C/2024/7443

2024 12 16

# Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/7443)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

**„Badacsony / Badacsonyi“**

**PDO-HU-A1506-AM02**

**Pranešimo data: 2024 9 27**

## PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

### 1. Baltojo vyno su vynuogyno nuoroda juslinio aprašymo patikslinimas

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

II antraštė. Vynų aprašymas (bendrojo dokumento 4 punktas)

Į aprašymą apie baltąjį vyną su vynuogyno nuoroda įtraukiamas šis tekstas: „Uodžiant ir ragaujant juntamas šios vietovės vynams būdingas minerališkumas.“ Šį aprašymą reikia patikslinti ir pabrėžti gamybos vietovės ypatumą, nes iki šiol gamybos vietovės ypatumai minėti tik vynų su vynuogyno pavadinimu aprašymuose.

### 2. Nuostatos dėl vynų brandinimo laikotarpio pakeitimas

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

III antraštė. Specifiniai vynininkystės metodai (bendrojo dokumento 5.1.2 punktas)

Įvairių produktų brandinimo metodas ir laikas buvo nustatomi atsižvelgiant į technologinę pažangą ir rinkos tendencijų pokyčius. Vis mažiau gamintojų vėlyvojo derliaus vyną brandina statinėse, veikiau rinkdamiesi gaminti gaivesnius ir vaisiškesnius vynus, paplitusius tarptautinėje rinkoje. Remdamiesi savo patirtimi taip pat manome, kad 6 mėnesių brandinimo laikotarpio pakanka: per tokį laikotarpį vynų ypatybės spėja susiformuoti, o gamintojai nepatiria pernelyg didelių išlaidų.

### 3. Derliaus nuėmimo datos išbraukimas

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

III antraštė. Specifiniai vynininkystės metodai (tai neturi įtakos bendrajam dokumentui)

Dėl vis dažniau pasitaikančių ekstremalių meteorologinių reiškinių dar sunkiau nuimti vienodai prinokusių vynuogių derlių visame vyno regione. Gamintojai, atsižvelgdami į skirtingose vietovėse auginamas vynuoges ir vyno stilių, geriau išmano savo teritorijas ir veisles, todėl jiems lengviau nuspręsti, kada nuimti derlių pagal tai, kokio stiliaus vyną jie ketina gaminti, laikydamiesi specifikacijų.

### 4. Draudimas saldinti baltuosius vynus su vynuogyno nuoroda

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

III antraštė. Specifiniai vynininkystės metodai (bendrojo dokumento 5.1.2 punktas)

Produktų kategorijai, išsiskiriančiai vynuogyno nuoroda, priskiriamas Badačonio regiono aukščiausios kokybės produktų asortimentas, todėl primygtinai reikalaujame, kad būtų išlaikomas tik natūralus po fermentacijos likęs cukraus kiekis. Į produktą įdėjus koncentruotos misos, gerokai pakistų jo natūralus saldumas ir vynu nebebūtų galima taip mėgautis.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

5. **Veislių, kurias galima naudoti tam tikroms vyno rūšims gaminti, koregavimas: veislės „Zervin“ įtraukimas į leidžiamų vynuogių veislių sąrašą**

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

VI antraštė. Leidžiamos vynuogių veislės (bendrojo dokumento 7 punktas)

Veislė „Pinot Noir“ gamintojų prašymu buvo įtraukta į vytintų vynuogių vynui gaminti tinkamų veislių kategoriją. Ilgametė patirtis rodo, kad iš šios veislės vynuogių, jei vynuogynuose vyrauja tinkamos sąlygos, jau rugpjūčio mėn. pabaigoje galima gauti 22–24 misą. Šis produktas rinkoje žinomas žaismingu pavadinimu „töpszli“.

Veislė „Ottonel Muskotály“ gamintojų prašymu buvo įtraukta į vėlyvojo derliaus vynui gaminti tinkamų veislių kategoriją. Ji atitinka produkto kategorijos reikalavimus, keliamus išskirtiniuose Badačonio regiono vynuogynuose, kuriuose derlius nuimamas spalio mėn. viduryje ir pabaigoje, užtikrinant tinkamą augalų apsaugą. Taip gaunamas išskirtinio skonio vynas. Vartotojų labai mėgiamas ir paklausus, šiai produktų kategorijai priskirtas šios veislės vynas gali būti parduodamas už gerokai didesnę kainą.

