C/2024/7443

16.12.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/7443)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Badacsony / Badacsonyi”

PDO-HU-A1506-AM02

Data comunicării: 27.9.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Clarificarea descrierii organoleptice a unui vin alb cu indicarea plantației viticole**

Rubricile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Rubrica II. Descrierea vinurilor (punctul 4 din documentul unic)

Textul care urmează să fie adăugat în cazul vinului alb cu indicarea plantației viticole: „Caracterul mineral al *terroir*-ului este prezent în aromă și gust.” Această descriere trebuie clarificată prin evidențierea caracterului arealului de producție, deoarece, în prezent, numai vinurile care poartă o denumire de plantație viticolă menționează arealul de producție care reprezintă „terroir-ul”.

2. **Modificarea dispoziției privind perioada de învechire a vinurilor**

Rubricile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Rubrica III. Practici oenologice specifice (documentul unic, punctul 5.1.2)

Metoda și perioada de învechire ale diferitelor produse au fost determinate de evoluțiile tehnologice și de schimbările stilurilor de pe piață. Din ce în ce mai puțini producători folosesc învechirea în butoaie pentru recoltele târzii, preferând stilul mai proaspăt și mai fructat răspândit pe piața internațională. De asemenea, din experiență, considerăm că perioada de învechire de 6 luni este suficientă: este suficient de lungă ca vinurile să se dezvolte, fără ca producătorii să fie împovărați cu costuri excesive.

3. **Eliminarea datei recoltării**

Rubricile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Rubrica III. Practici oenologice specifice (nu vizează documentul unic)

Frecvența tot mai mare a efectelor extreme asupra anilor de recoltă face ca recoltarea uniformă în întreaga regiune viticolă să fie și mai dificilă. Producătorii gândesc prin prisma diferitelor amplasamente și stiluri și, prin urmare, sunt mai familiarizați cu propriile suprafețe și soiuri, ceea ce le permite să decidă mai ușor când să recolteze strugurii în funcție de stilul de vin pe care intenționează să îl producă, în conformitate cu caietul de sarcini.

4. **Interzicerea îndulcirii vinurilor albe cu indicarea plantației viticole**

Rubricile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Rubrica III. Practici oenologice specifice (documentul unic, punctul 5.1.2)

Categoria de produse care se distinge prin indicarea plantației viticole este gama de produse premium a Badacsony, motiv pentru care insistăm ca singurul gust dulce să fie cel rezultat din conținutul natural de zahăr după fermentare. Adăugarea de must concentrat ar modifica în mod semnificativ gustul dulce natural, reducând caracterul plăcut al acestuia.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

5. **Modificarea soiurilor care pot fi utilizate pentru tipurile de vin: includerea soiului Zervin pe lista soiurilor de struguri autorizate**

Rubricile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Rubrica VI. Soiurile de struguri permise (punctul 7 din documentul unic)

Producătorii au solicitat includerea soiului Pinot Noir în categoria vinului obținut din struguri stafidiți. Mai mulți ani de experiență au arătat că din acest soi se produce must cu un conținut de zahăr cuprins între 22 și 24 de grade pe plantațiile viticole cu o expunere bună încă de la sfârșitul lunii august. Produsul este disponibil pe piața comercială sub denumirea excentrică *töpszli*.

Producătorii au solicitat includerea soiului Ottonel Muskotály în categoria recoltei târzii. Acest soi îndeplinește cerințele categoriei de produse din plantațiile viticole remarcabile ale Badacsony, fiind recoltat între mijlocul și finalul lunii octombrie, cu o protecție adecvată a plantelor. Rezultatul este un vin cu un gust excepțional. Foarte plăcut și căutat de consumatori, acest vin poate fi vândut la un preț semnificativ mai mare în această categorie de produse.

Zervin este un soi complet nou, care a fost ameliorat la Institutul de Cercetare Viticolă și Vinicolă din Badacsony și care a fost inclus pe lista soiurilor în principal la cererea institutului. Adăugarea acestui soi este justificată în special de adoptarea categoriilor vinuri petiante și vinuri spumante, întrucât Zervin este recomandat în primul rând ca vin de bază pentru vinul spumant. Cunoscut anterior sub denumirea Badacsony 15, acest soi este produs de mai mulți cultivatori din regiune și este utilizat în prezent pentru supraaltoire. Până în prezent, vinurile au putut fi comercializate numai în categoria „fără indicație geografică”, ceea ce a avut un efect negativ semnificativ asupra producătorilor. Includerea soiului Zervin în caietul de sarcini al produsului a fost solicitată de producători, astfel încât vinurile să poată fi comercializate cu o indicare corespunzătoare a statutului lor. Solicităm includerea vinului din recoltă târzie, a vinului de gheață și a vinului din struguri stafidiți.

