C/2024/7443

16.12.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/7443)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Badacsony/Badacsonyi“

PDO-HU-A1506-AM02

Dátum oznámenia: 27.9.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Objasnenie organoleptického opisu bieleho vína s označením vinohradu**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka II. Opis vín (bod 4 jednotného dokumentu)

Text, ktorý sa má pridať k bielemu vínu s označením vinohradu: „Minerálny charakter terroir je prítomný v aróme a chuti“. Tento opis je potrebné spresniť zdôraznením charakteru produkčnej oblasti, pretože v súčasnosti sa produkčná oblasť „terroir“ uvádza len pri vínach označených názvom vinohradu.

2. **Zmena ustanovenia týkajúceho sa času zrenia vína**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka III. Osobitné enologické postupy (jednotný dokument, bod 5.1.2)

Metóda a čas vyzrievania rôznych výrobkov sa riadili technologickým vývojom a zmenami v štýloch trhu. Čoraz menej výrobcov používa vyzrievanie v sudoch pri neskorých zberoch a uprednostňuje čerstvejší, ovocnejší štýl, ktorý je rozšírený na medzinárodnom trhu. Na základe skúseností sa tiež domnievame, že šesťmesačné obdobie zrenia je dostatočné: je dostatočne dlhá na to, aby sa vína mohli vyvíjať bez toho, aby sa výrobcovia zaťažovali nadmernými nákladmi.

3. **Vypustenie dátumu zberu**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka III. Osobitné enologické postupy (netýka sa jednotného dokumentu)

Čoraz častejší výskyt extrémnych vplyvov ročníka ešte viac sťažuje jednotný zber úrody v celej vinárskej oblasti. Výrobcovia zohľadňujú rôzne lokality a štýly, a preto lepšie poznajú svoje oblasti a odrody, čo im uľahčuje rozhodovanie o tom, kedy zberať úrodu podľa štýlu vína, ktoré chcú vyrobiť, v súlade so špecifikáciami.

4. **Zákaz úpravy obsahu zvyškového cukru v bielych vínach s označením vinohradu**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka III. Osobitné enologické postupy (jednotný dokument, bod 5.1.2)

Kategória výrobkov, ktorá sa vyznačuje označením vinohradu, je prémiovým sortimentom Badacsony, preto trváme na tom, aby sladkosť pochádzala iba z prirodzeného obsahu cukru po fermentácii. Pridanie koncentrovaného muštu by výrazne zmenilo chuť prirodzenej sladkosti a znížilo by jej pôžitkovú hodnotu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Zmena pri odrodách, ktoré možno použiť na výrobu druhov vína: zaradenie odrody Zervin do zoznamu povolených odrôd viniča**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka VI. Povolené odrody vína (bod 7 jednotného dokumentu)

O zaradenie Pinot noir do kategórie vín vyrobených zo zhrozienkovateného hrozna požiadali výrobcovia. Z dlhoročných skúsenosti vyplynulo, že táto odroda dáva vo vinohradoch s dobrou expozíciou už koncom augusta mušt s 22 až 24 stupňami. Výrobok je dostupný na komerčnom trhu pod svojráznym názvom *töpszli*.

O zaradenie Ottonel Muskotály do kategórie neskorého zberu požiadali výrobcovia. Spĺňa požiadavky kategórie výrobkov vo vynikajúcich vinohradoch Badacsony, so zberom od polovice až do konca októbra s vhodnou ochranou rastlín. Výsledkom je víno s výnimočnou chuťou. Spotrebiteľmi je veľmi obľúbené a vyhľadávané, preto sa v tejto kategórii výrobkov môže predávať za výrazne vyššiu cenu.

