testesség jellemző a vörösborokra.

* A hiányzó analitikai paraméterek a vonatkozó jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők

— Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,6

— Minimális teljes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

4. *Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Badacsonyi szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérborok színében az aranysárga színárnyalat csillogása meghatározó. Illatában a citrusos és rezeda illatjegyek egészülnek ki a túlérett és aszalt gyümölcsök illatjegyeivel, valamint az érlelésből adódó pörkölt jellemző illatokkal. Illatban és zamatban az ásványos terroir karakter érződik. Ízében a tüzesség meghatározó. Komplexitását a lekerekedett savak, a testes ízérzet és az aszalt gyümölcsök ízének harmóniája, valamint a bor kóstolása végén érezhető enyhén sós ízérzet és a keserű ízjegyek adják.

* A hiányzó analitikai paraméterek a vonatkozó jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők

— Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,6

— Minimális teljes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

5. *Késői szüretelésű bor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Badacsonyi késői szüretelésű borok színében az aranysárga színárnyalat dominál. Illatában az aszalt gyümölcsök illatjegyei uralják a bort, melyek kiegészülhetnek az adott szőlőfajta és a hosszú érlelés illatjegyeivel. Lekerekedett savai mellett a testesség jellemző, valamint a bor kóstolása végén érezhető sós ízérzet.

* A hiányzó analitikai paraméterek a vonatkozó jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők

— Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,6

— Minimális teljes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 33

— Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

6. *Jégbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Badacsonyi jégborok színét az aranysárga színtónusok, illatát pedig az aszalt gyümölcsök illatjegyei uralják. Ízében a magas cukortartalom mellett lekerekedett savak és a bor kóstolása végén érezhető sós ízérzet jellemző.

* A hiányzó analitikai paraméterek a vonatkozó jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők

— Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,6

— Minimális teljes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 33

— Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

7. *Töppedt szőlőből készült bor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Badacsonyi töppedt szőlőből készült borok színében az aranysárga színárnyalat dominál. Illatában töppedt és aszalt gyümölcsök illatjegyei meghatározók, melyek kiegészülhetnek a hosszú érlelésből eredő illatjegyekkel (pl.: mogyoró, dió). Komplexitását a lekerekedett savak, a testes ízérzet és az aszalt gyümölcsök ízének harmóniája biztosítja, amely kiegészül a bazaltos altaljra visszavezethető, a bor kóstolása végén felfedezhető enyhén sós ízérzettel.

* A hiányzó analitikai paraméterek a vonatkozó jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők

— Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,6

— Minimális teljes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 33

— Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különös borászati eljárások*

1. Szőlőművelés (1)

Művelési gyakorlat

A szőlő művelésmódja és térállása: A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Badacsonyi bor a szőlőültetvény termésben tartásáig.

2. Szőlőművelés (2)

Művelési gyakorlat

Új ültetvényekre vonatkozó szabályok: a 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvények esetében az alábbi feltételekkel engedélyezett:

a) művelésmódok:

   i) ernyő művelés

   ii) alacsony kordon művelés

   iii) középmagas kordon művelés

   iv) Guyot művelés

   v) bakművelés

b) tőkesűrűség: Telepített tőkehelyek száma: minimum 4 000 tő / hektár, 10 % feletti lejtésű területen létesített szőlőültetvény esetében 3 300 tő/ha.

3. A szőlő minimális cukortartalma és a szüret módja

Művelési gyakorlat

— Fehér: 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. Kézi vagy gépi szüret

— Rozé: 10,6 % vol: Pinot noir. 11,34 % vol: Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc. Kézi vagy gépi szüret.

— Vörös: 10,6 % vol: Pinot noir. 11,34 % vol: Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc. A szüret módja: kézi vagy gépi

— Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor, Késői szüretelésű bor, Töppedt szőlőből készült bor: 12,83 % vol. Kézi szüret.

— Jégbor: 18,95 % vol. Kézi szüret.

4. Különös borászati eljárások

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Kötelező a szakaszos üzemű szőlőprés használata.

