C/2024/7443

16.12.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu.

(C/2024/7443)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Badacsony / Badacsonyi”

PDO-HU-A1506-AM02

Paziņojuma datums: 27.9.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Organoleptisko īpašību apraksta precizējums attiecībā uz baltvīnu ar norādītu vīndārza nosaukumu**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) iedaļa:

II iedaļa “Vīnu apraksts” (vienotā dokumenta 4. punkts).

Teksts, kas jāpievieno attiecībā uz baltvīnu ar norādītu vīndārza nosaukumu: “Garšā un smaržā jūtama videi raksturīgā mineralitāte.” Šis apraksts ir jāprecizē, uzsverot ražošanas apgabala īpašības, jo pašlaik ražošanas apgabala vide ir minēta tikai attiecībā uz vīniem ar vīndārza nosaukumu.

2. **Grozījums noteikumā par vīnu izturēšanas periodu**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) iedaļa:

III iedaļa “Īpašās vīndarības metodes” (vienotā dokumenta 5.1.2. punkts).

Dažādo produktu izturēšanas metodi un ilgumu ir noteikusi tehnoloģiju attīstība un izmaiņas tirgus tendencēs. Arvien mazāk ražotāju mucās iztur vēlīnas ražas vīnus, vīndārībā priekšroku dodot svaigākam, augļainākam vīnam, kāds ir plaši izplatīts starptautiskajā tirgū. Pamatojoties uz pieredzi, arī mēs uzskatām, ka sešu mēnešu izturēšanas periods ir pietiekams, proti, tas ir pietiekami ilgs, lai vīnu īpašības attīstītos, neapgrūtinot ražotājus ar pārmērīgām izmaksām.

3. **Ražas novākšanas datuma svītrošana**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) iedaļa:

III iedaļa “Īpašās vīndarības metodes” (vienoto dokumentu neietekmē).

Aizvien biežākā ražas ārpuskārtas novākšana vēl vairāk sarežģī ražas novākšanu vienlaikus visā vīna reģionā. Ražotāji vadās pēc vīndārza atrašanās vietas un ražojamā vīna paveida un labāk pazīst savus zemesgabalus un šķirnes, tādējādi viņiem ir vieglāk izlemt, kad novākt ražu atkarībā no tā, kāda specifikācijām atbilstoša paveida vīnu viņi vēlas ražot.

4. **Aizliegums saldināt baltvīnus ar norādītu vīndārza nosaukumu**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) iedaļa:

III iedaļa “Īpašās vīndarības metodes” (vienotā dokumenta 5.1.2. punkts).

Produkti ar norādītu vīndārza nosaukumu ir iekļauti augstākās kvalitātes “Badacsony” produktu klāstā, tāpēc mēs uzstājam, ka vienīgajam saldumam tajos vajadzētu būt saldumam, kas pēc raudzēšanas palicis no dabiskajiem cukuriem. Koncentrētas misas pievienošana būtiski mainītu dabiskā salduma garšu, mazinot produkta baudījuma vērtību.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

5. **Izmaiņas attiecībā uz vīna paveidos atļautajām šķirnēm: šķirnes "Zervin" iekļaušana atļauto vīnogu šķirņu sarakstā**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) iedaļa:

VI iedaļa "Atļautās vīnogu šķirnes" (vienotā dokumenta 7. punkts).

Ražotāji ir pieprasījuši tāda vīna kategorijā, ko gatavo no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām, iekļaut šķirni "Pinot Noir". Gadu gaitā gūtā pieredze liecina, ka labi eksponētos vīndārzos augušu šīs šķirnes vīnogu misā jau augusta beigās ir 22–24 grādi. Produkts komerciālajā tirgū ir pieejams ar iezīmīgo nosaukumu *töpszli* [ir labs].

Ražotāji ir pieprasījuši vēlīnas ražas vīnu kategorijā iekļaut šķirni "Ottonel Muskotály". Ja tās ražu novāc oktobra vidū vai beigās un izmanto piemērotus augu aizsardzības līdzekļus, izcilajos *Badacsony* vīndārzos tā ir produktu kategorijā aprakstītajām prasībām atbilstoša. Rezultātā tiek iegūts vīns ar izcilu garšu. Tā kā patērētāji to ir iecienījuši un pieprasa, šajā produktu kategorijā to var pārdot par ievērojami augstāku cenu.

