C/2024/7443

16.12.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/7443)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Badacsony/Badacsonyi"

PDO-HU-A1506-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 27.9.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Kjarifika tad-deskrizzjoni organolettika ta' nbid abjad b'indikazzjoni tal-vinja**

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

L-intestatura II. Deskrizzjoni tal-inbejjed (il-punt 4 tad-dokument uniku)

Test li għandu jiżdied mal-inbid abjad b'indikazzjoni tal-vinja: "Il-karattru minerali tat-terroir huwa preżenti fl-aroma u fit-togħma." Din id-deskrizzjoni hemm bżonn li tiġi ċċarata billi jiġi enfasizzat il-karattru taż-żona tal-produzzjoni, peress li bħalissa huma biss l-inbejjed b'isem tal-vinja li jsemmu ż-żona tal-produzzjoni tat-"terroir".

2. **Emenda tad-dispożizzjoni dwar il-perjodu ta' maturazzjoni għall-inbejjed**

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

L-intestatura III. Prattiki enoloġiċi speċifiċi (dokument uniku, il-punt 5.1.2)

Il-metodu u ż-żmien tal-maturazzjoni għall-prodotti varji kienu xprunati minn żviluppi teknoloġiċi u bidliet fl-istili tas-suq. Inqas u inqas produtturi jużaw il-maturazzjoni fil-btieti għal ħsad tard, u jippreferu l-istil aktar frisk, b'aktar togħma ta' frott mifrux fis-suq internazzjonali. Mill-esperjenza nħossu wkoll li l-perjodu ta' maturazzjoni ta' 6 xhur huwa biżżejjed: huwa twil biżżejjed biex l-inbejjed jiżviluppaw, mingħajr ma jintefa' piż fuq il-produtturi bi spejjeż eċċessivi.

3. **Tħassir tad-data tal-ħsad**

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

L-intestatura III. Prattiki enoloġiċi speċifiċi (ma jaffettwawx id-dokument uniku)

Il-frekwenza dejjem akbar ta' effetti estremi tal-vendemmja tagħmel il-ħsad uniformi madwar ir-reġjun tal-inbid saħansitra aktar diffiċli. Il-produtturi jaħsbu f'termini ta' postijiet u stili differenti u għalhekk huma aktar familjari maż-żoni u l-varjetajiet tagħhom stess, li jagħmilha aktar faċli għalihom li jiddeċiedu meta jaħsdu skont l-istil tal-inbid li għandhom l-għan li jipproduċu, f'konformità mal-ispeċifikazzjonijiet.

4. **Projbizzjoni fuq it-taħlil ta' nbejjed bojod b'indikazzjoni tal-vinja**

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

L-intestatura III. Prattiki enoloġiċi speċifiċi (dokument uniku, il-punt 5.1.2)

Il-kategorija tal-prodott distinta mill-indikazzjoni tal-vinja hija l-firxa ta' prodotti primjum ta' Badacsony, u huwa għalhekk li ninsistu li l-unika ħlewwa għandha tkun dak li jifdal mill-kontenut ta' zokkor naturali wara l-fermentazzjoni. Iż-żieda ta' most ikkonċentrat tbiddel b'mod sinifikanti t-togħma tal-ħlewwa naturali, u b'hekk tnaqqas il-valur tat-tgawdija tiegħu.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

5. **Modifika tal-varjetajiet li jistgħu jintużaw għat-tipi ta' nbid: l-inklużjoni tal-varjetà Zervin fil-lista tal-varjetajiet tad--dwieli awtorizzati**

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

L-intestatura VI. Varjetajiet ta' dwieli permessi (il-punt 7 tad-dokument uniku)

L-inklużjoni tal-Pinot Noir fil-kategorija tal-inbid magħmul minn għeneb imqadded intalbet mill-produtturi. Snin ta' esperjenza wrew li din il-varjetà tipproduċi bejn 22 u 24 grad ta' most f'vinji b'esponiment tajjeb sa mill-aħħar ta' Awwissu. Il-prodott huwa disponibbli fis-suq kummerċjali bl-isem stramb ta' *töpszli*.

L-inklużjoni ta' Ottonel Muskotály fil-kategorija tal-ħsad tard intalbet mill-produtturi. Din tissodisfa r-rekwiżiti tal-kategorija tal-prodott fil-vinji eċċellenti ta' Badacsony, bi ħsad li jsir bejn nofs u l-aħħar ta' Ottubru, bi protezzjoni xierqa tal-pjanti. Ir-riżultat huwa nbid b'togħma eċċezzjonali. Maħbub ħafna u mfittex mill-konsumaturi, jista' jinbiegħ bi prezz ogħla b'mod sinifikanti f'din il-kategorija ta' prodotti.