Továbbá:

— Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor esetében kötelező a legalább 6 hónapos érlelés, amiből legalább 3 fahordóban és tilos az édesítés

— Késői szüretelésű bor esetében kötelező a legalább 6 hónapos érlelés és tilos a 2 %vol feletti édesítés

— Jégbor kötelező a fagyott állapotban történő, kézi szüret, legfeljebb -7°C-on, a legalább 6 hónapos érlelés, amiből legalább 3 fahordóban és tilos az édesítés

— Töppedt szőlőből készült bor esetében kötelező a legalább 6 hónapos érlelés és tilos a 2 %vol feletti édesítés

5.2. *Maximális hozamok*

1. Fehér, Rozé, Vörös

100 hektoliter/hektár

2. Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor

60 hektoliter/hektár

3. Késői szüretelésű bor, Jégbor, Töppedt szőlőből készült bor

50 hektoliter/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A körülhatárolt terület bemutatása*

a) Természeti tényezők:

Veszprém megyében, a Balaton északi partján elterülő Badacsonyi borvidék Balatonszepezdnél kezdődik és egészen Szigligetig tart.

A borvidék szőlőterülete a Balaton partján húzódó hegyek (Badacsony, a Csobánc, a Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy és a szigligeti hegyek), azaz a Tapolcai-medence sajátos formájú tanúhegyeinek lejtőin helyezkedik el. E hegyek jelentik a borvidék talajtani összetételének közös pontját: a borvidék meghatározó alapkőzete a bazalt, melyre az évezredek folyamán a Pannon tenger finom szemcseméretű rétegei rakódtak rá, melyek a homok és agyag frakcióba sorolhatók. E képződményen alakult ki a Badacsonyi szőlőültetvények barna erdőtalajai.

A borvidék szőlőhegyeit északról a Bakony hegység vonulatai határolják, míg délről Közép-Európa legnagyobb tava, a Balaton határolja. E kettős földrajzi sajátosságnak köszönhetően a borvidék kontinentális klímájának szubmediterrán jelleget kölcsönöz, azaz az országra jellemző kontinentális klímánál kiegyenlítettebb időjárás jellemző, a szélsőséges időjárási körülmények nem jellemzőek a borvidékre. Az átlagos csapadékmennyiség 640 mm, az évi átlagos középhőmérséklet 11,2 °C és a napsütötte órák átlagos értéke 1 934 óra/év. A Balaton és az északi hegyek nyújtotta klimatikus hatások következtében a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik sok év átlagában 25 fok fölé.

b) Emberi tényezők:

A körülhatárolt földrajzi területen az évszázadok során kialakult a szőlőtermesztési technikák és a borkészítési eljárások az itt élő és dolgozó emberek szaktudásához fűződik. A hozamszabályozás, a szüret megfelelő időpontjának, a szőlő megfelelő érettségi állapotának kiválasztásához, a borok érleléséhez fűződő hagyomány és tudás is régmúltban gyökerezik.

A filoxéravészt követően kerültek termesztésbe olyan fajták, mint az Olasz rizling, Szürkebarát, melyek kiválóan képesek a helyi talajadottságok kifejezésére, így nevük mára teljesen egybeforrt a Badacsony névvel.

A rendszerváltozást követően újraéledő Badacsonyi borvidéken végbemenő minőségi átalakulás eredményeként újra termesztésbe vonták az egykor híres, szinte teljesen elfelejtett őshonos fajtát, a Kéknyelűt és a Budait. A vörösborszőlő-fajták termesztésével a borászok ismét bebizonyíthatták a Badacsonyi vörösbornak a termőtájból adódó egyediségét. A szőlőültetvények felújításával ismét az alacsony tőkeformákat engedélyezték, és a terméshozamokat is jelentősen csökkentették (maximum 100 hl/ha).

A rendszerváltozás sikerét mutatja a Badacsonyi szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor kategória bevezetése, mely a hagyományos szőlőfajtákból alacsony tőketerhelés (maximum 80 hl/ha) mellett készült, különleges minőségű száraz fehérborokat és desszertborokat fogja össze. A fehérborokra nem jellemző módon, ezek a borok kilenc hónapos érlelést követően kerülhetnek csak palackba.