„Zervin“ – visiškai nauja veislė, išvesta Badačonio vynuogininkystės ir vynininkystės mokslinių tyrimų institute ir įtraukta į veislių sąrašą pirmiausia šio instituto prašymu. Jos įtraukimas visų pirma grindžiamas tuo, kad buvo patvirtintos pusiau putojančių ir putojančių vynų kategorijos, nes gaminant putojantį vyną visų pirma kaip bazinį vyną rekomenduojama naudoti iš veislės „Zervin“ gautą vyną. Šią veislę, anksčiau žinomą kaip „Badacsony 15“, augina nemažai regiono augintojų ir šiuo metu ji naudojama skiepijimui. Iki šiol vynai galėjo būti parduodami tik kategorijoje „be geografinės nuorodos“, o tai ypač neigiamai veikė gamintojus. Gamintojai, prašydami į produkto specifikaciją įtraukti veislę „Zervin“, siekė, kad vynus būtų galima parduoti su atitinkama nuoroda, patvirtinančia jų statusą. Prašome įtraukti vėlyvojo derliaus vyną, ledo vyną ir vytintų vynuogių vyną.

6. **Taisyklės, kuriomis reglamentuojamas tam tikrų terminų, skirtų vynams su vynuogyno nuoroda žymėti, vartojimas**

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

VIII antraštė. Kitos sąlygos (bendrojo dokumento 9 punktas)

Kalbant apie vyno rūšis su vynuogyno nuoroda, po vynuogyno pavadinimo gali eiti nuoroda „hegyi“ ([…] vynuogynas) arba „hegyen termett“ (auginama […] vynuogyne).

Ženklinimo taisyklės buvo patikslintos, kad etiketėse būtų nurodytas vynuogių auginimo regiono pavadinimas ir vynuogyno pavadinimu žymimi produktai, nes kalbant apie šį vyną, eilinis vartotojas gali nesuprasti, ar nurodomas Badačonio vyno regionas, ar tik šio regiono vynuogynas. Norėtume aiškiai nurodyti vartotojams, kad vynuogyno terminu pažymėtame butelyje yra aukščiausios kokybės vynas.

7. **Specifikacijos papildymas nuoroda į atitinkamus teisės aktus dėl ribojamo termino „muskotály“ (muskatas) vartojimo**

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

VIII antraštė. Kitos sąlygos (bendrojo dokumento 9 punktas)

Galimybė naudoti bendrą terminą „muskotály“ (muskatas) jau buvo numatyta produkto specifikacijoje, tačiau gamintojams nebuvo aišku, kokias veisles jie gali naudoti ir kuo remdamiesi, todėl įtraukėme nuorodą į teisės aktus.

8. **Raudonajam vynui taikomo termino „Ó“ (senas) įtraukimas į galimų nurodyti terminų sąrašą**

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

VIII antraštė. Kitos sąlygos (bendrojo dokumento 9 punktas)

Terminas „Ó“ daugeliui gamintojų yra svarbi kategorija, kuri iki šiol nebuvo įtraukta į produkto specifikaciją. Svarbu užtikrinti, kad kuo daugiau kiekvieno gamintojo produktų būtų galima pateikti rinkai su pavadinimu „Badacsony“. Šie produktai yra vartotojų labai mėgiami ir paklausūs.

9. **Visiškas vynų iš nurodytų mažesnių geografinių vienetų kilmės tapatumas**

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

VIII antraštė. Kitos sąlygos (bendrojo dokumento 9 punktas)

Ženklinimo taisyklės buvo patikslintos, kad etiketėse būtų nurodytas vynuogių auginimo regiono pavadinimas ir vynuogyno pavadinimu žymimi produktai, nes kalbant apie šį vyną, eilinis vartotojas gali nesuprasti, ar nurodomas Badačonio vyno regionas, ar tik šio regiono vynuogynas. Norėtume aiškiai nurodyti vartotojams, kad vynuogyno terminu pažymėtame butelyje yra aukščiausios kokybės vynas. Todėl, mūsų nuomone, geriausia būtų, jei visas šis vynas iš tikrųjų būtų kilęs iš mažesnių geografinių vienetų.

10. **Ant baltojo vyno su vynuogyno nuoroda galimų nurodyti ribojamų nuorodų patikslinimas**

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

VIII antraštė. Kitos sąlygos (bendrojo dokumento 9 punktas)

Nuorodų taisyklėse reikėjo sutrumpinti ribojamų nuorodų, kurios gali būti nurodomos ant baltojo vyno su vynuogyno nuoroda, sąrašą.