"Zervin" ir pilnīgi jauna šķirne, kas izveidota *Badacsony* Vīnkopības pētniecības institūtā un šķirņu sarakstā iekļauta galvenokārt pēc institūta pieprasījuma. Tās pievienošanu it īpaši pamato pusdzirkstošā un dzirkstošā vīna kategoriju ieviešana, jo "Zervin" pirmkārt un galvenokārt tiek ieteikta dzirkstošā vīna bāzes vīna gatavošanai. Šo šķirni, kas agrāk bija pazīstama kā "Badacsony 15", audzē vairāki šā reģiona vīnkopji, un to pašlaik izmanto potēšanai. Līdz šim no tās gatavotos vīnus drīkstēja tirgot tikai bez ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, un tas ļoti negatīvi ietekmēja ražotājus. Ražotāji ir pieprasījuši šķirnes "Zervin" iekļaušanu produkta specifikācijā, lai no tās gatavotos vīnus varētu tirgot ar piemērotu norādi par to statusu. Lūdzam iekļaut vēlīnas ražas vīnu, ledus vīnu un vīnu no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām.

6. **Noteikumi, kas reglamentē dažu apzīmējumu izmantošanu vīniem ar norādītu vīndārza nosaukumu**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) iedaļa:

VIII iedaļa "Papildu nosacījumi" (vienotā dokumenta 9. punkts).

Runājot par vīniem ar norādītu vīndārza nosaukumu, vīndārza nosaukumam var pievienot norādi "hegyi" [(..) vīndārzs] vai "hegyen termett" [vīnogas audzētas (..) vīndārzā].

Marķēšanas noteikumi ir precizēti, lai noteiktu, kādus vīnkopības apgabalus un vīndārzus var konkrētā produkta marķējumā pieminēt, jo vīnu "Badacsony" gadījumā vidusmēra patērētājam var nebūt skaidrs, vai norādītais ir vīna reģions vai vīndārzs. Vēlamies patērētājiem skaidri pavēstīt, ka pudelē, uz kuras ir apzīmējums "vīndārzs", ir augstākās kvalitātes vīns.

7. **Specifikācijas papildināšana ar norādi uz attiecīgajiem tiesību aktiem, kas reglamentē ierobežoti lietojamā apzīmējuma "muskotály" [muskats] izmantošanu**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) iedaļa:

VIII iedaļa "Papildu nosacījumi" (vienotā dokumenta 9. punkts).

Kolektīvā apzīmējuma "muskotály" [muskats] izmantošanas iespēja produkta specifikācijā jau bija iekļauta, bet ražotāji nesaprata, kuras šķirnes un uz kāda pamata viņi drīkst izmantot, tāpēc esam iekļāvuši atsauci uz tiesību aktiem.

8. **Apzīmējuma "Ó" [vecs] pievienošana fakultatīvi norādāmo apzīmējumu sarakstam attiecībā uz sarkanvīnu**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) iedaļa:

VIII iedaļa "Papildu nosacījumi" (vienotā dokumenta 9. punkts).

Ar "Ó" apzīmē daudziem ražotājiem svarīgu vīna kategoriju, kas līdz šim produkta specifikācijā nebija atļauta. Ir svarīgi, lai tirgū varētu laist pēc iespējas vairāk katra ražotāja produktu ar nosaukumu "Badacsony". Šie produkti ir ļoti iecienīti, un patērētāji tos pieprasa.

9. **100 % izcelsmes norāde attiecībā uz norādītām mazākām ģeogrāfiskajām vienībām**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) iedaļa:

VIII iedaļa "Papildu nosacījumi" (vienotā dokumenta 9. punkts).

Marķēšanas noteikumi ir precizēti, lai noteiktu, kādus vīnkopības apgabalus un vīndārzus var konkrētā produkta marķējumā pieminēt, jo vīnu "Badacsony" gadījumā vidusmēra patērētājam var nebūt skaidrs, vai norādītais ir vīna reģions vai vīndārzs. Vēlamies patērētājiem skaidri pavēstīt, ka pudelē, uz kuras ir apzīmējums "vīndārzs", ir augstākās kvalitātes vīns. Tāpēc uzskatām, ka būtu labāk, ja attiecīgajā mazākajā ģeogrāfiskajā vienībā būtu faktiski iegūti 100 % vīna.