8.2. *Bor*

A körülhatárolt földrajzi területen az évszázadok során kialakult a szőlőtermesztési technikák és a borkészítési eljárások az itt élő és dolgozó emberek szaktudásához fűződik. A hozamszabályozás, a szüret megfelelő időpontjának, a szőlő megfelelő érettségi állapotának kiválasztásához, a borok érleléséhez fűződő hagyomány és tudás is régmúltban gyökerezik.

A filoxéravészt követően kerültek termesztésbe olyan fajták, mint az Olasz rizling, Szürkebarát, melyek kiválóan képesek a helyi talajadottságok kifejezésére, így nevük mára teljesen egybeforrt a Badacsony névvel.

A rendszerváltozást követően újraéledő Badacsonyi borvidéken végbemenő minőségi átalakulás eredményeként újra termesztésbe vonták az egykor híres, szinte teljesen elfelejtett őshonos fajtát, a Kéknyelűt és a Budait. A vörösborszőlő-fajták termesztésével a borászok ismét bebizonyíthatták a Badacsonyi vörösbornak a termőtájból adódó egyediségét. A szőlőültetvények felújításával ismét az alacsony tőkeformákat engedélyezték, és a terméshozamokat is jelentősen csökkentették (maximum 100 hl/ha).

A rendszerváltozás sikerét mutatja a Badacsonyi szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor kategória bevezetése, mely a hagyományos szőlőfajtákból alacsony tőketerhelés (maximum 80 hl/ha) mellett készült, különleges minőségű száraz fehérborokat és desszertborokat fogja össze. A fehérborokra nem jellemző módon, ezek a borok hat hónapos érlelést követően kerülhetnek csak palackba.

A borok leírása:

Badacsonyi borok – ide értve a fehér-, vörös-, és rozé borokat is - gerincét a lekerekedett savak adják. Ízükben a magas glicerintartalomból adódó édeskés ízérzet, a Balaton közelségének köszönhető tüzességgel, a bazalt altalaj hatásra visszavezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés íz világgal egészül ki.

A Badacsonyi borokra jellemző, hogy komplex aromastruktúrájuk ellenére illatintenzitásuk közepes. A Badacsonyi szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérborokban a Badacsonyi borokra jellemző primer virág- és gyümölcsillatok egészülnek ki az érlelésből adódó szekunder és tercier illatelemekkel. A késői szüretelésű borok esetében aszalt gyümölcsök mellett az érlelésnek köszönhetően szekunder akár tercier jegyek is kialakulhatnak. Jégbor esetében mély szín mellett aszalt gyümölcsök és magas cukortartalom jellemző, míg a töppedt szőlőből készült borok esetében aszalt gyümölcsök mellett határozott érlelt jegyek, például dió is megjelenik.

Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A Balaton víztömegének hőmérséklet kiegyenlítő hatása, a „tanú hegyek” bazaltsapkájának pótlólagos hőtárolása, a napsugarakat a hegyoldalra visszasugárzó víztükör, az országos szinten egyik legintenzívebb besugárzást eredményezik.

A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító, szubmediterrán hatása meghatározó a Badacsonyi szőlők fejlődése szempontjából. A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. A rügyfakadás tehát nem lesz vontatott. Minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, a tavaszi fagyok nem alakulnak ki és a fotoszintézishez szükséges, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérésének optimálisak a feltételei.

A szőlőhegyek bazaltsapkái és a Balaton közelsége együttesen garantálják a legkedvezőtlenebb évjáratokban is a páratlanul magas mustfokot, a borok testes és tüzes jellegét, valamint íz- és zamatgazdagságát.

A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a borminőség kialakulásában. A bázikus jellegű, tehát könnyen málló vulkanikus kőzetből, a bazaltból felszabaduló K, Mg, Ca, és főleg a mikroelemek is hozzájárulnak a sajátos borminőség kialakulásához. Az ilyen talajokon képződött borok minerális jellegűek és az ásványi anyagok magas koncentrációja a borok sós ízérzetében köszön vissza, ami a Badacsonyi borok különleges ismertetőjelét jelenti. A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a Badacsonyi borok savai lekerekedettek, simák, elegánsak.