6. **Norme care reglementează utilizarea anumitor mențiuni în cazul vinurilor cu indicarea plantației viticole**

Rubricile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Rubrica VIII. Alte condiții (punctul 9 din documentul unic)

În cazul tipurilor de vin cu indicarea plantației viticole, denumirea plantației viticole poate fi urmată de mențiunea „hegyi” [plantația viticolă (...)] sau „hegyen termett” [cultivat pe plantația viticolă (...)].

Normele de etichetare au fost clarificate pentru a se preciza denumirea regiunii viticole și produsele care poartă denumirea plantației viticole, deoarece, în cazul Badacsony, consumatorul mediu ar putea să nu fie sigur dacă se menționează regiunea viticolă sau plantația viticolă. Dorim să le indicăm în mod clar consumatorilor că o sticlă care poartă mențiunea „plantație viticolă” conține vin premium.

7. **Adăugarea în caietul de sarcini a indicării legislației relevante pentru utilizarea mențiunii restrânse „muskotály” [Muscat]**

Rubricile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Rubrica VIII. Alte condiții (punctul 9 din documentul unic)

Posibilitatea de a se utiliza mențiunea colectivă „muskotály” [Muscat] exista deja în caietul de sarcini, dar producătorii nu înțelegeau ce soiuri puteau utiliza și pe ce bază, motiv pentru care am inclus trimiterea la legislație.

8. **Adăugarea mențiunii „Ó” („vechi”), pentru vinul roșu, pe lista mențiunilor care pot fi indicate**

Rubricile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Rubrica VIII. Alte condiții (punctul 9 din documentul unic)

Mențiunea „Ó” reprezintă o categorie importantă pentru mulți producători, care nu a fost autorizată până acum în caietul de sarcini. Este important ca un număr cât mai mare de produse de la fiecare producător să poată fi introduse pe piață cu denumirea „Badacsony”. Aceste produse sunt apreciate și foarte căutate de consumatori.

9. **Identitate a originii de 100 % pentru unitățile geografice mai mici indicate**

Rubricile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Rubrica VIII. Alte condiții (punctul 9 din documentul unic)

Normele de etichetare au fost clarificate pentru a se preciza denumirea regiunii viticole și produsele care poartă denumirea plantației viticole, deoarece, în cazul Badacsony, consumatorul mediu ar putea să nu fie sigur dacă se menționează regiunea viticolă sau plantația viticolă. Dorim să le indicăm în mod clar consumatorilor că o sticlă care poartă mențiunea „plantație viticolă" conține vin premium. Așadar, considerăm că ar fi mai bine ca 100 % din vin să provină efectiv din unitatea geografică mai mică.

10. **Clarificarea indicațiilor restrânse care pot apărea pe vinul alb cu indicarea plantației viticole**

Rubricile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Rubrica VIII. Alte condiții (punctul 9 din documentul unic)

În normele referitoare la indicații, a fost necesar să se limiteze indicațiile restrânse care pot figura pe vinul alb cu indicarea plantației viticole.

11. **Modificarea numelui comisiei de evaluare organoleptică**

Rubricile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Rubrica VIII. Alte condiții (nu vizează documentul unic)

Regiunea viticolă Badacsony se află, de asemenea, sub jurisdicția Comitetului de Evaluare din Regiunea Viticolă Balaton, unde sunt degustate produsele care urmează să fie comercializate. Prin urmare, numele a fost clarificat.