11. **Juslinio vertinimo komiteto pavadinimo pakeitimas**

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

VIII antraštė. Kitos sąlygos (tai neturi įtakos bendrajam dokumentui)

Badačonio vyno regionas taip pat priklauso Balatono vyno regiono vertinimo komiteto, kuriame degustuojami rinkai ketinami pateikti produktai, jurisdikcijai. Todėl pavadinimas buvo patikslintas.

12. **Reikalavimų dėl pranešimo apie ketinimą gaminti produktą su vynuogyno nuoroda papildymas**

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

VIII antraštė. Kitos sąlygos (tai neturi įtakos bendrajam dokumentui)

Norėtume supaprastinti biurokratines procedūras, susijusias su pranešimu, kurios, gamintojų ir vyndarių bendruomenės pareigūnų nuomone, yra perteklinės vynams su vynuogyno nuoroda.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Badacsony / Badacsonyi

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

SKVN „Badacsony“ žymimi baltieji vynai daugiausia būna blankiai geltonos spalvos. Jų aromatas paprastai pasižymi razetų ir minerališkais pokvapiais, kuriuos papildo baltųjų gėlių (šeivamedžio, alyvų, akacijų, liepžiedžių) pokvapiai. Baltųjų vynų pagrindas – gerai subalansuotas rūgštumas. Jų rūgštumą sušvelnina dėl didelio glicerolio kiekio salstelėjęs skonis, kurį papildo bazaltinių pamatinių uolienų kilmės sūroki poskoniai ir vietos vynuogių veislėms būdingas kartumas.

* Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,6.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –.

2. *Rožinis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Blyškiai raudonos spalvos SKVN „Badacsony“ žymimiems rožiniams vynams būdingas vidutinis intensyvumas ir vaisiškas raudonųjų uogų (mėlynių, gervuogių, aviečių) aromatas. SKVN „Badacsony“ žymimų rožinių vynų skonis – vaisiškumo ir gaivaus gerai subalansuoto rūgštumo derinys.

* Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,6.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –.

3. *Raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

SKVN „Badacsony“ žymimo raudonojo vyno spalvai būdingi rubino raudonumo atspalviai su šiek tiek ryškesniu tamsiai raudonu tonu. Vyraujantys pikantiški kvapai (paprikos, žaliosios saldžiosios paprikos, kvapieji pipirai) gali būti susimaišę su vaisišku raudonųjų uogų (gervuogių, aviečių) aromatu ir nežymiais gyvūnų pokvapiais. Raudonieji vynai pasižymi gerai subalansuotu rūgštumu, vidutiniu taninų kiekiu, jų skonis vaisiškas (paprastųjų vyšnių, aviečių) ir sodrus.

* Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,6.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre): 20.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –.

4. *Baltasis vynas su vynuogyno nuoroda*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Baltųjų vynų su „Badacsony“ vynuogyno nuoroda spalvai daugiausia būdingas aukso geltonumo blizgesys. Juntami citrusinių vaisių ir razetų aromatai, kuriuos papildo pernokusių ir džiovintų vaisių pokvapiai, kartu su išskirtiniu brandinant įgautu skrudėsių aromatu. Uodžiant ir ragaujant juntamas šios vietovės vynams būdingas minerališkumas. Skonį galima apibūdinti kaip gaivų. Šių vynų kompleksiškumą lemia subalansuotas ir švelnus rūgštumas bei sodrumo ir džiovintų vaisių skonio dermė, juntamas sūrokas, šiek tiek kartus poskonis.

* Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,6.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –.

5. *Vėlyvojo derliaus vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vėlyvojo derliaus SKVN „Badacsony“ žymimų vynų spalva daugiausia aukso geltonumo. Vyrauja džiovintų vaisių aromatas, kuris kartais sumišęs su vynuogių veislei ir ilgam brandinimui būdingais pokvapiais. Šie vynai yra sodraus skonio, išsiskiriantys subalansuotu ir švelniu rūgštumu bei sūriu poskoniu.

* Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,6.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre): 33.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –.

6. *Ledo vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

SKVN „Badacsony“ žymimi ledo vynai daugiausia yra aukso geltonumo spalvos ir dvelkia džiovintų vaisių aromatu. Jiems būdingas gerai subalansuotas rūgštumas, didelis cukraus kiekis ir sūrus poskonis.

* Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,6.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre): 33.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –.

7. *Vytintų vynuogių vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

SKVN „Badacsony“ žymimi vytintų vynuogių vynai daugiausia būna aukso geltonumo spalvos. Jų kvapą daugiausia sudaro padžiuvusių ir džiovintų vaisių aromatai, be to, kartais juntami ilgo brandinimo pokvapiai (pvz., lazdyno, graikinių riešutų). Šių vynų kompleksiškumą lemia gerai subalansuotas rūgštumas bei sodrumo ir džiovintų vaisių skonio dermė, kuriuos papildo bazaltinių pamatinių uolienų kilmės sūrokas poskonis.

* Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,6.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre): 33.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –.

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Vynmedžių formavimas (1)

Auginimo praktika

Auginimo metodas ir sodinimo tankumas. Jei vynuogynai pasodinti iki 2010 m. rugpjūčio 1 d., SKVN „Badacsony“ žymimas vynas gali būti gaminamas iš vynuogių, užaugintų tuose vynuogynuose, kuriems taikytas anksčiau leistinas vynmedžių sodinimo tankumas ir auginimo metodas, iki kol gamyba juose tęsiama.

2. Vynmedžių formavimas (2)

Auginimo praktika

Naujoms plantacijoms taikomos taisyklės. Jei vynuogynai pasodinti po 2010 m. rugpjūčio 1 d., taikomos šios sąlygos:

a) Auginimo metodai:

   i) genėjimas skėčio forma,

   ii) žemo kordono forma,

   iii) vidutinio aukščio kordono forma,

   iv) *Guyot* metodu,

   v) taurės forma.

b) Sodinimo tankumas. Pasodintų vynmedžių skaičius: ne mažiau kaip 4 000 vynmedžių/ha, jei vynuogynai pasodinti didesnio kaip 10 % nuolydžio teritorijoje – 3 300 vynmedžių/ha.

3. Mažiausias cukraus kiekis vynuogėse ir derliaus nuėmimo būdas

Auginimo praktika

— Baltasis vynas: 10,6 tūrio % – „Olasz Rizling“, „Ottonel Muskotály“, „Irsai Olivér“, „Cserszegi Fűszeres“, „Nektár“, „Budai“, „Vulcanus“, „Pinot Blanc“, „Kéknyelű“, „Hárslevelű“, „Rózsakő“, „Zenit“, „Tramini“, „Furmint“, „Rajnai Rizling“, „Zeus“; 11,34 tūrio % – „Szürkebarát“, „Sárga Muskotály“. Derliaus nuėmimas rankomis arba mechanizuotai.

— Rožinis vynas: 10,6 tūrio % – „Pinot Noir“; 11,34 tūrio % – „Kékfrankos“, „Cabernet Sauvignon“, „Cabernet Franc“. Derliaus nuėmimas rankomis arba mechanizuotai.

— Raudonasis vynas: 10,6 tūrio % – „Pinot Noir“; 11,34 tūrio % – „Kékfrankos“, „Cabernet Sauvignon“, „Cabernet Franc“. Derliaus nuėmimo būdas: rankomis arba mechanizuotai.

— Baltasis vynas su vynuogyno nuoroda, vėlyvojo derliaus vynas, vytintų vynuogių vynas: 12,83 tūrio %. Derliaus nuėmimas rankomis.

— Ledo vynas: 18,95 tūrio %. Derliaus nuėmimas rankomis.

4. Specifiniai vynininkystės metodai

Su vyno gamyba susiję apribojimai

Privaloma naudoti serijinį presą.

Kiti apribojimai:

— Baltasis vynas su vynuogyno nuoroda turi būti brandinamas ne mažiau kaip 6 mėnesius, iš kurių ne mažiau kaip 3 – medinėse statinėse. Vyną saldinti draudžiama.

— Vėlyvojo derliaus vynus privaloma brandinti ne mažiau kaip 6 mėnesius, o saldinti daugiau kaip 2 tūrio % yra draudžiama.

— Ledo vynui gaminti skirtos vynuogės turi būti nuimamos rankomis sušalusios, esant ne aukštesnei kaip – 7 °C temperatūrai, vėliau vynas turi būti brandinamas ne mažiau kaip 6 mėnesius, iš kurių ne mažiau kaip 3 – medinėse statinėse. Vyną saldinti draudžiama.

