C/2024/7443

16.12.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/7443)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Badacsony / Badacsonyi”

PDO-HU-A1506-AM02

Datum van mededeling: 27.9.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Verduidelijking van de organoleptische beschrijving van een witte wijn met wijngaardaanduiding**

Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek II. Beschrijving van de wijnen (punt 4 van het enig document)

Tekst die wordt toegevoegd bij witte wijn met wijngaardvermelding: Het minerale karakter van het terroir is aanwezig in de geur en de smaak. Deze beschrijving moet worden verduidelijkt in die zin dat het karakter van het productiegebied moet worden onderstreept. Het terroir van het productiegebied wordt momenteel alleen vermeld op het etiket van wijnen met de naam van de wijngaard.

2. **Wijziging van de bepaling inzake de ouderingsperiode van wijnen**

Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek III. Specifieke oenologische procedés (punt 5.1.2 van het enig document)

De methode en duur van de oudering van de verschillende producten werd bepaald door technologische ontwikkelingen en veranderingen in marktstijl. Steeds minder producenten laten wijnen van laat geoogste druiven op vat ouderen en geven de voorkeur aan de frisse, meer fruitige, stijl die wijdverbreid is op de internationale markt. Zes maanden oudering worden voldoende geacht. De wijnen hebben dan genoeg tijd om tot ontwikkeling te komen, zonder dat de producenten worden opgezadeld met buitensporige kosten.

3. **Schrapping van de oogstdatum**

Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek III. Specifieke oenologische procedés (deze schrapping heeft geen gevolgen voor het enig document)

Als gevolg van steeds vaker voorkomende extreme weersomstandigheden tijdens het wijnjaar is het nog moeilijker geworden om in het hele wijngebied in dezelfde periode te oogsten. De producenten gaan elk uit van de eigen locatie en stijl en zijn dus meer bekend met het eigen gebied en de eigen druivenrassen. Daardoor kunnen zijzelf gemakkelijker bepalen wanneer zij het beste kunnen oogsten om de stijl van wijn te maken die zij voor ogen hebben en die in overeenstemming is met het productdossier.

4. **Verbod op verzoeten van witte wijn met wijngaardaanduiding**

Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek III. Specifieke oenologische procedés (punt 5.1.2 van het enig document)

De productcategorie van de wijngaardaanduiding is het premiumproductassortiment van Badacsony. Daarom is het van belang dat de zoetheid volledig het gevolg is van de natuurlijke suikers die overblijven na gisting. Door geconcentreerde most toe te voegen, verandert de smaak van de natuurlijke zoetheid aanzienlijk en wordt afbreuk gedaan aan de genotswaarde van het product.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

5. **Wijziging van de druivenrassen die voor wijntypen mogen worden gebruikt: toevoeging van het ras zervin aan de lijst van toegestane druivenrassen**

Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek VI. Toegestane druivenrassen (punt 7 van het enig document)

De producenten hebben verzocht om pinot noir toe te voegen aan de categorie "wijn van ingedroogde druiven". Uit jarenlange ervaring is gebleken dat dit druivenras al eind augustus most van 22 tot 24 graden oplevert in wijngaarden met een gunstige expositie. Het product is commercieel verkrijgbaar onder de spitsvondige naam *töpszli*.

De producenten hebben verzocht om ottonel muskotály toe te voegen aan de categorie "wijn van laat geoogste druiven". Druiven van dit ras die zijn geteeld in de uitstekende wijngaarden van Badacsony, waar van medio tot eind oktober wordt geoogst en waar een passende gewasbescherming wordt toegepast, voldoen aan de eisen van de productcategorie. Het resultaat is een wijn met een uitzonderlijke smaak. De wijn is gewild bij de consument en kan in deze productcategorie voor een aanzienlijke hogere prijs worden verkocht.