12. **Completare a cerințelor pentru notificarea intenției de a fabrica un produs cu indicarea plantației viticole**

Rubricile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Rubrica VIII. Alte condiții (nu vizează documentul unic)

Dorim să simplificăm birocrația legată de notificare, care pare superfluă pentru producători și președinții comunităților viticole, în cazul vinurilor cu indicarea plantației viticole.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Badacsony / Badacsonyi

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *alb*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoarea predominantă a vinurilor albe „Badacsony” este galben-pal. Aroma acestor vinuri prezintă de obicei note minerale și de rezedă, completate de notele de flori albe (floare de soc, liliac, salcâm, floare de tei). Acizii echilibrați stau la baza vinurilor albe. Aciditatea acestor vinuri este echilibrată de un gust dulceag conferit de conținutul ridicat de glicerol, completat de note ușor sărate care pot fi atribuite rocii-mamă alcătuite din bazalt, precum și de un gust amar tipic soiurilor de struguri locale.

*Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,6

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *roze*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile roze „Badacsony”, de culoare roșie-pală, se caracterizează printr-o intensitate medie și prin miresmele fructate de bace roșii (afine, mure, zmeură). Gustul vinurilor roze „Badacsony” îmbină caracterul fructat cu prospețimea acizilor echilibrați.

* Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,6

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *roșu*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoarea vinului roșu „Badacsony” se caracterizează prin nuanțe de roșu-rubiniu, cu un ton roșu intens ușor evidențiat. Miresmele picante dominante (*Capsicum*, piper verde, ienibahar) pot fi însoțite de aroma fructată de bace roșii (mure, zmeură) și de note animale de o intensitate slabă. Vinurile roșii se caracterizează prin acizi echilibrați, un conținut mediu de tanin, un gust fructat (vișine, zmeură) și corpolență.

* Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,6

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) 20

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. *Vin alb cu indicarea plantației viticole*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoarea vinurilor albe cu indicarea unei plantații viticole „Badacsony” este dominată de un luciu galben-auriu. În ceea ce privește mirosul, notele de citrice și de rezedă sunt completate de note de fructe supramaturate și uscate, precum și de arome de prăjit distincte, rezultate în urma învechirii. Caracterul mineral al *terroir*-ului este prezent în aromă și gust. Gustul are un caracter vioi. Complexitatea acestor vinuri se datorează acizilor echilibrați și armoniei dintre corpolență și gustul de fructe uscate, iar vinurile au un gust rezidual ușor sărat, cu note amare.

* Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,6

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. *Vin din recoltă târzie*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoarea predominantă a vinurilor „Badacsony” din recoltă târzie este galben-auriu. Aromele de fructe uscate domină mirosul și pot fi însoțite de note tipice soiului de struguri și învechirii îndelungate. Sunt vinuri corpolente, caracterizate de acizi echilibrați și de un gust rezidual sărat.

* Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,6

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) 33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

6. *Vin de gheață*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoarea predominantă a vinurilor de gheață „Badacsony” este galben-auriu, iar vinurile au un miros de fructe uscate. Gustul vinurilor este caracterizat de acizi echilibrați, de un conținut ridicat de zahăr și de un gust rezidual sărat.

* Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,6

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) 33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

7. *Vin obținut din struguri stafidiți*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoarea predominantă a vinurilor „Badacsony” obținute din struguri stafidiți este galben-auriu. Aceste vinuri au o mireasmă dominată de arome de fructe uscate și zbârcite, care poate fi însoțită de note rezultate în urma învechirii îndelungate (de exemplu, alune, nuci). Complexitatea acestor vinuri se datorează acizilor echilibrați și armoniei dintre corpolență și gustul de fructe uscate, însoțite de un gust rezidual ușor sărat care poate fi atribuit rocii-mamă alcătuite din bazalt.

* Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,6

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) 33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Conducerea viței-de-vie (1)

Practica de cultivare

1. Metoda de cultivare și densitatea de plantare: În cazul plantațiilor viticole plantate înainte de 1 august 2010, vinul „Badacsony” poate fi produs din struguri recoltați de pe plantații viticole cu orice densitate de plantare și orice metodă de cultivare autorizate anterior, atât timp cât producția continuă pe plantația viticolă respectivă.

2. Conducerea viței-de-vie (2)

Practica de cultivare

2. Norme referitoare la plantațiile noi: În cazul plantațiilor viticole plantate după 1 august 2010, se aplică următoarele condiții:

a) metode de cultivare:

   i) umbrelă;

   ii) cordon jos;

   iii) cordon mediu-înalt;

   iv) Guyot;

   v) gobelet;

(b) densitatea de plantare: numărul de butuci plantați: minimum 4 000 de butuci/ha sau, în cazul plantațiilor viticole plantate pe terenuri cu o pantă mai mare de 10 %, 3 300 de butuci/ha.