— Vytintų vynuogių vynus privaloma brandinti ne mažiau kaip 6 mėnesius, o saldinti daugiau kaip 2 tūrio % yra draudžiama.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Baltasis, rožinis, raudonasis vynai

100 hektolitrų iš hektaro

2. Baltasis vynas su vynuogyno nuoroda

60 hektolitrų iš hektaro

3. Vėlyvojo derliaus vynas, ledo vynas, vytintų vynuogių vynas

50 hektolitrų iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogynų registre nurodyti I ir II klasių vynuogynai, esantys šiose savivaldybėse: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Budai“ – „Zöldfehér“

„Cabernet Franc“ – „Kaberne Fran“

„Cabernet Sauvignon“

„Cserszegi Fűszeres“

„Furmint“ – „Furmint Bianco“

„Hárslevelű“ – „Garszleveljü“

„Irsai Olivér“ – „Zlotisztüj 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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Nustatytos vietovės apibūdinimas*

a) Gamtiniai veiksniai

Badačonio vyno regionas driekiasi nuo Balatonsepezdo iki Sigligeto Vesprėmo medėje, šiaurinėje Balatono ežero pakrantėje.

Vynuogynai šiame vyno regione įsikūrę Balatono ežero krantuose, unikalios formos pavienių kalvų (Badačonio, Čobanso, Šv. Jurgio kalno, Abrahamhedžio, Ėršihedžio ir Sigligeto kalvų) šlaituose Tapolcos baseine. Kalvos – bendras šio vyno regiono dirvožemio sudėties ypatumas. Vyno regione vyrauja bazaltinės pamatinės uolienos, ant kurių per tūkstančius metų nugulė ir susisluoksniavo smulkiagrūdės Panonijos jūros nuosėdos, priskiriamos smėliui ir moliui. Jų pagrindu susidarė Badačonio vynuogynų miškų rudžemiai.

Vyno regiono vynuogynai šiaurėje ribojasi su Bakonio kalvomis, o pietuose – su didžiausiu Vidurio Europoje Balatono ežeru. Dėl abiejų šių geografinių ypatybių vyno regiono žemyninis klimatas įgyja submediteraniniam klimatui būdingų elementų, todėl vietos klimatas yra labiau subalansuotas nei visoje šalyje vyraujantis žemyninis klimatas, be to, šiam regionui nebūdingi ekstremalūs meteorologiniai reiškiniai. Čia per metus vidutiniškai iškrenta 640 mm kritulių, vidutinė metinė temperatūra siekia 11,2 °C, o saulė per metus vidutiniškai šviečia 1 934 valandas. Kadangi klimatą veikia Balatono ežeras ir jo šiaurinėje dalyje stūksančios kalvos, pagal įvairių metų vidurkius šioje vietovėje vidutinė mėnesio temperatūra neviršija 25 laipsnių net ir karščiausiais mėnesiais.

b) Žmogiškieji veiksniai

Per šimtmečius nustatytoje geografinėje vietovėje ištobulinti vynuogių auginimo ir vyno gamybos metodai neatsiejami nuo toje vietovėje gyvenančių ir dirbančių žmonių praktinės patirties. Ilgametę istoriją turi ir tradicijos bei žinios, susijusios su derliaus reguliavimu, su tuo, kada nuimti derlių, kaip nuspręsti, ar vynuogės tinkamai prinokusios, ir su vynų brandinimu.

Be to, po filokseros epidemijos buvo išvestos naujos veislės, gebančios puikiai atskleisti vietos dirvožemio ypatumus, pavyzdžiui, „Olasz Rizling“ ir „Szürkebarát“, kurių pavadinimai dabar glaudžiai susiję su Badačoniu.

Vengrijoje pasikeitus režimui, Badačonio vyno regionas atgimė kokybine prasme ir jame vėl pradėtos auginti dvi kadaise garsios, bet beveik visiškai pamirštos vietos veislės: „Kéknyelű“ ir „Budai“. Augindami raudonajam vynui gaminti skirtas vynuoges, vyndariai galėjo dar kartą įrodyti, kokį savitumą raudonajam vynui gali suteikti ši gamybos vietovė. Atgimimo laikotarpiu leista auginti žemaūgius vynmedžius, taigi išeiga buvo gerokai mažesnė (ne daugiau kaip 100 hl/ha).