10. **To ierobežota lietojuma norāžu precizēšana, kuras drīkst izmantot baltvīnam ar norādītu vīndārza nosaukumu**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) iedaļa:

VIII iedaļa "Papildu nosacījumi" (vienotā dokumenta 9. punkts).

To ierobežota lietojuma norāžu skaits, kuras drīkst izmantot baltvīnam ar norādītu vīndārza nosaukumu, bija jāsamazina.

11. **Organoleptisko īpašību novērtēšanas komitejas nosaukuma grozīšana**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) iedaļa:

VIII iedaļa "Papildu nosacījumi" (vienoto dokumentu neietekmē).

Vīna "Badacsony" reģions ir arī Balatona vīna reģiona izvērtēšanas komitejas jurisdikcijā. Šajā komitejā tiek degustēti tirgošanai paredzētie produkti. Tāpēc komitejas nosaukums ir precizēts.

12. **Prasību papildināšana attiecībā uz paziņošanu par nodomu ražot produktu ar norādītu vīndārza nosaukumu**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) iedaļa:

VIII iedaļa "Papildu nosacījumi" (vienoto dokumentu neietekmē).

Attiecībā uz vīniem ar norādītu vīndārza nosaukumu vēlamies vienkāršot ar paziņošanu saistīto birokrātisko procedūru, kas ražotājiem un vīna kopienas maģistrātiem šķiet lieka.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukumi**

Badacsony / Badacsonyi

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. *Baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīni "Badacsony" pārsvarā ir bāli dzeltenā krāsā. To aromātam raksturīgs rezēdas un minerālu piesitiens, ko papildina balto ziedu (plūškoka, ceriņu, akāciju, liepu ziedu) notis. Baltvīnu pamatu veido labi noapaļotas skābes. To skābumu mīkstina saldena garša, ko rada augsts glicerīna saturs, un papildina iesāļas notis, kuras saistāmas ar bazalta pamatiezi, un rūgta garša, kas ir tipiska vietējo šķirņu vīnogām.

* Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,6

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. *Sārtvīns*

ĪSS APRAKSTS

Bāli sarkanajiem sārtvīniem "Badacsony" raksturīga vidēja intensitāte un augļaina sarkano ogu (melleņu, kazeņu, aveņu) smarža. Sārtvīnu "Badacsony" garšā apvienojas augļainums un labi noapaļoto skābju svaigums.

* Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,6

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. *Sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Sarkanvīnu "Badacsony" krāsai raksturīgas rubīnsarkanas nianses ar viegli izteiktu tumši sarkanu toni. Dominējošās pikantās smaržas (paprikas, zaļo piparu, smaržīgo piparu) var papildināt augļains sarkano ogu (kazeņu, aveņu) aromāts un vieglas dzīvnieku smaržas notis. Sarkanvīniem raksturīgas labi noapaļotas skābes, vidēji augsts tanīnu saturs, augļaina (skābo ķiršu, aveņu) garša un pilnmiesīgums.

* Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,6

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. *Baltvīns ar norādītu vīndārza nosaukumu*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīnu ar norādītu *Badacsony* vīndārza nosaukumu krāsā dominē zeltaini dzeltens mirdzums. Smaržā jūtamo citrusaugļu un rezēdas piesitienu papildina pārgatavu un žāvētu augļu notis, kā arī savdabīgs grauzdējuma aromāts, kas rodas izturēšanas laikā. Garšā un smaržā jūtama videi raksturīgā mineralitāte. Garšai ir dzīvīgs raksturs. Šo vīnu sarežģītību rada labi noapaļotas skābes un pilnmiesīguma harmonija ar žāvētu augļu garšu, un tiem ir iesāļa pēcgarša ar rūgtām notīm.

* Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,6

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. *Vēlīnas ražas vīns*

ĪSS APRAKSTS

Vēlīnās ražas vīni "Badacsony" ir pārsvarā zeltaini dzeltenā krāsā. Smaržā dominē žāvētu augļu aromāts, ko var papildināt vīnogu šķirnei un ilgai izturēšanai tipiskas notis. Tie ir pilnmiesīgi vīni ar labi noapaļotām skābēm un sāļu pēcgaršu.

* Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,6

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

6. *Ledus vīns*

ĪSS APRAKSTS

Ledus vīni "Badacsony" ir pārsvarā zeltaini dzeltenā krāsā, un tiem ir žāvētu augļu smarža. To garšu raksturo labi noapaļotas skābes, augsts cukuru saturs un sāļa pēcgarša.

* Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,6

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

7. *Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām*

ĪSS APRAKSTS

Vīni "Badacsony", kas gatavoti no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām, ir pārsvarā zeltaini dzeltenā krāsā. To smaržā dominē mitrumu zaudējušu un žāvētu augļu aromāts, ko var papildināt ilgstošas izturēšanas laikā radušās (piemēram, lazdu riekstu vai valriekstu) notis. Šo vīnu sarežģītību nosaka labi noapaļotas skābes un pilnmiesīguma harmonija ar žāvētu augļu garšu, ko papildina iesāļa pēcgarša, kura saistāma ar bazalta pamatiezi.

* Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,6

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Vīnkoku veidošana (1)

Audzēšanas metode

Audzēšanas metode un stādījumu biezība. Attiecībā uz vīndārziem, kas iestādīti pirms 2010. gada 1. augusta, vīnu "Badacsony" drīkst ražot no vīnogām, kas ievāktas vīndārzos, kuros izmantota jebkāda iepriekš atļauta stādījumu biezība un audzēšanas metode, kamēr vien šādā vīndārzā turpinās ražošana.

2. Vīnkoku veidošana (2)

Audzēšanas metode

Noteikumi attiecībā uz jauniem stādījumiem. Vīndārziem, kas iestādīti pēc 2010. gada 1. augusta, piemēro šādus nosacījumus:

a) audzēšanas paņēmieni:

   i) lietussarga forma;

   ii) zema kordona forma;

   iii) vidēji augsta kordona forma;

   iv) Gijo [*Guyot*] tipa forma;

   v) kausveida forma;

b) stādījumu biezība: iestādīto vīnkoku skaits ir vismaz 4 000 vīnkoku uz hektāru vai (ja vīndārzi iestādīti zemesgabalā, kura slīpums pārsniedz 10 %) 3 300 vīnkoku uz hektāru.

3. Minimālais cukuru saturs vīnogās un ražas novākšanas metode

Audzēšanas metode

— Baltvīns: 10,6 tilp. % – "Olasz rizling", "Ottonel muskotály", "Irsai Olivér", "Cserszegi fűszeres", "Nektár", "Budai", "Vulcanus", "Pinot Blanc", "Kéknyelű", "Hárslevelű", "Rózsakő", "Zenit", "Tramini", "Furmint", "Rajnai rizling", "Zeus"; 11,34 tilp. % – "Szürkebarát", "Sárga muskotály". Ražas novākšana ar rokām vai mehāniski.

— Sārtvīns: 10,6 tilp. % – "Pinot Noir"; 11,34 tilp. % – "Kékfrankos", "Cabernet Sauvignon", "Cabernet Franc". Ražas novākšana ar rokām vai mehāniski.

— Sarkanvīns: 10,6 tilp. % – "Pinot Noir"; 11,34 tilp. % – "Kékfrankos", "Cabernet Sauvignon", "Cabernet Franc". Ražas novākšanas paņēmiens: ar rokām vai mehāniski.

— Baltvīns ar norādītu vīndārza nosaukumu, vēlīnas ražas vīns, vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām: 12,83 tilp. %. Ražas novākšana ar rokām.

— Ledus vīns: 18,95 tilp. %. Ražas novākšana ar rokām.

4. Īpašās vīndarības metodes

Attiecīgais ierobežojums vīnu gatavošanā

Vīnogas jāspiež pa partijām.

Turklāt:

— baltvīna ar norādītu vīndārza nosaukumu minimālais izturēšanas periods ir vismaz seši mēneši, no kuriem vismaz trīs mēnešus tas jāiztur koka mucās. Saldināšana ir aizliegta,

— vēlīnas ražas vīni obligāti jāiztur vismaz sešus mēnešus, un ir aizliegta saldināšana, pārsniedzot 2 tilp. %,

— ledus vīnam izmantojamā vīnogu raža jānovāc ar rokām ne vairāk kā –7 °C temperatūrā, pēc tam tas jāiztur vismaz sešus mēnešus, no kuriem vismaz trīs mēnešus – koka mucās. Saldināšana ir aizliegta,

— vīni no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām obligāti jāiztur vismaz sešus mēnešus, un ir aizliegta to saldināšana, pārsniedzot 2 tilp. %.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Baltvīns, sārtvīns, sarkanvīns