Zervin is een compleet nieuw druivenras, dat is geteeld aan het onderzoeksinstituut voor viticultuur en vinicultuur van Badacsony. Met name op verzoek van dit instituut is dit ras toegevoegd aan de lijst van druivenrassen. De toevoeging is met name gerechtvaardigd vanwege de invoering van de categorieën parelwijn en mousserende wijn. Zervin wordt namelijk in de eerste plaats aanbevolen als basiswijn voor mousserende wijn. Dit ras stond vroeger bekend als badacsony 15, wordt verbouwd door een aantal telers in het gebied en wordt momenteel gebruikt voor enting. Tot nog toe konden de wijnen alleen worden verhandeld in de categorie "zonder geografische aanduiding", waardoor producenten aanzienlijke schade hebben geleden. De producenten hebben verzocht om het ras zervin in het productdossier op te nemen, zodat de wijnen kunnen worden verkocht met een passende aanduiding van de status ervan. Wijn van laat geoogste druiven, ijswijn en wijn van ingedroogde druiven moeten dus worden toegevoegd aan het productdossier.

6. **Voorschriften voor het gebruik van bepaalde aanduidingen bij wijnen met wijngaardaanduiding**

Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek VIII. Andere voorwaarden (punt 9 van het enig document)

In het geval van wijntypen met wijngaardaanduiding mag de naam van de wijngaard worden gebruikt in combinatie met de aanduiding "hegyi" (wijngaard) of "hegyen termett" (geteeld in wijngaard (...)).

De etiketteringsvoorschriften zijn verduidelijkt in die zin dat er een onderscheid wordt gemaakt tussen de naam van het wijngebied en de producten met de naam van de wijngaard. Het is de doorsneeconsument namelijk in het geval van Badacsony wellicht niet duidelijk of het wijngebied of de wijngaard is bedoeld. Het moet voor de consument zijn dat een fles waarop "heygi" staat, premiumwijn bevat.

7. **Vermelding van de wetgeving inzake het gebruik van de aanduiding "muskotály", waarvoor beperkingen gelden**

Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek VIII. Andere voorwaarden (punt 9 van het enig document)

Hoewel het productdossier al in de mogelijkheid voorzag om de collectieve aanduiding "muskotály" (muskaat) te gebruiken, wisten producenten niet welke rassen zij mochten gebruiken en op basis waarvan. Daarom is de verwijzing naar de toepasselijke wetgeving toegevoegd.

8. **Toevoeging van de aanduiding "Ó" (oud) voor rode wijn aan de lijst van toegestane aanduidingen**

Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek VIII. Andere voorwaarden (punt 9 van het enig document)

De aanduiding "Ó" is voor veel producenten van belang, maar was tot dusver niet toegestaan in het productdossier. Elke producent moet zoveel mogelijk producten in de handel kunnen brengen onder de naam "Badacsony". Deze producten zijn gewild bij de consument.

9. **Wijn volledig afkomstig uit kleinere geografische eenheden**

Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek VIII. Andere voorwaarden (punt 9 van het enig document)

De etiketteringsvoorschriften zijn verduidelijkt in die zin dat er een onderscheid wordt gemaakt tussen de naam van het wijngebied en de producten met de naam van de wijngaard. Het is de doorsneeconsument namelijk in het geval van Badacsony wellicht niet duidelijk of het wijngebied of de wijngaard is bedoeld. Het moet voor de consument zijn dat een fles waarop "heygi" staat, premiumwijn bevat. Bijgevolg is het beter als de wijn volledig afkomstig is uit de kleinere geografische eenheid.

10. **Verduidelijking van de beperkende aanduidingen op witte wijn met wijngaardaanduiding**

Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek VIII. Andere voorwaarden (punt 9 van het enig document)

Er moest worden gesnoeid in de regels voor beperkende aanduidingen op witte wijn met wijngaardaanduiding.