3. Conținutul minim de zahăr al strugurilor și metoda de recoltare

Practica de cultivare

— Alb: 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. Recoltare manuală sau mecanică

— Roze: 10,6 % vol.: Pinot Noir. 11,34 % vol.: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Recoltare manuală sau mecanică

— Roșu: 10,6 % vol.: Pinot Noir. 11,34 % vol.: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Metoda de recoltare: manuală sau mecanică

— Vin alb cu indicarea plantației viticole, vin din recoltă târzie, vin obținut din struguri stafidiți: 12,83 % vol. Recoltare manuală.

— Vin de gheață: 18,95 % vol. Recoltare manuală.

4. Practici oenologice specifice

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Utilizarea obligatorie a presei discontinue.

De asemenea:

— Pentru vinul alb cu indicarea plantației viticole, este necesară o perioadă minimă de învechire de cel puțin 6 luni, dintre care cel puțin 3 în butoaie de lemn. Este interzisă îndulcirea.

— Pentru vinurile din recoltă târzie, este obligatorie învechirea timp de cel puțin 6 luni, iar îndulcirea peste 2 % vol. este interzisă.

— Pentru vinul de gheață, recoltarea trebuie realizată în stare înghețată, manual, la o temperatură maximă de -7 °C, după care urmează o învechire de cel puțin 6 luni, dintre care cel puțin 3 trebuie să fie în butoaie de lemn. Este interzisă îndulcirea.

— Pentru vinurile obținute din struguri stafidiți, este obligatorie învechirea timp de cel puțin 6 luni, iar îndulcirea peste 2 % vol. este interzisă.

5.2. *Producții/Randamente maxime*

1. Alb, roze, roșu

100 hl/ha

2. Vin alb cu indicarea plantației viticole

60 hl/ha

3. Vin din recoltă târzie, vin de gheață, vin obținut din struguri stafidiți

50 hl/ha

6. **Arealul geografic delimitat**

Teritoriile următoarelor localități care sunt clasificate ca făcând parte din clasa I sau II potrivit cadastrului viticol: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

budai – zöldfehér

cabernet franc – kaberne fran

cabernet sauvignon

cserszegi fűszeres

furmint – furmint bianco

hárslevelű – garszleveljü

irsai olivér – zolotisztüj rannüj

kékfrankos – moravka

kéknyelű – blaustängler

nektár

olasz rizling – olaszrizling

ottonel muskotály – miszket otonel

pinot noir – spätburgunder

rajnai rizling – rheinriesling

rózsakő

szürkebarát – graumönch

sárga muskotály – weisser

tramini – gewürztraminer

vulcanus

zefír

zenit

zervin

zeus

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Descrierea arealului delimitat*

a) Factori naturali:

Regiunea viticolă Badacsony se întinde de la Balatonszepezd la Szigliget din județul Veszprém, pe țărmurile nordice ale lacului Balaton.

Plantațiile viticole din regiunea viticolă sunt situate pe versanții dealurilor de pe țărmurile lacului Balaton (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy și dealurile din Szigliget), care reprezintă monadnockuri cu o formă unică din bazinul Tapolca. Dealurile oferă trăsătura comună a compoziției solului din regiunea viticolă. Roca-mamă dominantă în regiunea viticolă este bazaltul, peste care s-au depozitat, de-a lungul a mii de ani, straturi de sedimente cu granulație fină din Marea Panonică, clasificate drept nisip și argilă. Pe această bază, s-au format solurile forestiere brune ale plantațiilor viticole din Badacsony.

Plantațiile viticole din regiunea viticolă sunt mărginite de dealurile Bakony la nord și de lacul Balaton, cel mai mare lac din Europa Centrală, la sud. Aceste două elemente geografice conferă un caracter submediteraneean climei regiunii viticole, de altfel continentală, motiv pentru care clima locală este mai echilibrată decât clima continentală predominantă a țării, condițiile meteorologice extreme nefiind caracteristice regiunii. Precipitațiile medii sunt de 640 de milimetri, temperatura medie anuală este de 11,2 °C, iar media anuală a orelor însorite este de 1 934. Conform valorilor medii din mai mulți ani, temperatura medie lunară nu depășește 25 de grade nici măcar în lunile cele mai calde, ca urmare a efectelor pe care lacul Balaton și dealurile situate la nord le au asupra climei.

b) Factori umani:

Tehnicile de cultivare a viței-de-vie și practicile viticole dezvoltate de-a lungul secolelor în arealul geografic delimitat merg mână în mână cu măiestria persoanelor care trăiesc și lucrează în areal. Tradiția și cunoștințele referitoare la reglarea producției, la momentul recoltării, la stabilirea gradului adecvat de coacere a strugurilor și la învechirea vinurilor sunt, de asemenea, ancorate într-o istorie îndelungată.