100 hl no hektāra

2. Baltvīns ar norādītu vīndārza nosaukumu

60 hl no hektāra

3. Vēlīnas ražas vīns, ledus vīns, vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām

50 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabali, kas atbilstīgi vīndārzu kadastram klasificēti par I vai II kategorijas apgabaliem šādu pašvaldību teritorijā: *Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca*.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Noteiktā apgabala apraksts*

a) Dabas faktori

Vīna "Badacsony" ražošanas reģions plešas no *Balatonszepezd* līdz *Szigliget* Vesprēmas [*Veszprém*] meģē Balatona [*Balaton*] ezera ziemeļu piekrastē.

Vīna reģiona vīndārzi atrodas Balatona krastā *Badacsony*, *Csobánc*, *Szent György-hegy*, *Ábrahámhegy*, *Őrsi-hegy* un *Szigliget* pakalnu nogāzēs. Šie pakalni ir unikālas formas monadnoki, kas pieder pie Tapolcas [*Tapolca*] baseina un nosaka vīna reģiona augsnes sastāva kopīgās iezīmes. Vīna reģionā dominējošais pamatiezis ir bazalts, uz kura tūkstošiem gadu garumā veidojušies smalkgraudainu Panonijas jūras nogulu slāņi. Šīs nogulas ir klasificētas kā smiltis un māls. Uz to pamata veidojušās tādu vīndārzu brūnās meža augsnes, kuros iegūst vīnu "Badacsony".

Vīna reģiona vīndārzi ziemeļos robežojas ar Bakoņas [*Bakony*] pakalniem, bet dienvidos – ar Balatonu, kas ir lielākais ezers visā Centrāleiropā. Abi minētie ģeogrāfiskie elementi vīna reģiona kontinentālajam klimatam piešķir subvidusjūras klimata raksturu, tādējādi nodrošinot, ka vietējais klimats ir līdzsvarotāks nekā valstī dominējošais kontinentālais klimats, un tāpēc reģionam nav raksturīgi ekstremāli laikapstākļi. Vidējais nokrišņu daudzums ir 640 milimetri, gada vidējā temperatūra ir 11,2 °C, bet gada vidējais saules spīdēšanas stundu skaits ir 1 934. Pamatojoties uz daudzu gadu vidējiem rādītājiem, Balatona un ziemeļos esošo pakalnu ietekme uz klimatu ir tāda, ka mēneša vidējā temperatūra pat karstākajos mēnešos nepārsniedz 25 grādus.

b) Cilvēkfaktori

Vīnkopības paņēmieni un vīndarības metodes, kas gadsimtu gaitā attīstījušies noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir cieši saistīti ar tajā dzīvojošo un strādājošo cilvēku zinātību. Senā vēsturē sakņojas arī tradīcijas un zināšanas, kas saistītas ar ražas apjoma regulēšanu, ražas novākšanas laiku, vīnogu pareizās gatavības noteikšanu un vīnu izturēšanu.

Pēc filoksēras epidēmijas tika ieviestas arī jaunas šķirnes, kas spēj ļoti labi parādīt vietējās augsnes īpašības, piemēram, šķirne "Olasz rizling" un šķirne "Szürkebarát", kuras tagad ir cieši saistītas ar vīnu "Badacsony".

Vīna "Badacsony" reģiona kvalitatīvās pārveides rezultātā tā atveseļošanas laikā pēc režīma maiņas Ungārijā tika atjaunotas divas reiz slavenas, bet gandrīz pilnīgi aizmirstas vietējās šķirnes, proti, "Kéknyelű" un "Budai". Audzējot sarkanvīnam izmantojamas vīnogas, vīndari atkal varēja parādīt, kā šis ražošanas apgabals sarkanvīnam spēj piešķirt unikālu raksturu. Atjaunošanas laikā tika atļauti zemi vīnkoki, un ražas iznākums tika ievērojami samazināts (ne vairāk kā 100 hl/ha).

Minēto izmaiņu panākumus apliecina tas, ka tika ieviesti baltvīni ar norādītu *Badacsony* vīndārzu nosaukumu, proti, augstākās kvalitātes sausi baltvīni un desertvīni, kas gatavoti no tradicionālo šķirņu vīnogām, kuru audzēšanā praktizēts neliels pumpuru skaits (ražas iznākums nepārsniedz 80 hl/ha). Atšķirībā no citiem baltvīniem šos vīnus var pildīt pudelēs tikai pēc deviņu mēnešu ilgas izturēšanas.