Kad šios permainos buvo sėkmingos, patvirtina pradėti gaminti baltieji vynai su Badačonio vynuogyno nuoroda, t. y. aukščiausios kokybės sausųjų baltųjų vynų ir desertinių vynų, gaminamų iš tradicinių vynuogių veislių, kurios auginamos paliekant mažą pumpurų kiekį, kategorija (ne daugiau kaip 80 hl/ha). Šiuos vynus, priešingai nei kitus baltuosius vynus, galima išpilstyti į butelius tik po 9 mėnesių brandinimo.

8.2. *Vynas*

Per šimtmečius nustatytoje geografinėje vietovėje ištobulinti vynuogių auginimo ir vyno gamybos metodai neatsiejami nuo toje vietovėje gyvenančių ir dirbančių žmonių praktinės patirties. Ilgametę istoriją turi ir tradicijos bei žinios, susijusios su derliaus reguliavimu, su tuo, kada nuimti derlių, kaip nuspręsti, ar vynuogės tinkamai prinokusios, ir su vynų brandinimu.

Be to, po filokseros epidemijos buvo išvestos naujos veislės, gebančios puikiai atskleisti vietos dirvožemio ypatumus, pavyzdžiui, „Olasz Rizling“ ir „Szürkebarát“, kurių pavadinimai dabar glaudžiai susiję su Badačoniu.

Vengrijoje pasikeitus režimui, Badačonio vyno regionas atgimė kokybine prasme ir jame vėl pradėtos auginti dvi kadaise garsios, bet beveik visiškai pamirštos vietos veislės: „Kéknyelű“ ir „Budai“. Augindami raudonajam vynui gaminti skirtas vynuoges, vyndariai galėjo dar kartą įrodyti, kokį savitumą raudonajam vynui gali suteikti ši gamybos vietovė. Atgimimo laikotarpiu leista auginti žemaūgius vynmedžius, taigi išeiga buvo gerokai mažesnė (ne daugiau kaip 100 hl/ha).

Kad šios permainos buvo sėkmingos, patvirtina pradėti gaminti baltieji vynai su Badačonio vynuogyno nuoroda, t. y. aukščiausios kokybės sausųjų baltųjų vynų ir desertinių vynų, gaminamų iš tradicinių vynuogių veislių, kurios auginamos paliekant mažą pumpurų kiekį, kategorija (ne daugiau kaip 80 hl/ha). Šiuos vynus, priešingai nei kitus baltuosius vynus, galima išpilstyti į butelius tik po 6 mėnesių brandinimo.

Vynų aprašymas

Vynų „Badacsony“, įskaitant baltuosius, raudonuosius ir rožinius vynus, pagrindą sudaro gerai subalansuotas rūgštumas. Dėl didelio glicerolio kiekio salstelėjusį skonį papildo gaivus vynų pobūdis, kurį lemia netoliese esantis Balatono ežeras, bazaltinių pamatinių uolienų kilmės sūrokas poskonis ir vietos vynuogių veislėms būdingas kartumas.

Nepaisant vynų „Badacsony“ kompleksinės aromato struktūros, jiems būdingas vidutinio intensyvumo kvapas. Baltuosiuose vynuose su vynuogyno nuoroda pirminius vaisių ir gėlių aromatus, būdingus vynams „Badacsony“, papildo brandinimo metu įgauti antriniai ir tretiniai aromatai. Brandinant vėlyvojo derliaus vynus, kartu su džiovintų vaisių pokvapiais išryškėja ir antriniai ar tretiniai aromatai. Ledo vynui būdinga sodri spalva, džiovintų vaisių aromatai ir didelis cukraus kiekis, o vytintų vynuogių vynas pasižymi ne tik džiovintų vaisių, bet ir ryškiomis prinokusių vaisių, pavyzdžiui, graikinių riešutų, aromatais.

Priežastinio ryšio apibūdinimas ir įrodymas

Dėl vandens telkinio – Balatono ežero – temperatūrą subalansuojančio poveikio, papildomos šilumos, kurią sukaupia bazaltinės pavienių kalvų viršukalnės, ir nuo vandens į kalvas atsispindinčių saulės spindulių, šioje vietovėje spinduliuotė yra viena intensyviausių šalyje.