Zervin huwa varjetà kompletament ġdid, li ġie mnissel fl-Istitut tar-Riċerka dwar il-Vitikultura u l-Vinikultura ta' Badacsony u ġie inkluż fil-lista tal-varjetajiet primarjament fuq talba tal-Istitut. Iż-żieda tiegħu hija ġġustifikata b'mod partikolari bl-adozzjoni tal-kategoriji ta' nbejjed semifrizzanti u frizzanti, peress li Zervin huwa rrakkomandat l-ewwel u qabel kollox bħala nbid bażi għall-inbid frizzanti. Din il-varjetà, li qabel kienet magħrufa bħala Badacsony 15, hija prodotta minn għadd ta' kultivaturi fir-reġjun u bħalissa tintuża għat-tilqim. Sa issa, l-inbejjed setgħu jiġu kkummerċjalizzati biss fil-kategorija "mingħajr indikazzjoni ġeografika", li kellha effett negattiv sinifikanti fuq il-produtturi. L-inklużjoni tal-varjetà Zervin fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott intalbet mill-produtturi sabiex l-inbejjed ikunu jistgħu jiġu kkummerċjalizzati b'indikazzjoni xierqa tal-istatus tagħhom. Qed nitolbu l-inklużjoni ta' nbid ta' ħsad tard, ice wine u nbid minn għeneb imqadded.

6. **Regoli li jirregolaw l-użu ta' ċerti termini fil-każ ta' nbejjed b'indikazzjoni tal-vinji**

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

L-intestatura VIII. Kundizzjonijiet oħra (il-punt 9 tad-dokument uniku)

Fil-każ ta' tipi ta' nbid b'indikazzjoni tal-vinja, l-isem tal-vinja jista' jiġi segwit mill-indikazzjoni "hegyi" [(...) vinja] jew "hegyen termett" [imkabbar fuq (...) vinja].

Ir-regoli tat-tikkettar ġew iċċarati biex jispeċifikaw l-isem tar-reġjun tal-vitikultura u l-prodotti bl-isem tal-vinja, peress li fil-każ ta' Badacsony, il-konsumatur medju jista' jitfixkel jekk hemmx referenza għar-reġjun tal-inbid jew għall-vinja. Nixtiequ nindikaw b'mod ċar lill-konsumaturi li flixkun bit-terminu "vinja" fih inbid primjum.

7. **Żieda ta' indikazzjoni tal-leġiżlazzjoni rilevanti mal-ispeċifikazzjoni għall-użu tat-terminu ristrett "muskotály" [Muscat]**

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

L-intestatura VIII. Kundizzjonijiet oħra (il-punt 9 tad-dokument uniku)

Il-possibbiltà li jintuża t-terminu kollettiv "muskotály" [Muscat] diġà kienet teżisti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, iżda l-produtturi ma fehmux liema varjetajiet setgħu jużaw u fuq liema bażi, u din hija r-raġuni għaliex inkludejna r-referenza għal-leġiżlazzjoni.

8. **Żieda tat-terminu "Ó" ["qadim"] għall-inbid aħmar mal-lista ta' termini li jistgħu jiġu indikati**

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

L-intestatura VIII. Kundizzjonijiet oħra (il-punt 9 tad-dokument uniku)

It-terminu "Ó" huwa kategorija importanti għal ħafna produtturi li sa issa ma ġewx awtorizzati fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Huwa importanti li kemm jista' jkun prodotti minn kull produttur ikunu introdotti fis-suq bl-isem Badacsony. Dawn il-prodotti huma mixtieqa sew u mfittxija ħafna mill-konsumaturi.

9. **100 % identità tal-oriġini għal unitajiet ġeografiċi iżgħar indikati**

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

L-intestatura VIII. Kundizzjonijiet oħra (il-punt 9 tad-dokument uniku)

Ir-regoli tat-tikkettar ġew iċċarati biex jispeċifikaw l-isem tar-reġjun tal-vitikultura u l-prodotti bl-isem tal-vinja, peress li fil-każ ta' Badacsony, il-konsumatur medju jista' jitfixkel jekk hemmx referenza għar-reġjun tal-inbid jew għall-vinja. Nixtiequ nindikaw b'mod ċar lill-konsumaturi li flixkun bit-terminu "vinja" fih inbid primjum. Għaldaqstant, naħsbu li jkun aħjar jekk 100 % tal-inbid fil-fatt jiġi mill-unità ġeografika iżgħar.

10. **Kjarifika tal-indikazzjonijiet ristretti li jistgħu jidhru fuq inbid abjad b'indikazzjoni tal-vinja**

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

L-intestatura VIII. Kundizzjonijiet oħra (il-punt 9 tad-dokument uniku)

Kien meħtieġ li jitnaqqsu l-indikazzjonijiet ristretti li jistgħu jidhru fuq l-inbid abjad b'indikazzjoni tal-vinja fir-regoli dwar l-indikazzjonijiet.