Zervin je úplne nová odroda, ktorá bola vyšľachtená vo Výskumnom ústave vinohradníctva a vinárstva v Badacsony a do zoznamu odrôd bola zaradená predovšetkým na žiadosť ústavu. Pridanie je odôvodnené najmä prijatím kategórií perlivých a šumivých vín, pretože Zervin sa odporúča predovšetkým ako základné víno pre šumivé víno. Túto odrodu, predtým známu ako Badacsony 15, pestuje viacero pestovateľov v regióne a v súčasnosti sa používa na štepenie. Doteraz sa vína mohli predávať len v kategórii „bez zemepisného označenia“, čo malo na výrobcov značne nepriaznivý vplyv. O zaradenie odrody Zervin do špecifikácie výrobku požiadali výrobcovia, aby sa vína mohli predávať s príslušným označením svojho štatútu. Žiadame o zaradenie vína z neskorého zberu, ľadového vína a vína zo zhrozienkovateného hrozna.

6. **Pravidlá, ktorými sa upravuje používanie niektorých pojmov v prípade vín s označením vinohradu**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka VIII. Ďalšie podmienky (bod 9 jednotného dokumentu)

V prípade druhov vína s označením vinohradu môže za názvom vinohradu nasledovať označenie „hegyi“ [(...) vinohrad] alebo „hegyen termett“ [pestované vo (...) vinohrade].

Pravidlá označovania boli spresnené tak, aby sa uvádzal názov vinohradníckej oblasti a výrobkov s názvom vinohradu, pretože v prípade názvu Badacsony môže byť priemerný spotrebiteľ zmätený, či sa uvádza vinárska oblasť alebo vinohrad. Chceli by sme spotrebiteľom jasne naznačiť, že fľaša s pojmom „vinohrad“ obsahuje prémiové víno.

7. **Doplnenie označenia príslušných právnych predpisov do špecifikácie na používanie obmedzeného pojmu „muskotály“ [muškát]**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka VIII. Ďalšie podmienky (bod 9 jednotného dokumentu)

Možnosť používať súhrnný pojem „muskotály“ [muškát] existoval už v špecifikácii výrobku, ale výrobcovia nevedeli, ktoré odrody môžu používať a na základe čoho, preto sme zahrnuli odkaz na právne predpisy.

8. **Doplnenie pojmu „Ó“ [„staré“] pre červené víno do zoznamu pojmov, ktoré sa môžu uvádzať**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka VIII. Ďalšie podmienky (bod 9 jednotného dokumentu)

Pojem „Ó“ je pre mnohých výrobcov dôležitou kategóriou, ktorá doteraz nebola v špecifikácii výrobku povolená. Je dôležité, aby sa na trh dostalo čo najviac výrobkov od každého výrobcu výrobkov s názvom „Badacsony“. Tieto výrobky sú medzi spotrebiteľmi veľmi obľúbené a vyhľadávané.

9. **100 % identita pôvodu pre uvedené menšie zemepisné jednotky**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka VIII. Ďalšie podmienky (bod 9 jednotného dokumentu)

Pravidlá označovania boli spresnené tak, aby sa uvádzal názov vinohradníckej oblasti a výrobkov s názvom vinohradu, pretože v prípade názvu Badacsony môže byť priemerný spotrebiteľ zmätený, či sa uvádza vinárska oblasť alebo vinohrad. Chceli by sme spotrebiteľom jasne naznačiť, že fľaša s pojmom „vinohrad“ obsahuje prémiové víno. Preto si myslíme, že by bolo lepšie, keby 100 % vína skutočne pochádzalo z menšej zemepisnej jednotky.

10. **Objasnenie obmedzených označení, ktoré sa môžu objaviť na bielom víne s označením vinohradu**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka VIII. Ďalšie podmienky (bod 9 jednotného dokumentu)

V pravidlách označovania bolo potrebné zúžiť obmedzené označenia, ktoré sa môžu objaviť na bielom víne s označením vinohradu.

11. **Zmena názvu výboru pre organoleptické hodnotenie**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka VIII. Ďalšie podmienky (netýka sa jednotného dokumentu)

Vinárska oblasť Badacsony patrí tiež pod právomoc hodnotiaceho výboru Balatonskej vinárskej oblasti, ktorý testuje výrobky určené na uvedenie na trh. Názov bol preto spresnený.