8.2. *Vīns*

Vīnkopības paņēmieni un vīndarības metodes, kas gadsimtu gaitā attīstījušies noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir cieši saistīti ar tajā dzīvojošo un strādājošo cilvēku zinātību. Senā vēsturē sakņojas arī tradīcijas un zināšanas, kas saistītas ar ražas apjoma regulēšanu, ražas novākšanas laiku, vīnogu pareizās gatavības noteikšanu un vīnu izturēšanu.

Pēc filoksēras epidēmijas tika ieviestas arī jaunas šķirnes, kas spēj ļoti labi parādīt vietējās augsnes īpašības, piemēram, šķirne "Olasz rizling" un šķirne "Szürkebarát", kuras tagad ir cieši saistītas ar vīnu "Badacsony".

Vīna "Badacsony" reģiona kvalitatīvās pārveides rezultātā tā atveseļošanas laikā pēc režīma maiņas Ungārijā tika atjaunotas divas reiz slavenas, bet gandrīz pilnīgi aizmirstas vietējās šķirnes, proti, "Kéknyelű" un "Budai". Audzējot sarkanvīnam izmantojamas vīnogas, vīndari atkal varēja parādīt, kā šis ražošanas apgabals sarkanvīnam spēj piešķirt unikālu raksturu. Atjaunošanas laikā tika atļauti zemi vīnkoki, un ražas iznākums tika ievērojami samazināts (ne vairāk kā 100 hl/ha).

Minēto izmaiņu panākumus apliecina tas, ka tika ieviesti baltvīni ar norādītu *Badacsony* vīndārzu nosaukumu, proti, augstākās kvalitātes sausi baltvīni un desertvīni, kas gatavoti no tradicionālo šķirņu vīnogām, kuru audzēšanā praktizēts neliels pumpuru skaits (ražas iznākums nepārsniedz 80 hl/ha). Atšķirībā no citiem baltvīniem šos vīnus var pildīt pudelēs tikai pēc sešu mēnešu ilgas izturēšanas.

Vīnu apraksts

Vīniem "Badacsony", to vidū baltvīniem, sarkanvīniem un sārtvīniem, ir labi noapaļota skābuma bāze. Saldeno garšu, ko nosaka augstais glicerīna saturs, papildina dzīvīgums, kas saistāms ar Balatona tuvumu, iesāļas notis, kuras rada bazalta pamatiezis, un rūgta garša, kas ir tipiska vietējo šķirņu vīnogām.

Vīniem "Badacsony", neraugoties uz to sarežģīto aromātu struktūru, ir raksturīga vidēji intensīva smarža. Baltvīnos ar norādītu vīndārza nosaukumu vīniem "Badacsony" tipiskās primārās augļu un ziedu notis papildina sekundāras un terciāras notis, kas saistāmas ar izturēšanu. Vēlīnas ražas vīnos izturēšanas procesā sekundāras vai terciāras notis var attīstīties līdztekus žāvētu augļu notīm. Ledus vīnam raksturīga tumša krāsa, žāvētu augļu notis un augsts cukuru saturs, savukārt vīnos, kas gatavoti no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām, papildus žāvētu augļu notīm jūtamas izteiktas nobriedušas (piemēram, valriekstu) notis.

Cēloniskās saiknes apraksts

Temperatūru līdzsvarojošās ūdenstilpes – Balatona – ietekme, papildu siltuma uzkrāšanās monadnoku bazalta "cepurēs" un saules gaisma, kas no ūdens atstarojas pakalnos, rada vienu no intensīvākajiem saules starojumiem valstī.

Ezera radīto subvidusjūras klimata iezīmju ietekme uz Ungārijā dominējošo kontinentālo klimatu būtiski veicina vīna "Badacsony" ražošanai izmantojamo vīnogu augšanu. Seklā ezera atstarotā saules gaisma pavasarī vienmērīgi silda nogāzes, nodrošinot nemainīgus apstākļus visā pumpuru veidošanās periodā. Tas neļauj pumpuriem veidoties gausi. Tā kā pavasara salnu nav, jaunie dzinumi var pastāvīgi augt un vīnkokiem var izveidoties fotosintēzei pietiekami liela lapotnes virsma, tāpēc vīnogas katru gadu var nogatavoties ideālos apstākļos.