11. **Wijziging van de naam van het comité voor organoleptische beoordelingen**

Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek VIII. Aanvullende voorwaarden (heeft geen gevolgen voor het enig document)

Het wijngebied Badacsony valt voortaan ook onder het Balaton Borrégiós Bíráló Bizottsághoz (beoordelingscomité voor het wijngebied Balaton), dat de in de handel te brengen producten proeft. Bijgevolg is meer duidelijkheid verschaft over de naam van dit comité.

12. **Gewijzigde verplichtingen tot kennisgeving van het voornemen om een product met wijngaardaanduiding te produceren**

Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek VIII. Aanvullende voorwaarden (heeft geen gevolgen voor het enig document)

De bureaucratie rond kennisgevingen moet worden teruggedrongen. In het geval van wijnen met wijngaard-aanduiding is de kennisgevingsplicht overbodig voor producenten en ambtenaren.

ENIG DOCUMENT

1. **Na(a)m(en)**

Badacsony / Badacsonyi

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Wit*

KORTE BESCHRIJVING

De witte wijnen uit Badacsony zijn overwegend bleekgeel van kleur. Ze hebben doorgaans toetsen van reseda en mineralen, die worden aangevuld met toetsen van witte bloemen (vlierbloesem, sering, acacia, lindebloesem). De afgeronde zuren vormen de ruggengraat van de witte wijnen. De zuurtegraad wordt afgerond door een zoetige smaak als gevolg van het hoge gehalte aan glycerol, aangevuld met enigszins zoutige tonen die kunnen worden toegeschreven aan de basalten bodem, en met een bittere smaak die kenmerkend is voor de lokale druivenrassen.

* De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,6

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Rosé*

KORTE BESCHRIJVING

De bleekrode roséwijnen uit Badacsony worden gekenmerkt door een gemiddelde intensiteit en de fruitige geuren van rood fruit (bosbessen, bramen en frambozen). De smaak is een combinatie van fruitigheid en de frisheid van de afgeronde zuren.

* De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,6

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *Rode wijn*

KORTE BESCHRIJVING

De rode wijn uit Badacsony heeft robijnrode kleurschakeringen met op de achtergrond een dieprode tint. De overheersende kruidige geuren (Spaanse peper, groene peper, piment) kunnen vergezeld gaan van de fruitige smaak van rood fruit (bramen, frambozen) en lichte dierlijke tonen. De rode wijnen hebben afgeronde zuren, een gemiddeld tanninegehalte, een fruitige smaak (zure kersen, frambozen) en veel body.

* De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,6

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *Witte wijn met wijngaardaanduiding*

KORTE BESCHRIJVING

In de witte wijnen met wijngaardaanduiding van Badacsony overheerst een goudgele schittering. In de neus worden toetsen van citrus en reseda aangevuld met toetsen van overrijp en gedroogd fruit, samen met uitgesproken geroosterde aroma's die het resultaat zijn van het ouderingsproces. Het minerale karakter van het terroir is aanwezig in geur en smaak. De smaak is levendig. De complexiteit van de wijnen komt van afgeronde zuren en de harmonie van veel body en de smaak van gedroogd fruit. Ze hebben een enigszins zoutige afdronk met bittere toetsen.

* De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,6

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *Késői szüretelésű bor (wijn van laat geoogste druiven)*

KORTE BESCHRIJVING

De witte wijnen van laat geoogste druiven uit Badacsony zijn overwegend goudgeel van kleur. In de neus overheersen aroma's van gedroogd fruit, die vergezeld kunnen gaan van toetsen die kenmerkend zijn voor het druivenras en een lange oudering. Dit zijn wijnen met veel body, afgeronde zuren en een zoutige afdronk.

* De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,6

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. *IJswijn*

KORTE BESCHRIJVING

IJswijnen uit Badacsony zijn overwegend goudgeel van kleur en hebben een geur van gedroogd fruit. Deze smaak van deze wijnen wordt gekenmerkt door afgeronde zuren, een hoog suikergehalte en een zoutige afdronk.