În urma epidemiei de filoxeră, au fost introduse, de asemenea, noi soiuri capabile să exprime extrem de bine proprietățile solului local, cum ar fi Olasz rizling și Szürkebarát, denumirile acestora fiind în prezent strâns legate de Badacsony.

Transformarea calitativă ca urmare a readucerii la viață a regiunii viticole Badacsony după schimbarea regimului din Ungaria a condus la restabilirea a două soiuri autohtone care au fost cândva celebre, dar care erau aproape complet uitate: Kéknyelű și Budai. Prin producția de struguri roșii de vinificație, viticultorii au putut arăta încă o dată modul în care arealul de producție poate conferi un caracter unic vinului roșu. La reînnoirea viței-de-vie, a fost permisă vița-de-vie joasă, iar randamentele au fost reduse semnificativ (maximum 100 hl/ha).

Succesul acestei schimbări este demonstrat de introducerea vinurilor albe cu indicarea plantației viticole „Badacsony”, o categorie dedicată vinurilor albe seci și vinurilor licoroase de calitate superioară obținute din soiuri tradiționale de struguri cu un grad scăzut de încărcare a mugurilor (maximum 80 hl/ha). Spre deosebire de alte vinuri albe, aceste vinuri pot fi îmbuteliate numai după o perioadă de învechire de 9 luni.

8.2. *Vin*

Tehnicile de cultivare a viței-de-vie și practicile viticole dezvoltate de-a lungul secolelor în arealul geografic delimitat merg mână în mână cu măiestria persoanelor care trăiesc și lucrează în areal. Tradiția și cunoștințele referitoare la reglarea producției, la momentul recoltării, la stabilirea gradului adecvat de coacere a strugurilor și la învechirea vinurilor sunt, de asemenea, ancorate într-o istorie îndelungată.

În urma epidemiei de filoxeră, au fost introduse, de asemenea, noi soiuri capabile să exprime extrem de bine proprietățile solului local, cum ar fi Olasz rizling și Szürkebarát, denumirile acestora fiind în prezent strâns legate de Badacsony.

Transformarea calitativă ca urmare a readucerii la viață a regiunii viticole Badacsony după schimbarea regimului din Ungaria a condus la restabilirea a două soiuri autohtone care au fost cândva celebre, dar care erau aproape complet uitate: Kéknyelű și Budai. Prin producția de struguri roșii de vinificație, viticultorii au putut arăta încă o dată modul în care arealul de producție poate conferi un caracter unic vinului roșu. La reînnoirea viței-de-vie, a fost permisă vița-de-vie joasă, iar randamentele au fost reduse semnificativ (maximum 100 hl/ha).

Succesul acestei schimbări este demonstrat de introducerea vinurilor albe cu indicarea plantației viticole „Badacsony”, o categorie dedicată vinurilor albe seci și vinurilor licoroase de calitate superioară obținute din soiuri tradiționale de struguri cu un grad scăzut de încărcare a mugurilor (maximum 80 hl/ha). Spre deosebire de alte vinuri albe, aceste vinuri pot fi îmbuteliate numai după o perioadă de învechire de 6 luni.

Descrierea vinurilor:

Vinurile „Badacsony” – incluzând vinurile albe, roșii și roze – au o bază acidă echilibrată. Gustul dulceag conferit de conținutul ridicat de glicerol este completat de un caracter vioi care poate fi atribuit proximității lacului Balaton, de note ușor sărate rezultate din roca-mamă alcătuită din bazalt și de un gust amar tipic soiurilor de struguri locale.