11. **Emenda tal-isem tal-kumitat tal-valutazzjoni organolettika**

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

L-intestatura VIII. Kundizzjonijiet ulterjuri (ma jaffettwawx id-dokument uniku)

Ir-reġjun tal-inbid ta' Badacsony jaqa' wkoll taħt il-ġuriżdizzjoni tal-Kumitat ta' Evalwazzjoni tar-Reġjun tal-Inbid ta' Balaton, fejn il-prodotti li għandhom jiġu kkummerċjalizzati jindaqu. Għalhekk, l-isem ġie ċċarat.

12. **Żieda mar-rekwiżiti għan-notifika tal-intenzjoni li jiġi prodott prodott b'indikazzjoni tal-vinja**

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

L-intestatura VIII. Kundizzjonijiet ulterjuri (ma jaffettwawx id-dokument uniku)

Nixtiequ nissimplifikaw il-burokrazija madwar in-notifika li tidher superfluwa għall-produtturi u l-maġistrati tal-komunità tal-inbid fil-każ ta' nbejjed b'indikazzjoni tal-vinji.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Badacsony / Badacsonyi

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji għall-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – inbid ta' għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *abjad*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bojod Badacsony huma fil-biċċa l-kbira ta' kulur isfar ċar. L-aroma tagħhom tipikament hija kkaratterizzata minn noti ġodda u minerali li huma ssupplimentati min-noti ta' fjuri bojod (fjuri tas-sebuqa, lelà, akaċja, fjura tat-tilju). L-aċidi bbilanċjati jiffurmaw is-sinsla tal-inbejjed bojod. L-aċidità tagħhom hija bbilanċjata minn togħma ħelwa li tirriżulta minn kontenut għoli ta' gliċerol, ikkomplementata minn noti kemxejn mielħa attribwibbli għas-sodda ta' blat bażalt u togħma morra li hija tipika tal-varjetajiet ta' dwieli lokali.

* Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10,6

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed ħomor ċari rożè Badacsony huma kkaratterizzati minn intensità medja u mill-irwejjaħ tal-frott aħmar (tuta żerqa, tuta tal-għollieq, lampun). It-togħma tal-inbejjed rożè Badacsony tikkombina t-togħma tal-frott mal-freskezza tal-aċidi bbilanċjati.

* Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10,6

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *aħmar*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-kulur tal-inbid aħmar Badacsony huwa kkaratterizzat minn sfumaturi ħomor lewn ir-rubin b'ton aħmar skur kemxejn evidenzjat. L-irwejjaħ pikkanti dominanti (bżar aħmar, bżar aħdar, bżar tal-Ġamajka) jistgħu jkunu akkumpanjati mill-aroma ta' frott aħmar (tuta tal-għollieq, lampun) u noti ta' annimali ta' intensità ħafifa. L-inbejjed ħomor huma kkaratterizzati minn aċidi bbilanċjati, kontenut medju ta' tannini, togħma ta' frott (ċirasa qarsa, lampun) u palat sħiħ.

* Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10,6

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

4. *Inbid abjad b'indikazzjoni tal-vinja*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-kulur tal-inbejjed bojod b'indikazzjoni tal-vinja ta' Badacsony huwa ddominat minn isfar dehbi jlellex. Fuq l-imnieħer, in-noti taċ-ċitru u tar-reseda huma kkumplimentati minn noti ta' frott misjur iżżejjed u mnixxef flimkien ma' aromi ta' nkaljar distinti li jirriżultaw mill-maturazzjoni. Il-karattru minerali tat-terroir huwa preżenti fl-aroma u fit-togħma. It-togħma vivaċi. Il-kumplessità tagħhom ġejja minn aċidi bbilanċjati u l-armonija ta' palat sħiħ bit-togħma ta' frott imnixxef, u għandhom togħma li ddum kemxejn mielħa b'noti morri.

* Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10,6

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. *Inbid bi ħsad tard*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed Badacsony bi ħsad tard huma fil-biċċa l-kbira ta' kulur isfar dehbi. L-aromi ta' frott imnixxef jiddominaw fuq l-imnieħer u jistgħu jkunu akkumpanjati minn noti li huma tipiċi tal-varjetà ta' dwieli u l-maturazzjoni fit-tul. Dawn huma nbejjed b'palat qawwi kkaratterizzati minn aċidi bbilanċjati u b'togħma mielħa li ddum.

* Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10,6

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

6. *Ice wine*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-ice wines Badacsony huma fil-biċċa l-kbira ta' kulur isfar dehbi u għandhom riħa ta' frott imnixxef. It-togħma tagħhom hija kkaratterizzata minn aċidi bbilanċjati, kontenut għoli ta' zokkor u togħma mielħa li ddum.

* Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10,6

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

7. *Inbid magħmul minn għeneb imqadded*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed Badacsony magħmula minn għeneb imqadded huma fil-biċċa l-kbira ta' kulur isfar dehbi. Ir-riħa tagħhom hija ddominata mill-aromi ta' frott imkemmex u mnixxef u tista' tkun akkumpanjata minn noti li jirriżultaw minn maturazzjoni twila (eż. ġellewż, ġewż). Il-kumplessità tagħhom ġejja minn aċidi bbilanċjati u l-armonija ta' palat sħiħ bit-togħma ta' frott imnixxef, flimkien ma' togħma li ddum kemxejn mielħa attribwibbli għas-sodda ta' blat bażalt.

* Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10,6

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Tħarriġ tad-dwieli (1)

Prattiki tal-kultivazzjoni

1. Metodu ta' kultivazzjoni u densità tat-tħawwil: Fil-każ ta' vinji mħawla qabel l-1 ta' Awwissu 2010, l-inbid Badacsony jista' jiġi prodott minn għeneb maqtugħ minn vinji bi kwalunkwe densità tat-tħawwil u metodu ta' kultivazzjoni awtorizzat qabel, sakemm il-produzzjoni titkompla fil-vinja.

2. Tħarriġ tad-dwieli (2)

Prattiki tal-kultivazzjoni

2. Regoli li jappartjenu għal pjantaġġuni ġodda: Fil-każ ta' vinji mħawla wara l-1 ta' Awwissu 2010, japplikaw il-kundizzjonijiet li ġejjin:

a) metodi ta' kultivazzjoni:

   i) umbrella

   ii) zokk baxx

   iii) zokk medju-għoli

   iv) Guyot

   v) gobelet

(b) densità tat-tħawwil: Għadd ta' dwieli mħawla: minimu ta' 4 000 dielja/ettaru jew, fil-każ ta' vinji mħawla fuq art b'inklinazzjoni ta' aktar minn 10 %, 3 300 dielja/ettaru.

3. Il-kontenut minimu ta' zokkor tal-għeneb u l-metodu tal-ħsad

Prattiki tal-kultivazzjoni

— Abjad: 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. Ħsad manwali jew mekkaniku

— Rożè: 10,6 % vol.: Pinot Noir. 11,34 % vol.: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Ħsad manwali jew mekkaniku

— Aħmar: 10,6 % vol.: Pinot Noir. 11,34 % vol.: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Il-metodu tal-ħsad: manwali jew mekkaniku

— Inbid abjad b'indikazzjoni tal-vinja, inbid bi ħsad tard, inbid magħmul minn għeneb imqadded: 12,83 % vol. Ħsad manwali.

— Ice wine: 18,95 % vol. Ħsad manwali.

4. Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom

Restrizzjoni rilevanti dwar il-produzzjoni tal-inbejjed

L-użu obbligatorju tal-mgħasra.

Flimkien ma' dawn:

— Huwa meħtieġ perjodu minimu ta' maturazzjoni ta' mill-inqas 6 xhur għall-inbid abjad b'indikazzjoni tal-vinja, li mill-inqas 3 minnhom ikunu fi btieti tal-injam. It-taħlil huwa pprojbit.

— Għall-inbejjed bi ħsad tard, il-maturazzjoni għal mill-inqas 6 xhur hija obbligatorja u t-taħlil ta' aktar minn 2 % vol. huwa pprojbit.

— L-ice wine jrid jinħasad iffriżat, bl-idejn, f'temperatura massima ta' – 7 °C, segwit minn maturazzjoni ta' mill-inqas 6 xhur, li mill-inqas 3 minnhom iridu jkunu fi btieti tal-injam. It-taħlil huwa pprojbit.

— Għall-inbejjed magħmulin minn għeneb imqadded, il-maturazzjoni għal mill-inqas 6 xhur hija obbligatorja u t-taħlil ta' aktar minn 2 % vol. huwa pprojbit.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Abjad, Rożé, Aħmar

100 hl/ettaru

2. Inbid abjad b'indikazzjoni tal-vinja

60 hl/ettaru

3. Inbid bi ħsad tard, Ice wine, Inbid magħmul minn għeneb imqadded

50 hl/ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żoni tal-muniċipalitajiet li ġejjin li huma kklassifikati bħala Klassi I jew II skont il-katast tal-vinji: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Definizzjoni taż-żona demarkata*

a) Fatturi naturali:

Ir-reġjun tal-inbid ta' Badacsony jestendi minn Balatonszepezd sa Szigliget fil-kontea ta' Veszprém fuq ix-xtut tat-Tramuntana tal-Lag Balaton.