* De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,6

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

7. *Wijn van ingedroogde druiven*

KORTE BESCHRIJVING

Wijnen uit Badacsony die van ingedroogde druiven zijn gemaakt, zijn overwegend goudgeel van kleur. In deze wijnen overheersen aroma's van verschrompeld en ingedroogd fruit die vergezeld kunnen gaan van toetsen die het resultaat zijn van het lange ouderingsproces (bv. hazelnoot, walnoot). De complexiteit komt van afgeronde zuren en de harmonie van veel body en de smaak van gedroogd fruit, aangevuld met een enigszins zoutige afdronk, die kan worden toegeschreven aan de basalten bodem.

* De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,6

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Leivorm (1)

Teeltwijze

Teeltmethode en plantdichtheid: Producenten met wijngaarden die vóór 1 augustus 2010 zijn aangelegd mogen voor wijn met de aanduiding "Badacsony" de plantdichtheid en teeltmethoden blijven volgen die al waren toegestaan, zolang ze blijven produceren.

2. Leivorm (2)

Teeltwijze

Voorschriften inzake nieuwe aanplantingen: in het geval van wijngaarden die na 1 augustus 2010 zijn aangelegd, gelden de volgende voorwaarden:

a) teeltmethoden:
   i) paraplu,
   ii) lage cordon,
   iii) middelhoge cordon,
   iv) Guyot,
   v) Gobelet,

b) beplantingsdichtheid: aantal aangeplante wijnstokken: minimaal 4 000 wijnstokken/ha of, in het geval van wijngaarden die zijn aangelegd op grond met een hellingspercentage van meer dan 10 %, 3 300 wijnstokken/ha.

3. Minimaal suikergehalte van druiven en oogstwijze

Teeltwijze

— Witte wijn: 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. Manuele of machinale oogst.

— Rosé: 10,6 % vol: pinot noir. 11,34 % vol: kékfrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc. Manuele of machinale oogst.

— Rode wijn: 10,6 % vol: pinot noir. 11,34 % vol: kékfrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc. Oogstwijze: manueel of machinaal.

— Witte wijn met wijngaardaanduiding, wijn van laat geoogste druiven, wijn van ingedroogde druiven: 12,83 % vol. Manuele oogst.

— IJswijn: 18,95 % vol. Manuele oogst.

4. Specifieke oenologische procedés

Beperkingen op de wijnbereiding

Verplicht gebruik van batchpers.

Voorts geldt het volgende:

— Een minimale ouderingsperiode van ten minste zes maanden voor witte wijn met wijngaardaanduiding, waarvan ten minste drie maanden op hout. Verzoeting is verboden.

— Voor wijnen van laat geoogste druiven gelden een verplichte ouderingsperiode van ten minste zes maanden en een verbod op verzoeting die het alcoholvolume met meer dan 2 % verhoogt.

— Druiven voor het maken van ijswijn moeten bevroren worden geoogst, manueel, bij een maximumtemperatuur van −7 C, gevolgd door ten minste zes maanden oudering, waarvan ten minste drie maanden op hout. Verzoeting is verboden.

— Voor wijnen van ingedroogde druiven geldt een verplichte ouderingsperiode van ten minste zes maanden en een verbod op verzoeting die het alcoholvolume met meer dan 2 % verhoogt.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Witte wijn, rosé, rode wijn

100 hl/ha

2. Witte wijn met wijngaardaanduiding

60 hl/ha

3. Wijn van laat geoogste druiven, ijswijn, wijn van ingedroogde druiven

50 hl/ha

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De gebieden van de volgende gemeenten zijn volgens het wijngaardkadaster als klasse I of II ingedeeld: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Beschrijving van het afgebakende gebied*

a) Natuurlijke factoren

Het wijngebied Badacsony strekt zich uit van Balatonszepezd tot Szigliget in het district Veszprém aan de noordelijke oevers van het Balatonmeer.