În pofida structurii lor aromatice complexe, vinurile „Badacsony” sunt caracterizate de o mireasmă de intensitate medie. În cazul vinurilor albe cu indicarea plantației viticole, notele primare de fructe și de flori tipice vinurilor „Badacsony” sunt completate de note secundare și terțiare care pot fi atribuite învechirii. În cazul vinurilor din recoltă târzie, procesul de învechire permite dezvoltarea unor note secundare sau terțiare alături de cele de fructe uscate. Vinul de gheață se caracterizează printr-o culoare intensă, note de fructe uscate și un conținut ridicat de zahăr, în timp ce vinurile obținute din struguri stafidiți au note mature pronunțate precum cele de nuci, pe lângă cele de fructe uscate.

Prezentarea și demonstrarea legăturii cauzale:

Efectul de echilibrare a temperaturii pe care îl are corpul de apă al lacului Balaton, la care se adaugă stocarea căldurii în vârfurile bazaltice ale monadnockurilor și lumina solară reflectată de apă pe dealuri, generează unele dintre cele mai intense radiații din țară.

Efectul submediteraneean al lacului asupra climei continentale predominante din Ungaria contribuie în mod esențial la dezvoltarea strugurilor din Badacsony. Lumina solară reflectată de lacul puțin adânc încălzește versanții în mod uniform în timpul primăverii, asigurând condiții neschimbate pe tot parcursul perioadei de înmugurire. Se previne astfel înmugurirea lentă. În lipsa înghețurilor de primăvară, lăstarii noi pot crește constant, iar vița-de-vie poate dezvolta o suprafață a frunzișului suficient de mare pentru fotosinteză, astfel încât strugurii să se poată coace în condiții ideale în fiecare an.

Vârfurile bazaltice ale dealurilor cu viță-de-vie și proximitatea lacului Balaton garantează niveluri de zahăr excepțional de ridicate în mustul de vin, precum și corpolență, un caracter vioi și o bogăție de gusturi și arome în cazul vinurilor, chiar și în cei mai puțin promițători ani de recoltă.

Efectul bazaltului caracteristic solurilor joacă, de asemenea, un rol fundamental în modelarea calității vinului. Bazaltul este o rocă vulcanică cu caracter bazic și, prin urmare, se sfărâmă cu ușurință. Potasiul, magneziul, calciul și, în special, microelementele eliberate contribuie la obținerea unei calități specifice a vinului. Vinurile care provin de pe plantațiile viticole cu astfel de soluri tind să aibă un caracter mineral, iar concentrația ridicată de minerale conduce la un gust sărat, care este o caracteristică unică a vinurilor „Badacsony”. Datorită subsolului nisipos și argilos, acizii vinurilor „Badacsony” sunt echilibrați, fini și eleganți.

Cu o densitate de plantare de
4 000 de butuci/ha, care este ridicată pentru Ungaria, încărcătura per butuc permite o creștere echilibrată și fără stres a viței-de-vie. Zilele sunt calde vara și lungi și însorite toamna, datorită anticiclonului mediteraneean, dar vița-de-vie intră rapid în faza de întuneric a fotosintezei în timpul serii, fiind răcită de vânturile dinspre dealurile Bakony. În aceste condiții naturale unice, strugurii pot acumula niveluri ridicate de carbohidrați. Lumina solară reflectată de suprafața apei lacului Balaton facilitează fotosinteza în urma pârgii. Aceste două efecte naturale și selectarea de către producătorii din Badacsony a unor soiuri de struguri semnificative la nivel local, cu substraturi de cultură joase și cu o coacere târzie permit o recoltare mai târzie decât de obicei, realizată când nivelurile de zahăr sunt mai ridicate. Acești doi factori naturali și experiența seculară a producătorilor locali, transmisă din tată în fiu, garantează că ciorchinii de struguri sănătoși și copți pot fi transformați în vinuri expresive, corpolente și de înaltă calitate, tipice regiunii Badacsony. În cazul vinurilor albe cu indicarea plantației viticole, învechirea în butoaie de lemn și bogăția deplină asigură că vinurile sunt complexe, cu note de fructe coapte. Vinurile din recoltă târzie, vinurile obținute din struguri stafidiți și vinurile de gheață au, de asemenea, o bogăție datorată materiei prime concentrate.