Il-vinji tar-reġjun tal-inbid jinsabu fuq l-għoljiet fuq ix-xtut tal-Lag Balaton (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy, l-għoljiet ta' Szigliget), li huma muntanji żgħar f'forma unika fil-Baċir ta' Tapolca. L-għoljiet jipprovdu l-karatteristika komuni fil-kompożizzjoni tal-ħamrija tar-reġjun tal-inbid. Is-sodda ta' blat dominanti fir-reġjun tal-inbid huwa l-bażalt, li fuqu ġew iddepożitati saffi ta' sedimenti fini mill-Baħar Pannon, ikklassifikati bħala ramel u tafal, matul eluf ta' snin. Din kienet il-bażi għall-formazzjoni tal-ħamrija tal-foresti kannella tal-vinji ta' Badacsony.

Il-vinji fir-reġjun tal-inbid huma mdawra bl-għoljiet ta' Bakony fit-Tramuntana u l-Lag Balaton, l-akbar lag fl-Ewropa Ċentrali, lejn in-Nofsinhar. Dawn iż-żewġ karatteristiċi ġeografiċi jagħtu karattru sub-Mediterranju lill-klima altrimenti kontinentali tar-reġjun tal-inbid, u b'hekk il-klima lokali ssir aktar ibbilanċjata mill-klima kontinentali prevalenti tal-pajjiż, u b'hekk il-kundizzjonijiet estremi tat-temp ma jkunux karatteristiċi tar-reġjun. Il-preċipitazzjoni medja hija ta' 640 millimetru, it-temperatura medja annwali hija ta' 11,2 °C, u x-xemx medja annwali hija ta' 1 934 siegħa. Abbażi tal-medji ta' ħafna snin, it-temperatura medja fix-xahar ma taqbiżx il-25 grad anke fl-aktar xhur sħan, bħala riżultat tal-effetti tal-Lag Balaton u l-għoljiet fit-Tramuntana fuq il-klima.

b) Fatturi umani:

It-tekniki tat-tkabbir tad-dwieli u l-prattiki tal-produzzjoni tal-inbid żviluppati matul is-sekli fiż-żona ġeografika demarkata jimxu id f'id mal-għarfien tan-nies li jgħixu u jaħdmu hemmhekk. It-tradizzjoni u l-għarfien dwar ir-regolamentazzjoni tar-rendiment, meta jsir il-ħsad, id-deċiżjoni dwar is-sajran korrett tal-għeneb u l-maturazzjoni tal-inbejjed għandhom ukoll l-għeruq tagħhom fi storja twila.

Wara l-epidemija tal-*phylloxera*, ġew introdotti wkoll varjetajiet ġodda li kapaċi jesprimu tajjeb ħafna l-proprjetajiet tal-ħamrija lokali, bħal Olasz rizling u Szürkebarát, u l-ismijiet tagħhom issa huma marbuta mill-qrib ma' Badacsony.

It-trasformazzjoni kwalitattiva tal-qawmien mill-ġdid tar-reġjun tal-inbid ta' Badacsony wara l-bidla fir-reġim fl-Ungerija rriżultat fl-istabbiliment mill-ġdid ta' żewġ varjetajiet indiġeni li xi darba kienu famużi iżda kważi kompletament minsija: Kéknyelű u Budai. Bil-produzzjoni tal-għeneb tal-inbid aħmar, il-produtturi tal-inbid jistgħu għal darb'oħra juru kif iż-żona tal-produzzjoni tista' tagħti karattru uniku lill-inbid aħmar. Il-vinji li jikbru fil-baxx ftit kienu permessi meta sar it-tiġdid tad-dwieli, u r-rendimenti tnaqqsu b'mod sinifikanti (massimu ta' 100 hl/ettaru).

Is-suċċess ta' din il-bidla jintwera bl-introduzzjoni ta' nbejjed bojod bl-indikazzjoni tal-vinja ta' Badacsony, kategorija għal inbejjed bojod xotti ta' kwalità għolja u nbejjed għal mal-ħelu magħmula minn varjetajiet ta' dwieli tradizzjonali bl-użu tal-għadd ta' blanzuni tad-dielja (massimu ta' 80 hl/ettaru). Għall-kuntrarju ta' nbejjed bojod oħra, dawn l-inbejjed jistgħu jiġu bbottiljati biss wara l-maturazzjoni għal 9 xhur.