De wijngaarden in dit wijngebied liggen op de hellingen van heuvels aan de oevers van het Balatonmeer (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy en de heuvels van Szigliget), wat uniek gevormde inselbergen in het Tapolcabekken zijn. De heuvels verschaffen de samenstelling van de bodem in het wijngebied zijn kenmerkende eigenschap. Het overheersende bodemgesteente in het wijngebied is basalt, waarop zich over een periode van duizenden jaren laag op laag fijnkorrelig sediment uit de Pannonzee heeft afgezet, geclassificeerd als zand en klei. Dit was de basis voor de formatie van de bruine bosbodems van de wijngaarden in Badacsony.

De wijngaarden in het wijngebied grenzen aan de noordkant aan de Bakonyheuvels en aan de zuidkant aan het Balatonmeer, het grootste meer in Midden-Europa. Deze twee geografische kenmerken geven het anderszins continentale klimaat in het wijngebied een sub-mediterraan karakter, waardoor het lokale klimaat evenwichtiger is dan het gangbare continentale klimaat in het land. Bijgevolg komen in dit gebied zelden extreme weersomstandigheden voor. De gemiddelde hoeveelheid neerslag is 640 millimeter, de gemiddelde jaartemperatuur is 11,2 °C en het gemiddelde aantal zonuren bedraagt
1 934 per jaar. Op basis van de gemiddelden van vele jaren is de gemiddelde maandtemperatuur zelfs in de warmste maanden niet hoger dan 25 graden, een gevolg van de effecten van het Balatonmeer en de heuvels in het noorden op het klimaat.

b) Menselijke factoren:

De wijnbouwtechnieken en wijnbereidingsprocedés die in de loop van de eeuwen in het afgebakende geografische gebied zijn ontwikkeld, gaan hand in hand met de knowhow van de mensen die er wonen en werken. Ook de traditie en kennis omtrent regulering van de opbrengst, het moment om te oogsten, de vraag wanneer de druif de juiste rijpheid heeft en de oudering van de wijnen kennen een lange geschiedenis.

Na de fylloxera-epidemie werden nieuwe druivenrassen geïntroduceerd waarin de eigenschappen van de lokale bodem buitengewoon goed tot uitdrukking kwamen, zoals olasz rizling en szürkebarát. De namen van deze druiven zijn nu nauw verbonden aan Badacsony.

De kwalitatieve transformatie die het wijngebied Badacsony met zijn heropleving na de machtswisseling in Hongarije onderging, leidde tot de terugkeer van twee inheemse rassen die ooit beroemd waren maar daarna bijna in vergetelheid waren geraakt: kéknyelű en budai. Met de teelt van rodewijndruiven konden wijnmakers opnieuw laten zien hoe het productiegebied de rode wijn een uniek karakter kan geven. Wanneer wijnstokken werden vernieuwd, mochten laaggroeiende wijnstokken worden geplant. Ook werden de toegestane opbrengsten aanzienlijk verlaagd (maximaal 100 hl/ha).

Het succes van deze verandering blijkt uit de introductie van witte wijnen met wijngaardaanduiding van Badacsony, een categorie voor droge witte wijnen en dessertwijnen van de hoogste kwaliteit die zijn gemaakt van druiven van traditionele rassen met een geringe belasting per wijnstok (maximaal 80 hl/ha). In tegenstelling tot andere witte wijnen mogen deze wijnen pas na negen maanden oudering worden gebotteld.

8.2. *Wijn*

De wijnbouwtechnieken en wijnbereidingsprocedés die in de loop van de eeuwen in het afgebakende geografische gebied zijn ontwikkeld, gaan hand in hand met de knowhow van de mensen die er wonen en werken. Ook de traditie en kennis omtrent regulering van de opbrengst, het moment om te oogsten, de vraag wanneer de druif de juiste rijpheid heeft en de oudering van de wijnen kennen een lange geschiedenis.