A Magyarországon magasnak számító minimum 4 000 tő/ha telepítési sűrűséggel az egy tőre jutó tőketerhelés a szőlő növény kiegyensúlyozott, stressz hatásoktól mentes növekedését teszi lehetővé. A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napsütötte őszi nappalok után a Bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép. Ezzel a páratlan természeti adottsággal a szőlő nagy mennyiségben tud szénhidrátokat felhalmozni. A Balaton víztükréről visszaverődő fénysugarak a zsendülést követő fotoszintézist segítik elő. E két természeti hatás, valamint a Badacsonyi termelők által szelektált, helyi jelentőségű, alacsony tőkeformákon nevelt, közepes és késői érésű szőlőfajtákat a szokásosnál később, magasabb cukorfokkal tudják szüretelni. E két természeti faktor és az itt élő termelők több évszázados, apáról-fiúra szálló tapasztalata együttesen jelenti annak a zálogát, hogy az egészséges, érett szőlőfürtökből a Badacsonyra jellemző magas minőségű, testes és tüzes borok készülhetnek. Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor esetén a fahordós érlelés és magasabb beltartalom garantálja, hogy a borok komplexek és érett gyümölcsökkel rendelkeznek. A késői szüretelésű-, töppedt szőlőből- és jégborok esetében a koncentrált alapanyagnak köszönhetően gazdag beltartalommal rendelkeznek az így készült borok.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jelölési szabályok

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

a. Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknévképzős változatának feltüntetése engedélyezett. Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű” kifejezéssel.

b. A „Badacsonyi borvidék” kifejezés használata engedélyezett.

c. Valamennyi, a termékleírás VIII/2. pontjában körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés. Szőlőhegy névvel ellátott bortípusok esetében a szőlőhegy neve után a „hegyi” vagy „hegyen termett” jelölés használható

d. A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée kifejezéssel.

e. Az évjárat és a cukortartalmat jelölő kifejezés feltüntetése kötelező

f. A Küvé vagy cuvée bor, két vagy több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni.

g. A fajtafeltüntetés szabályai:

i. fajtaazonosság mértéke:

1. Badacsonyi bor esetében legalább 85 %

2. Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor esetén 100 %

ii. Muskotály korlátozottan használható kifejezés használata esetében szőlőfajta-jelölés tilos. Fajtahasználat a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 15. számú melléklete alapján

h. Jelölhető, jogszabályokban meghatározott korlátozottan használható egyéb kifejezések:

Fehér, Rozé és Vörös: primőr, újbor, barrique, barrique-ban erjesztett, hordóban erjesztett, barrique-ban érlelt, hordóban érlelt, termőhelyen palackozva, termelői palackozás, pinceszövetkezetben palackozva, küvé vagy cuvée, muskotály

Csak vörös: „Ó”

Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor: válogatott szüretelésű bor, főbor, muzeális bor, szemelt

Késői szüretelésű bor, Jégbor, Töppedt szőlőből készült bor: muzeális bor

A feltüntethető kisebb földrajzi egységek és feltüntetésük szabályai

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

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

c. Település, illetve szőlőhegyek feltüntetés esetén a szőlőnek 100 % -ban az adott kisebb földrajzi egységből kell származnia.

d. A kisebb földrajzi egységek és a védjegyek kapcsolata: Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Badacsonyi bor esetében nem kell alkalmazni a település- és szőlőhegy feltüntetés általános szabályait.

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A 2019/33 rendelet 5. cikk b) pontja alapján a következő, szomszédos közigazgatási egységekben településeken történhet:

a. Veszprém megyei települések: 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, valamint

b. Zala megyei települések: Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada területén lehetséges.

Oltalom alatt álló hagyományos kifejezések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés szinonimájaként feltüntethető hagyományos kifejezések: védett eredetű bor

A termék jellemzőinek leírására:

késői szüretelésű bor,válogatott szüretelésű bor, muzeális bor, siller, szamorodni

A termékleíráshoz vezető link

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