8.2. *Inbid*

It-tekniki tat-tkabbir tad-dwieli u l-prattiki tal-produzzjoni tal-inbid żviluppati matul is-sekli fiż-żona ġeografika demarkata jimxu id f'id mal-għarfien tan-nies li jgħixu u jaħdmu hemmhekk. It-tradizzjoni u l-għarfien dwar ir-regolamentazzjoni tar-rendiment, meta jsir il-ħsad, id-deċiżjoni dwar is-sajran korrett tal-għeneb u l-maturazzjoni tal-inbejjed għandhom ukoll l-għeruq tagħhom fi storja twila.

Wara l-epidemija tal-*phylloxera*, ġew introdotti wkoll varjetajiet ġodda li kapaċi jesprimu tajjeb ħafna l-proprjetajiet tal-ħamrija lokali, bħal Olasz rizling u Szürkebarát, u l-ismijiet tagħhom issa huma marbuta mill-qrib ma' Badacsony.

It-trasformazzjoni kwalitattiva tal-qawmien mill-ġdid tar-reġjun tal-inbid ta' Badacsony wara l-bidla fir-reġim fl-Ungerija rriżultat fl-istabbiliment mill-ġdid ta' żewġ varjetajiet indiġeni li xi darba kienu famużi iżda kważi kompletament minsija: Kéknyelű u Budai. Bil-produzzjoni tal-għeneb tal-inbid aħmar, il-produtturi tal-inbid jistgħu għal darb'oħra juru kif iż-żona tal-produzzjoni tista' tagħti karattru uniku lill-inbid aħmar. Il-vinji li jikbru fil-baxx ftit kienu permessi meta sar it-tiġdid tad-dwieli, u r-rendimenti tnaqqsu b'mod sinifikanti (massimu ta' 100 hl/ettaru).

Is-suċċess ta' din il-bidla jintwera bl-introduzzjoni ta' nbejjed bojod bl-indikazzjoni tal-vinja ta' Badacsony, kategorija għal inbejjed bojod xotti ta' kwalità għolja u nbejjed għal mal-ħelu magħmula minn varjetajiet ta' dwieli tradizzjonali bl-użu tal-għadd ta' blanzuni tad-dielja (massimu ta' 80 hl/ettaru). Għall-kuntrarju ta' nbejjed bojod oħra, dawn l-inbejjed jistgħu jiġu bbottiljati biss wara l-maturazzjoni għal 6 xhur.

2. Deskrizzjoni tal-inbejjed:

L-inbejjed Badacsony – inklużi l-bojod, il-ħomor u r-rożè – għandhom bażi aċiduża bbilanċjata. It-togħma ħelwa li tirriżulta mill-kontenut għoli ta' gliċerol hija kkomplementata minn karattru vivaċi attribwibbli għall-prossimità tal-Lag Balaton, noti kemxejn mielħa li jirriżultaw mis-sodda ta' blat bażalt, u togħma morra tipika tal-varjetajiet tad-dwieli lokali.

Minkejja l-istruttura aromatika kumplessa tagħhom, l-inbejjed Badacsony huma kkaratterizzati minn fwieħa b'intensità medja. Fl-inbejjed bojod b'indikazzjoni tal-vinja, in-noti primarji tal-frott u tal-fjuri tipiċi tal-inbejjed Badacsony huma komplementati minn noti sekondarji u terzjarji attribwibbli għall-maturazzjoni. Fil-każ ta' nbejjed bi ħsad tard, il-proċess ta' maturazzjoni jippermetti li noti sekondarji jew terzjarji jiżviluppaw flimkien ma' dawk ta' frott imnixxef. L-ice wine huwa kkaratterizzat minn kulur skur, noti ta' frott imnixxef u kontenut għoli ta' zokkor, filwaqt li l-inbejjed magħmula minn għeneb imqadded għandhom noti maturi evidenti ta', pereżempju, il-ġewż, minbarra l-frott imnixxef.

3. Preżentazzjoni u turija tar-rabta kawżali:

L-effett tal-ibbilanċjar tat-temperatura tal-korp tal-ilma tal-Lag Balaton, il-ħżin tas-sħana addizzjonali tat-tappijiet tal-bażalt tal-muntanji żgħar u d-dawl tax-xemx rifless lura fl-għoljiet mill-ilma jirriżultaw f'xi whud mill-aktar radjazzjonijiet intensivi fil-pajjiż.

L-effett sub-Mediterranju tal-lag fuq il-klima kontinentali prevalenti fl-Ungerija jagħti kontribut kruċjali għall-iżvilupp tal-għeneb Badacsony. Id-dawl tax-xemx rifless lura mil-lag baxx isaħħan l-għoljiet b'mod uniformi fir-rebbiegħa, filwaqt li jiżgura kundizzjonijiet li ma jinbidlux matul il-perjodu tat-tirħis. Dan ma jippermettix tirħis bil-mod. Minħajr ġlata tar-rebbiegħa, rimjiet ġodda jistgħu jikbru b'mod kostanti u d-dwieli jistgħu jiżviluppaw superfiċe tal-faxxina li tkun kbira biżżejjed għall-fotosinteżi, u għalhekk l-għeneb ikun jista' jsir f'kundizzjonijiet ideali kull sena.