Vīnkokiem klāto pakalnu bazalta "cepures" un Balatona tuvums pat visnelabvēlīgākajos ražas gados vīna misai nodrošina ļoti augstu cukuru saturu, bet vīniem – pilnmiesīgumu, dzīvīgumu un bagātīgu garšu un aromātu.

Būtiska nozīme vīna kvalitātes veidošanā ir arī augsnēm raksturīgā bazalta ietekmei. Bazalts ir vulkānisks pamatiezis, kas viegli drūp. Kālijs, magnijs, kalcijs un it īpaši klātesošie mikroelementi palīdz radīt īpašu vīna kvalitāti. Vīniem, kas iegūti vīndārzos, kuros ir šādas augsnes, raksturīga mineralitāte, un augstā minerālvielu koncentrācija rada sāļu garšu, kas ir unikāla vīnu "Badacsony" iezīme. Smilšaini mālainās augsnes apakškārtas dēļ vīnu "Badacsony" skābes ir labi noapaļotas, maigas un elegantas.

Tā kā stādījumu biezība ir 4 000 vīnkoku uz hektāru (Ungārijā tas ir daudz), noteikta vīnogulāju noslodze tiem nodrošina līdzsvarotu un mierīgu augšanu. Vidusjūras anticiklona dēļ dienas vasarā ir siltas, bet rudenī – garas un saulainas, un Bakoņas pakalnu atvēsinošo vēju ietekmē vīnkokiem vakaros agri sākas fotosintēzes tumšā fāze. Šajos unikālajos dabas apstākļos vīnogās var izveidoties augsts ogļhidrātu saturs. Balatona ūdens virsmas atstarotā saules gaisma veicina fotosintēzi pēc augļu nobriešanas perioda sākuma. Abi minētie dabas faktori, kā arī tas, ka vīna "Badacsony" ražotāji izvēlējušies vietēji nozīmīgas, zemstumbra, vidēji vēlīnas un vēlīnas vīnogu šķirnes, nodrošina, ka ražu var novākt vēlāk nekā parasti, kad vīnogās ir augstāks cukuru līmenis. Šie divi dabas faktori un gadsimtiem senā vietējo ražotāju pieredze ir nodota no paaudzes paaudzē, nodrošinot, ka veselīgos un gatavos vīnogu ķekarus var pārstrādāt augstas kvalitātes, pilnmiesīgos un izteiksmīgos vīnos, kas ir tipiski vīna "Badacsony" reģionam. Attiecībā uz baltvīniem ar norādītu vīndārza nosaukumu jāteic, ka izturēšana koka mucās un to bagātīgums nodrošina, ka šie vīni ir sarežģīti, ar gatavu augļu notīm. Arī vēlīnas ražas vīni, vīni no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām un ledus vīni koncentrētās izejvielas dēļ ir bagātīgi.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Noteikumi par norādēm

Tiesiskais regulējums

Ja dalībvalstis tā paredzējušas, nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

a) atļauts izmantot jebkādus īpašības vārdu galotņu variantus, kas atvasināti no ungāru valodā izveidotā apzīmējuma "oltalom alatt álló eredetmegjelölés" [aizsargāts cilmes vietas nosaukums]. Apzīmējumu "oltalom alatt álló eredetmegjelölés" [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] var aizstāt ar apzīmējumu "védett eredetű" [aizsargāta izcelsme];

b) atļauts lietot apzīmējumu "Badacsonyi borvidék" [vīna "Badacsony" reģions];

c) atļauts izmantot īpašības vārdu variantus, kas no visu VIII iedaļas 2. punktā uzskaitīto mazāko ģeogrāfisko vienību nosaukumiem atvasināti, izmantojot afiksu "-i". Runājot par vīniem ar norādītu vīndārza nosaukumu, pēc vīndārza nosaukuma var izmantot norādi "hegyi" [(..) vīndārzs] vai "hegyen termett" [vīnogas audzētas (..) vīndārzā];

d) apzīmējumu "rozé" var aizstāt ar apzīmējumu "rosé", bet apzīmējumu "küvé" – ar "cuvée";

e) obligāti jāizmanto ražas gada un cukuru satura norādes;

f) patērētāju informēšanas nolūkā var izmantot apzīmējumu "küvé" vai "cuvée bor" [*cuvée* vīns], kas norāda, ka vīns ražots, sajaucot divu vai vairāku šķirņu vīnogas, un etiķetē pēc daudzuma dilstošā secībā var norādīt *cuvée* vīnam izmantoto vīnogu šķirņu nosaukumus;

g) noteikumi par vīnogu šķirņu norādīšanu:

i) šķirnes viendabīguma pakāpe:

1) vīniem "Badacsony" – vismaz 85 %;

2) baltvīniem ar norādītu vīndārza nosaukumu – 100 %;

ii) apzīmējuma "Muskotály" [muskats] lietošana ir ierobežota, un, to lietojot, aizliegts norādīt vīnogu šķirni. Šķirnes izmantošana ir reglamentēta 2009. gada 29. septembra Dekrēta Nr. 127/2009 15. pielikumā;

h) citi apzīmējumi, kurus var norādīt un kuru norādīšanu ierobežo tiesību akti:

baltvīns, sārtvīns, sarkanvīns: "Primőr" [pirmvīns], "Újbor" [jaunvīns], "barrique-ban erjesztett" [raudzēts kublā], "hordóban erjesztett" [raudzēts mucā], "barrique-ban érlelt" [izturēts kublā], "hordóban érlelt" [izturēts mucā], "termőhelyen palackozva" [pildīts pudelē ražošanas apgabalā], "termelői palackozás" [pudelē pildījis ražotājs], "pinceszövetkezetben palackozva" [pildīts pudelēs vīna darītavu kooperatīvā], "küvé" vai "cuvée", "muskotály";

sarkanvīns: "Ó" [vecs];

baltvīns ar norādītu vīndārza nosaukumu: "válogatott szüretelésű bor" [atlasītas ražas vīns], "főbor" [pamatvīns], "muzeális bor" [vēsturisks vīns], "szemelt" [atlasītas ogas];

"késői szüretelésű bor" [vēlīnas ražas vīns], "Jégbor" [ledus vīns], "Töppedt szőlőből készült bor" [vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām]: "muzeális bor" [vēsturisks vīns].

Mazākas ģeogrāfiskās vienības, ko var norādīt, un to norādīšanas noteikumi

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

b) Vīndārzi: *Badacsony*, *Csobánc*, *Szent György-hegy*, *Gulács*, *Tóti-hegy*, *Sabar-hegy*, *Bács-hegy*.

c) Ja ir norādīta pašvaldība vai vīndārzs, norādītajā mazākajā ģeogrāfiskajā vienībā jābūt iegūtiem 100 % izmantoto vīnogu.

d) Saikne starp mazākām ģeogrāfiskajām vienībām un preču zīmēm: vīniem "Badacsony" ar preču zīmi, kas satur mazākas ģeogrāfiskas vienības nosaukumu, vai ar preču zīmi, kura lietošanā iedzīvojusies vēl pirms 2002. gada 11. maija, nepiemēro vispārējos noteikumus, kas reglamentē pašvaldību un vīndārzu norādes.

Ražošana ārpus noteiktā ražošanas apgabala

Tiesiskais regulējums

Ja dalībvalstis tā paredzējušas, nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN.

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Saskanīgi ar Regulas (ES) 2019/33 5. panta b) punktu ražošana var notikt šādu blakus esošu administratīvo vienību pašvaldību teritorijā:

a) Vesprēmas [*Veszprém*] meģē ražošana atļauta *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* pašvaldībā;

b) Zalas [*Zala*] meģē ražošana atļauta *Cserszegtomaj*, *Gyenesdiás*, *Hévíz-Egregy*, *Keszthely*, *Rezi*, *Sümeg*, *Sümegprága*, *Várvölgy*, *Vonyarcvashegy*, *Nagyrada* pašvaldībā.

Aizsargāti tradicionālie apzīmējumi

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Par apzīmējuma “aizsargāts cilmes vietas nosaukums” sinonīmu var izmantot tradicionālo apzīmējumu “védett eredetű bor” [vīns ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu].

Lai aprakstītu produkta īpašības, var izmantot apzīmējumu

“késői szüretelésű bor” [vēlīnas ražas vīns], “válogatott szüretelésű bor” [atlasītas ražas vīns], “muzeális bor” [vēsturisks vīns], “siller”, “szamorodni”.

Saite uz produkta specifikāciju

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