Na de fylloxera-epidemie werden nieuwe druivenrassen geïntroduceerd waarin de eigenschappen van de lokale bodem buitengewoon goed tot uitdrukking kwamen, zoals olasz rizling en szürkebarát. De namen van deze druiven zijn nu nauw verbonden aan Badacsony.

De kwalitatieve transformatie die het wijngebied Badacsony met zijn heropleving na de machtswisseling in Hongarije onderging, leidde tot de terugkeer van twee inheemse rassen die ooit beroemd waren maar daarna bijna in vergetelheid waren geraakt: kéknyelű en budai. Met de teelt van rodewijndruiven konden wijnmakers opnieuw laten zien hoe het productiegebied de rode wijn een uniek karakter kan geven. Wanneer wijnstokken werden vernieuwd, mochten laaggroeiende wijnstokken worden geplant. Ook werden de toegestane opbrengsten aanzienlijk verlaagd (maximaal 100 hl/ha).

Het succes van deze verandering blijkt uit de introductie van witte wijnen met wijngaardaanduiding van Badacsony, een categorie voor droge witte wijnen en dessertwijnen van de hoogste kwaliteit die zijn gemaakt van druiven van traditionele rassen met een geringe belasting per wijnstok (maximaal 80 hl/ha). In tegenstelling tot andere witte wijnen mogen deze wijnen pas na zes maanden oudering worden gebotteld.

2. Beschrijving van de wijnen

Wijnen uit Badacsony — waaronder begrepen witte, rode en roséwijnen — hebben een afgeronde zuurbasis. Naast de zoetige smaak, die het gevolg is van het hoge gehalte aan glycerol, hebben ze een levendig karakter, dat kan worden toegeschreven aan de nabijheid van het Balatonmeer, enigszins zoutige tonen die het resultaat zijn van de basalten bodem, en een bittere smaak die karakteristiek is voor de lokale druivenrassen

Ondanks de complexe aromatische structuur van de wijnen uit Badacsony worden zij gekenmerkt door een gemiddeld intense geur. In witte wijnen met wijngaardaanduiding worden de primaire fruitige en bloemige toetsen die karakteristiek zijn voor wijnen uit Badacsony, aangevuld met secondaire en tertiaire toetsen die kunnen worden toegeschreven aan oudering. In het geval van wijnen van laat geoogste druiven kunnen zich door het ouderingsproces naast toetsen van gedroogd fruit secondaire of tertiaire toetsen ontwikkelen. IJswijn wordt gekenmerkt door een diepe kleur, toetsen van gedroogd fruit en een hoog suikergehalte, terwijl wijnen van ingedroogde druiven naast toetsen van gedroogd fruit uitgesproken rijpe toetsen van bijvoorbeeld walnoot hebben.

3. Presentatie en bewijs van het causaal verband

Het matigend effect dat de watermassa van het Balatonmeer op de temperatuur heeft, de aanvullende warmteopslag in de basalten toppen van de inselbergen en het zonlicht dat door het meer wordt teruggekaatst naar de heuvels, resulteren in een van de hoogste niveaus van zonnestraling in het land.

Het sub-mediterrane effect van het meer op het gangbare continentale klimaat in Hongarije levert een cruciale bijdrage aan de ontwikkeling van de druiven in Badacsony. Het zonlicht dat door het ondiepe meer wordt weerkaatst, zorgt in het voorjaar voor een gelijkmatige opwarming van de hellingen, waardoor de omstandigheden gedurende de hele periode van knopbreking constant blijven. Dit voorkomt een trage knopbreking. Zonder voorjaarsvorst kunnen jonge uitlopers gestaag groeien en wijnstokken voldoende bladoppervlak voor fotosynthese ontwikkelen, zodat de druiven elk jaar onder ideale omstandigheden kunnen rijpen.