9. **Alte condiții esențiale (ambalare, etichetare, alte cerințe)**

Norme privind indicațiile

Cadrul juridic:

Stabilit de organizația care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest lucru

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

a. Este permisă indicarea oricărei variații derivate cu ajutorul unui sufix adjectival din mențiunea în limba maghiară „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (denumire de origine protejată). Mențiunea „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (denumire de origine protejată) poate fi înlocuită cu mențiunea „védett eredetű” (de origine protejată).

b. Este permisă utilizarea mențiunii „Badacsonyi borvidék” (regiunea viticolă Badacsony).

c. Este permisă utilizarea variațiilor adjectivelor derivate din denumirile tuturor unităților geografice mai mici enumerate la punctul VIII/2 prin utilizarea afixului „-i”. În cazul tipurilor de vin care poartă denumirea unei plantații viticole, denumirea plantației viticole poate fi urmată de mențiunea „hegyi” [plantația viticolă (...)] sau „hegyen termett” [cultivat pe plantația viticolă (...)].

d. Termenul „rozé” poate fi înlocuit cu „rosé”, iar termenul „küvé” cu „cuvée”.

e. Utilizarea indicațiilor referitoare la anul de recoltă și la conținutul de zahăr este obligatorie.

f. „Küvé” sau „cuvée bor” (vin de tip *cuvée*) pot fi utilizate pentru a indica un vin produs prin amestecarea a două sau mai multe soiuri de struguri, iar denumirile soiurilor de struguri care alcătuiesc *cuvée*-ul pot fi indicate pe etichetă în ordinea descrescătoare a proporției utilizate, în scopul informării consumatorilor.

g. Norme privind indicarea soiurilor de struguri:

i. gradul de uniformitate a soiului:

1. cel puțin 85 % pentru vinurile „Badacsony”;

2. 100 % în cazul vinurilor albe cu indicarea plantației viticole;

ii. utilizarea mențiunii „Muskotály” (Muscat) este restricționată, iar indicarea soiului de struguri este interzisă atunci când se utilizează această mențiune. Utilizarea soiului este reglementată de anexa 15 la Decretul nr. 127/2009 din 29 septembrie 2009.

h. Alte mențiuni care pot fi indicate și care sunt restricționate prin lege:

Alb, roze și roșu: Primőr (vin tânăr), Újbor (vin nou), barrique-ban erjesztett (fermentat în baric), hordóban erjesztett (fermentat în butoi), barrique-ban érlelt (învechit în baric), hordóban érlelt (învechit în butoi), termőhelyen palackozva (îmbuteliat în arealul de producție), termelői palackozás (îmbuteliat de producător), pinceszövetkezetben palackozva (îmbuteliat într-o cooperativă vinicolă), küvé sau cuvée, muskotály;

Numai roșu: „Ó” (vechi);

Vin alb cu indicarea plantației viticole: válogatott szüretelésű bor (vin din recoltă selecționată), főbor (vin principal), muzeális bor (vin istoric), szemelt (boabe selecționate);

Késői szüretelésű bor (vin din recoltă târzie), Jégbor (vin de gheață), Töppedt szőlőből készült bor (vin obținut din struguri stafidiți): „muzeális bor” (vin istoric).

Unități geografice mai mici care pot fi indicate și normele pentru indicarea acestora

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

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

c. Dacă este indicată o localitate sau o plantație viticolă, strugurii utilizați trebuie să provină în proporție de 100 % din unitatea geografică mai mică indicată.

d. Legătura dintre unitățile geografice mai mici și mărcile comerciale: În cazul vinurilor „Badacsony” care poartă o marcă comercială ce conține numele unei unități geografice mai mici sau o marcă comercială consacrată ca urmare a utilizării înainte de 11 mai 2002, nu sunt aplicabile normele generale care reglementează indicarea localității și a plantației viticole.

Producția în afara arealului de producție delimitat

Cadrul juridic:

Stabilit de organizația care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest lucru

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

În temeiul articolului 5 litera (b) din Regulamentul 2019/33, producția se poate desfășura în localități situate în următoarele unități administrative învecinate:

a. Localități din județul Veszprém: permisibil în 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 și

b. Localități din județul Zala: permisibil în Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

Mențiuni tradiționale protejate

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Următoarea mențiune tradițională poate fi utilizată ca sinonim al mențiunii „denumire de origine protejată”: „védett eredetű bor” (vin de origine protejată)

pentru a descrie caracteristicile produsului:

„késői szüretelésű bor” (vin din recoltă târzie), „válogatott szüretelésű bor” (vin din recoltă selecționată), „muzeális bor” (vin istoric), siller, szamorodni.

Link către caietul de sarcini al produsului

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