Badačonio vynuogėms augti labai svarbus submediteraninis ežero poveikis Vengrijoje vyraujančiam žemyniniam klimatui. Pavasarį nuo seklaus ežero atsispindintys saulės spinduliai tolygiai įšildo šlaitus, todėl per visą pumpurų formavimosi laikotarpį užtikrinamos vienodos oro sąlygos. Tai užkerta kelią lėtam pumpurų formavimuisi. Nesant pavasarinių šalnų, nauji ūgliai gali tolygiai augti, o vynmedžiai suformuoti pakankamai didelį lapų paviršių fotosintezei vykdyti, todėl vynuogės kasmet sunoksta idealiomis sąlygomis.

Dėl bazaltinių vynmedžių kalvų viršūnių ir netoliese esančio Balatono ežero vyno misoje yra išskirtinai didelis cukraus kiekis, o vynai būna sodrūs, gaivūs, kupini įvairių skonių ir aromatų, net ir ne pačiais derlingiausiais metais.

Vyno kokybę lemia ir dirvožemiui būdingas bazaltinių uolienų poveikis. Bazaltas yra vulkaninė bazinė uoliena, todėl lengvai trupa. Į dirvožemį patenkantis kalis, magnis, kalcis ir ypač mikroelementai padeda išgauti specifinio ypatumo vyną. Iš tokiame dirvožemyje auginamų vynuogynų kilę vynai paprastai būna minerališki, o dėl didelės mineralų koncentracijos įgauna sūrumo, kuris yra išskirtinė vynų „Badacsony“ savybė. Dėl smėlingo molio podirvio vynų „Badacsony“ rūgštumas būna gerai subalansuotas, švelnus ir subtilus.

Kadangi sodinimo tankumas siekia 4 000 vynmedžių/ha (Vengrijos mastu tai didelis tankumas), vienam vynmedžiui tenkanti apkrova užtikrina, kad vynmedžiai augtų subalansuotai ir nebūtų alinami. Šiltas vasaros dienas ir ilgas bei saulėtas rudens dienas lemia Vidužemio jūros anticiklonas, tačiau vynuogynuose, vėsinamuose nuo Bakonio kalvų pučiančių vėjų, vakare greitai prasideda tamsioji fotosintezės fazė. Tokiomis išskirtinėmis gamtos sąlygomis vynuogėse susikaupia daug angliavandenių. Nuo Balatono ežero vandens paviršiaus atsispindintys saulės spinduliai palengvina fotosintezę po to, kai vynuogės pradeda nokti. Abu šie gamtiniai veiksniai ir Badačonio augintojų atrinktos vietos požiūriu svarbios, žemaūgių vynmedžių vidutinės trukmės nokimo ir vėlyvųjų vynuogių veislės leidžia nuimti derlių vėliau nei įprastai, kai vynuogėse dar daug cukraus. Abu šie gamtiniai veiksniai ir šimtmečius iš kartos į kartą perduodama vietos gamintojų patirtis užtikrina, kad iš sveikų, prinokusių vynuogių kekių galima pagaminti aukštos kokybės, sodraus skonio, ryškių savybių vynus, kurie būdingi Badačonio regionui. Kalbant apie baltuosius vynus su vynuogyno nuoroda, jų brandinimas medinėse statinėse ir visapusiškas sodrumas užtikrina kompleksišką vyną su prinokusių vaisių poskoniais. Vėlyvojo derliaus vynams, vytintų vynuogių vynams ir ledo vynams dėl koncentruotos žaliavos taip pat būdingas sodrumas.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

*Nuorodoms taikomos taisyklės*

Teisinis pagrindas

Nustato organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip nustato valstybė narė.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

a. Kaip nuorodą leidžiama vartoti bet kokį būdvardžio galūnės variantą, išvestą iš vengrų kalboje nusistovėjusio termino „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ (saugoma kilmės vietos nuoroda). Vietoj termino „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ (saugoma kilmės vietos nuoroda) galima vartoti terminą „védett eredetű“ (saugomos kilmės).

b. Leidžiama vartoti terminą „Badacsonyi borvidék“ (Badačonio vyno regionas).

c. Leidžiama vartoti būdvardžių variantus, išvestus iš visų VIII.2 punkte išvardytų mažesnių geografinių vienetų pavadinimų, naudojant priesagą „-i“. Kalbant apie vyno rūšis su vynuogyno pavadinimu, po vynuogyno pavadinimo gali eiti nuoroda „hegyi“ ([…] vynuogynas) arba „hegyen termett“ (auginama […] vynuogyne).

d. Žodį „rozé“ galima pakeisti žodžiu „rosé“, o žodį „küvé“ – žodžiu „cuvée“.