De basalten toppen van de wijnheuvels en de nabijheid van het Balatonmeer garanderen wijn met uitzonderlijk hoge suikergehalten, veel body, een levendig karakter en een rijke smaak en geur, zelfs in minder goede oogstjaren.

Het effect van het basalt dat in de bodem aanwezig is en dat karakteristiek is voor de grond in het gebied, is eveneens van fundamenteel belang voor de kwaliteit van de wijn. Basalt is een vulkanisch basisgesteente dat gemakkelijk verbrokkelt. Het kalium, het magnesium, het calcium en vooral de micro-elementen die dan vrijkomen, zijn allemaal van invloed op de bijzondere kwaliteit van de wijnen. Wijn afkomstig van wijngaarden met een dergelijke grond heeft een mineraal karakter. De hoge concentratie van mineralen resulteert in een zoutige smaak, wat een uniek kenmerk is van wijnen uit Badacsony. Door de ondergrond van zand en klei zijn de zuren van wijnen uit Badacsony afgerond, soepel en elegant.

Met een beplantingsdichtheid van 4 000 wijnstokken/ha, wat hoog is voor Hongarije, is de belasting per wijnstok zodanig dat een evenwichtige, stressvrije teelt mogelijk is. De dagen zijn warm in de zomer en lang en zonnig in het najaar, wat te danken is aan de mediterrane anticycloon, maar de wijnstokken komen 's avonds, wanneer zij afkoelen door winden uit de Bakonyheuvels, snel in de donkere fase van de fotosynthese. Onder deze unieke natuurlijke omstandigheden kunnen de druiven een hoog gehalte aan koolhydraten opbouwen. Het zonlicht dat door het oppervlak van het Balatonmeer wordt weerkaatst, bevordert de fotosynthese na de vruchtkleuring. Door deze twee natuurlijke effecten en door de selectie van lokaal belangrijke, laaggroeiende, gemiddeld tot laat rijpende druivenrassen, kunnen de wijnmakers in Badacsony later oogsten, wanneer de suikergehalten hoger zijn. Deze twee natuurlijke factoren en de eeuwenoude, van vader op zoon doorgegeven ervaring van de lokale wijnmakers garanderen dat van de gezonde, rijpe druiventrossen kwalitatief hoogstaande expressieve wijnen met veel body kunnen worden gemaakt die kenmerkend zijn voor het gebied Badacsony. In het geval van witte wijnen met wijngaardaanduiding zorgen de oudering op hout en de rijkdom aan aroma's voor complexe wijnen met toetsen van rijp fruit. De wijnen van laat geoogste druiven, wijnen van ingedroogde druiven en ijswijnen zijn dankzij de geconcentreerde grondstof eveneens rijk aan aroma's.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Voorschriften voor aanduidingen

Rechtskader:

Door de organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien.

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

a. De aanduiding "oltalom alatt álló eredetmegjelölés" (beschermde oorsprongsbenaming) en alle adjectiefvormen daarvan in het Hongaars mogen op het etiket worden gezet. In plaats van de aanduiding "oltalom alatt álló eredetmegjelölés" (beschermde oorsprongsbenaming) mag ook de aanduiding "védett eredetű" (van beschermde oorsprong) worden gebruikt.

b. Gebruik van de aanduiding "Badacsonyi borvidék" (wijngebied Badacsony) is toegestaan.

c. Het gebruik van adjectiefvormen die zijn afgeleid van de namen van de in punt VIII/2 vermelde kleinere geografische eenheden en die zijn gevormd door toevoeging van het affix "-i" is toegestaan. In het geval van wijntypen met de naam van een wijngaard mag de naam van de wijngaard worden gebruikt in combinatie met de aanduiding "hegyi" (wijngaard) of "hegyen termett" (geteeld in wijngaard (...)).