Is-saff tal-bażalt tal-għoljiet tad-dwieli u l-prossimità tal-Lag Balaton jiggarantixxu livelli għoljin ħafna ta' zokkor fil-most tal-inbid u ta' palat sħiħ, karattru vivaċi u rikkezza ta' togħmiet u aromi fl-inbejjed, anke fl-inqas vendemmja promettenti.

L-effett tal-bażalt karatteristiku tal-ħamrija għandu wkoll rwol fundamentali fit-tiswir tal-kwalità tal-inbid. Il-bażalt huwa blat vulkaniku ta' karattru bażiku u għalhekk jitfarrak faċilment. Il-potassju, il-manjeżju, il-kalċju u speċjalment il-mikroelementi li jiġu rilaxxati jgħinu biex tiġi prodotta kwalità speċifika tal-inbid. L-inbejjed li joriġinaw minn vinji b'ħamrija bħal din għandhom it-tendenza li jkollhom karattru minerali, u l-konċentrazzjoni għolja ta' minerali tirriżulta f'togħma mielħa, li hija karatteristika unika tal-inbejjed Badacsony. Minħabba s-sottoswol ramli u tat-tafal, l-aċidi tal-inbejjed Badacsony huma bbilanċjati, lixxi u eleganti.

B'densità tat-tħawwil ta' 4 000 dielja/ettaru, li hija għolja għall-Ungerija, it-tagħbija għal kull dielja tippermetti tkabbir tad-dwieli bbilanċjat u mingħajr stress. Il-ġranet huma sħan fis-sajf u twal u xemxin fil-ħarifa minħabba l-antiċiklun tal-Mediterran, iżda d-dwieli malajr jidħlu fil-fażi skura tal-fotosinteżi matul l-iljieli mkessħa minn irjieħ mill-għoljiet ta' Bakony. F'dawn il-kundizzjonijiet naturali uniċi, l-għeneb jista' jibni livelli għoljin ta' karboidrati. Id-dawl tax-xemx rifless lura mill-wiċċ tal-ilma tal-Lag Balaton jiffaċilita l-fotosinteżi wara l-maturazzjoni bikrija. Dawn iż-żewġ effetti naturali u l-għażla mill-produtturi ta' Badacsony ta' varjetajiet ta' għeneb sinifikanti lokalment, li jikbru fil-baxx, u li jsiru fi żmien medju jew tard jippermettu ħsad aktar tard mis-soltu, meta l-livelli taz-zokkor huma ogħla. Dawn iż-żewġ fatturi naturali u l-esperjenza ta' sekli sħaħ tal-produtturi lokali mgħoddija minn ġenerazzjoni għal oħra jiggarantixxu li l-għenieqed tal-għeneb b'saħħithom u misjura jistgħu jinbidlu fi nbejjed espressivi ta' kwalità għolja u robusti li huma tipiċi tar-reġjun ta' Badacsony. Fil-każ tal-inbejjed bojod b'indikazzjoni tal-vinja, il-maturazzjoni fi btieti tal-injam u r-rikkezza sħiħa jiżguraw li l-inbejjed ikunu kumplessi b'noti ta' frott misjur. L-inbejjed tal-ħsad tard, l-inbejjed magħmulin minn għeneb imqadded u l-ice wines għandhom ukoll rikkezza bis-saħħa tal-materja prima kkonċentrata.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Regoli dwar l-indikazzjonijiet

Il-qafas legali:

Mill-organizzazzjoni li timmaniġġa d-DOP/l-IĠP, fejn stabbilit mill-Istati Membri

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

a. L-indikazzjoni ta' kwalunkwe varjazzjoni fit-terminazzjoni tal-aġġettiv li tirriżulta mit-terminu "oltalom alatt álló eredetmegjelölés" [denominazzjoni ta' oriġini protetta] stabbilita bil-lingwa Ungeriża hija permessa. It-terminu "oltalom alatt álló eredetmegjelölés" [denominazzjoni ta' oriġini protetta] jista' jiġi sostitwit bit-terminu "védett eredetű" [ta' oriġini protetta].

b. L-użu tat-terminu "Badacsonyi borvidék" [ir-reġjun tal-inbid ta' Badacsony] huwa permess.