e. Privaloma nurodyti derliaus metus ir cukraus kiekį.

f. Žodžiai „küvé“ arba „cuvée bor“ (kiuvė) gali būti vartojami vynui, pagamintam sumaišius dvi ar daugiau vynuogių veislių, žymėti, o kiuvė sudarančių vynuogių veislių pavadinimai gali būti nurodomi etiketėje pagal jų proporcijas mažėjančia tvarka, siekiant informuoti vartotojus.

g. Informacijos apie vynuogių veisles nurodymo taisyklės:

i. veislės vienodumo laipsnis:

1. vynų „Badacsony“ atveju – ne mažiau kaip 85 %;

2. baltųjų vynų su vynuogyno nuoroda atveju – 100 %;

ii. terminą „Muskotály“ (muskatas) galima vartoti tik ribotai, o jei šis terminas vartojamas, draudžiama nurodyti vynuogių veislę. Šios veislės naudojimas reglamentuojamas 2009 m. rugsėjo 29 d. Dekreto Nr. 127/2009 15 priedu.

h. Kiti terminai, kurie gali būti nurodyti ir yra ribojami įstatymų:

Baltiesiems, rožiniams ir raudoniesiems vynams taikomi terminai: „Primőr“ (šviežias), „Újbor“ (jaunas vynas), „barrique-ban erjesztett“ (fermentuotas „barrique“ tipo statinėje), „hordóban erjesztett“ (fermentuotas statinėje), „barrique-ban érlelt“ (brandintas „barrique“ tipo statinėje), „hordóban érlelt“ (brandintas statinėje), „termőhelyen palackozva“ (išpilstytas į butelius gamybos vietovėje), „termelői palackozás“ (išpilstyta gamybos įmonėje), „pinceszövetkezetben palackozva“ (išpilstytas kooperatyvo ūkiuose), „küvé“ arba „cuvée“, „muskotály“.

Tik raudoniesiems vynams taikomas terminas: „Ó“ (senas).

Baltiesiems vynams su vynuogyno nuoroda taikomi terminai: „válogatott szüretelésű bor“ (rinktinio derliaus vynas), „főbor“ (pagrindinis vynas), „muzeális bor“ (istorinis vynas), „szemelt“ (rinktinės uogos).

Vynams „Késői szüretelésű bor“ (vėlyvojo derliaus vynas), „Jégbor“ (ledo vynas), „Töppedt szőlőből készült bor“ (vytintų vynuogių vynas) taikomi terminai: „muzeális bor“ (istorinis vynas).

Mažesni geografiniai vienetai, kuriuos galima nurodyti, ir jų nurodymo taisyklės

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

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

c. Jei nurodyta savivaldybė arba vynuogynas, visos naudojamos vynuogės turi būti kilusios iš nurodyto mažesnio geografinio vieneto.

d. Ryšys tarp mažesnių geografinių vienetų ir prekių ženklų: Jei vynų „Badacsony“ prekės ženkle nurodytas mažesnio geografinio vieneto pavadinimas arba jei prekės ženklo naudojimas buvo nusistovėjęs iki 2002 m. gegužės 11 d., bendrosios taisyklės, kuriomis reglamentuojamos savivaldybių ir vynuogynų nuorodos, netaikomos.

*Gamyba už nustatytos vietovės ribų*

Teisinis pagrindas

Nustato organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip nustato valstybė narė.

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

Pagal Reglamento (ES) 2019/33 5 straipsnio b punktą gamyba gali būti vykdoma šių kaimyninių administracinių vienetų savivaldybėse:

a. Vesprėmo medės savivaldybės, kuriose gamybą vykdyti leidžiama: 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.

b. Zalos medės savivaldybės, kuriose gamybą vykdyti leidžiama: Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

*Saugomi tradiciniai terminai*

Teisinis pagrindas

Nustatyta ES teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Kaip termino „saugoma kilmės vietos nuoroda“ sinonimas gali būti vartojamas šis tradicinis terminas: „védett eredetű bor“ (saugomos kilmės vietos vynas).

Produkto savybes apibūdinantys terminai:

„késői szüretelésű bor“ (vėlyvojo derliaus vynas), „válogatott szüretelésű bor“ (rinktinio derliaus vynas), „muzeális bor“ (istorinis vynas), „siller“, „szamorodni“.

**Produkto specifikacijos nuoroda**

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