d. In plaats van "rozé" mag "rosé" en in plaats van "küvé" mag "cuvée" worden gebruikt.

e. Het gebruik van aanduidingen betreffende oogstjaar en suikergehalte is verplicht.

f. De aanduiding "küvé" of "cuvée bor" (cuvée) mag worden gebruikt voor wijn die het resultaat is van de vermenging van twee of meer druivenrassen. De namen van de druivenrassen waarvan de cuvée is gemaakt, kunnen op het etiket worden vermeld, in dalende volgorde van het gebruikte percentage.

g. Voorschriften voor de aanduiding van druivenrassen:

i. Mate van uniformiteit van ras:

1. ten minste 85 % in het geval van wijnen uit Badacsony

2. 100 % in het geval van witte wijnen met wijngaardaanduiding

ii. Het gebruik van de aanduiding "Muskotály" (muskaat) is aan beperkingen onderworpen. Wanneer deze aanduiding wordt gebruikt, is het verboden om het druivenras te vermelden. Gebruik van dit ras is onderworpen aan bijlage 15 van Decreet nr. 127/2009 van 29 september 2009.

h. Andere aanduidingen die vermeld mogen worden en waarvan het gebruik aan wettelijke beperkingen is onderworpen:

Witte wijn, rosé, rode wijn: "Primőr" (primeur), "Újbor" (nieuwe wijn), "barrique-ban erjesztett" (op barrique gefermenteerd), "hordóban erjesztett" (op vat gefermenteerd), "barrique-ban érlelt" (op barrique geouderd), "hordóban érlelt" (op vat geouderd), "termőhelyen palackozva" (gebotteld in het productiegebied), "termelői palackozás" (gebotteld door de producent), "pinceszövetkezetben palackozva" (gebotteld in een coöperatieve wijnkelder), "küvé" of "cuvée", "muskotály"

Alleen rode wijn: "Ó" (oud)

Witte wijn met wijngaardaanduiding: "válogatott szüretelésű bor" (wijn van geselecteerde oogst), "főbor" (topwijn), "muzeális bor" (museumwijn), "szemelt" (geselecteerde bessen)

"Késői szüretelésű bor" (wijn van laat geoogste druiven), "Jégbor" (ijswijn), "Töppedt szőlőből készült bor" (wijn van ingedroogde druiven): "muzeális bor" (museumwijn)

Kleinere geografische eenheden die kunnen worden aangeduid en de voorschriften voor de aanduiding ervan:

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

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

c. Wanneer een gemeente of wijngaard is aangeduid, moet 100 % van de druiven afkomstig zijn van die kleinere geografische eenheid.

d. Verband tussen kleinere geografische eenheden en handelsmerk: de algemene voorschriften voor aanduidingen van gemeenten en wijngaarden zijn niet van toepassing op wijnen uit Badacsony die zijn voorzien van een handelsmerk met de naam van een kleinere geografische eenheid of een handelsmerk dat vóór 11 mei 2002 is gevestigd door gebruik.

Productie buiten het afgebakende productiegebied

Rechtskader:

Door de organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien.

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Op grond van artikel 5, lid 1, punt b), van Verordening 2019/33 mag de productie plaatsvinden in gemeenten in de volgende naburige administratieve eenheden:

a. gemeenten in het district Veszprém: toegestaan in 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; en

b. gemeenten in het district Zala: toegestaan in Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

Beschermde traditionele aanduidingen

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

De volgende traditionele aanduiding kan worden gebruikt als synoniem van de aanduiding “beschermde oorsprongsbenaming”: “védett eredetű bor” (wijn van beschermde oorsprong).

Voor het beschrijven van de kenmerken van het product:

“késői szüretelésű bor” (wijn van laat geoogste druiven), “válogatott szüretelésű bor” (wijn van geselecteerde oogst), “muzeális bor” (museumwijn), “siller”, “szamorodni”.

Link naar het productdossier

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