c. L-użu ta' varjazzjonijiet ta' aġġettivi derivati mill-ismijiet tal-unitajiet ġeografiċi iżgħar kollha elenkati fil-punt VIII/2 bl-użu taż-żieda "-i" huwa permess. Fil-każ ta' tipi ta' nbid bl-isem ta' vinja, l-indikazzjoni "hegyi" [(...) vinja] jew "hegyen termett" [imkabbar fuq il- (...) vinja] tista' ssegwi l-isem tal-vinja.

d. It-terminu "rozé" jista' jiġi sostitwit b'"rożè", u t-terminu "küvé" b'"cuvée".

e. L-użu ta' indikazzjonijiet relatati mal-vendemmja u l-kontenut taz-zokkor huwa obbligatorju.

f. "Küvé" jew "cuvée bor" [inbid cuvée] jistgħu jintużaw biex jindikaw inbid prodott bit-taħlit ta' żewġ varjetajiet ta' dwieli jew aktar, u l-ismijiet tal-varjetajiet ta' dwieli li jiffurmaw il-cuvée jistgħu jiġu indikati fuq it-tikketta f'ordni dekrexxenti tal-proporzjon użat, sabiex il-konsumaturi jiġu infurmati.

g. Regoli għall-indikazzjoni tal-varjetajiet tad-dwieli:

i. grad ta' uniformità tal-varjetà:

1. mill-inqas 85 % għall-inbejjed Badacsony

2. 100 % fil-każ ta' nbejjed bojod b'indikazzjoni tal-vinja

ii. l-użu tal-"Muskotály" [Muscat] huwa ristrett, u l-indikazzjoni tal-varjetà tad-dwieli hija pprojbita meta jintuża dan it-terminu. L-użu tal-varjetà huwa rregolat mill-Anness 15 tad-Digriet Nru 127/2009 tad-29 ta' Settembru 2009.

h. Termini oħra li jistgħu jiġu indikati u huma ristretti bil-liġi:

Abjad, Rożé u Aħmar: Primőr [primeur], Újbor [inbid ġdid], barrique-ban erjesztett [iffermentat f'barrique], hordóban erjesztett [iffermentat fil-btieti], barrique-ban érlelt [immaturat f'barrique], hordóban érlelt [immaturat fil-btieti], termġhelyen palackozva [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni], termelġi palackozás [ibbottiljat mill-produttur], pinceszövetkezetben palackozva [ibbottiljat f'kooperattiva tal-fabbriki tal-inbid], küvé jew cuvée, muskotály

Aħmar biss: "Ó" [Qadim]

Inbid abjad b'indikazzjoni tal-vinja: válogatott szüretelésű bor [inbid bi ħsad magħżul], főbor [inbid prim], muzeális bor [inbid storiku], szemelt [frott aħmar magħżul]

Késġi szüretelésű bor [inbid bi ħsad tard], Jégbor [ice wine], Töppedt szőlőből készült bor [inbid magħmul minn għeneb imqadded]: "muzeális bor" [inbid storiku]

Unitajiet ġeografiċi iżgħar li jistgħu jiġu indikati u r-regoli għall-indikazzjoni tagħhom

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

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

c. Meta tiġi indikata muniċipalità jew vinja, 100 % tal-għeneb użat irid joriġina mill-iżgħar unità ġeografika indikata.

d. Rabta bejn unitajiet ġeografiċi iżgħar u trademarks: Fil-każ tal-inbejjed Badacsony bi trademark li fiha l-isem ta' unità ġeografika iżgħar jew trademark stabbilita bħala riżultat tal-użu qabel l-11 ta' Mejju 2002, ir-regoli ġenerali li jirregolaw l-indikazzjoni tal-muniċipalità u tal-vinja mhumiex applikabbli.

Produzzjoni barra miż-żona demarkata tal-produzzjoni

Il-qafas legali:

Mill-organizzazzjoni li timmaniġġa d-DOP/l-IĠP, fejn stabbilit mill-Istati Membri

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Skont l-Artikolu 5(b) tar-Regolament 2019/33, il-produzzjoni tista' ssir fil-muniċipalitajiet fl-unitajiet amministrattivi ġirien li ġejjin:

a. Il-muniċipalitajiet fil-kontea ta' Veszprém: permissibli f'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, u

b. Muniċipalitajiet fil-kontea ta' Zala: permissibbli f'Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

Termini tradizzjonali protetti

Il-qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

It-terminu tradizzjonali li ġej jista' jintuża bħala sinonimu tat-terminu "denominazzjoni ta' oriġini protetta": "védett eredetű bor" [inbid ta' oriġini protetta]

Biex jiġu deskritti l-karatteristiċi tal-prodott:

"késői szüretelésű bor" [inbid ta' ħsad tard], "válogatott szüretelésű bor" [inbid bi ħsad magħżul], "muzeális bor" [inbid storiku], siller, szamorodni

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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