12. **Doplnenie požiadaviek na oznámenie zámeru vyrábať výrobok s označením vinohradu**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka VIII. Ďalšie podmienky (netýka sa jednotného dokumentu)

Chceli by sme zjednodušiť byrokraciu spojenú s oznamovaním, ktorá sa v prípade vín s označením vinohradu zdá výrobcom a funkcionárom z vinárskych spoločenstiev zbytočná.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy) na zápis do registra**

Badacsony/Badacsonyi

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *biele*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Biele vína Badacsony majú prevažne svetložltú farbu. Ich aróma sa zvyčajne vyznačuje rezedovými a minerálnymi tónmi, ktoré sú doplnené tónmi bielych kvetov (bazový kvet, orgován, agát, lipový kvet). Základom bielych vín sú dobre zaguľatené kyseliny. Ich kyslosť dopĺňa sladkastá chuť vyplývajúca z vysokého obsahu glycerolu, ktorú dopĺňajú mierne slané tóny spôsobené čadičovým podložím a horká chuť typická pre miestne odrody viniča.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,6

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *ružové*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Bledočervené ružové vína Badacsony sa vyznačujú strednou intenzitou a ovocnou vôňou červených bobúľ (čučoriedky, černice, maliny). V príchuti ružových vín Badacsony sa snúbi ovocnosť so sviežosťou dobre zaguľatených kyselín.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,6

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *červené*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba červeného vína Badacsony sa vyznačuje rubínovo červenými odtieňmi s nepatrným sýtočerveným nádychom. Dominantné korenisté vône (kapia, zelená paprika, nové korenie) môžu byť doplnené ovocnou arómou červených bobúľ (černice, maliny) a živočíšnymi tónmi ľahkej intenzity. Červené vína sa vyznačujú dobre zaguľatenými kyselinami, stredným obsahom trieslovín, ovocnou chuťou (višne, maliny) a plným telom.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,6

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *Biele víno s označením vinohradu*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vo farbe bielych vín s označením vinohradu s názvom Badacsony prevláda zlatožltý lesk. Vo vôni sa citrusové a rezedové tóny dopĺňajú s tónmi prezretého a sušeného ovocia spolu s výraznými arómami praženia, ktoré sú výsledkom vyzrievania. Minerálny charakter terroir je prítomný v aróme a chuti. Chuť sa vyznačuje živosťou. Komplexnosť týchto vín vyplýva z dobre zaguľatených kyselín a harmónie plného tela s arómou sušeného ovocia a majú mierne slaný záver s horkými tónmi.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,6

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *Víno s prívlastkom neskorý zber*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína Badacsony z neskorého zberu majú prevažne zlatožltú farbu. V arómach dominuje aróma sušeného ovocia, ktorú môžu sprevádzať tóny typické pre túto odrodu viniča a dlhé vyzrievanie. Ide o vína s plným telom, ktoré sa vyznačujú dobre zaguľatenými kyselinami a slaným záverom.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,6

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. *Ľadové víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Ľadové vína Badacsony majú prevažne zlatožltú farbu a vôňu sušeného ovocia. Ich chuť sa vyznačuje dobre zaguľatenými kyselinami, vysokým obsahom cukru a slaným záverom.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,6

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

7. *Víno zo zhrozienkovateného hrozna*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína Badacsony vyrobené zo zhrozienkovateného hrozna majú prevažne zlatožltú farbu. V ich vôni prevládajú arómy vyschnutého a sušeného ovocia a môžu ju sprevádzať tóny vyplývajúce z dlhého vyzrievania (napr. lieskový orech, vlašský orech). Komplexnosť týchto vín vyplýva z dobre zaguľatených kyselín a harmónie plného tela s príchuťou sušeného ovocia doplnenej mierne slaným záverom spôsobeným čadičovým podložím.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,6

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Vedenie viniča (1)

Pestovateľské postupy

Pestovateľská metóda a hustota výsadby: V prípade vinohradov vysadených pred 1. augustom 2010 sa víno Badacsony môže vyrábať z hrozna zozbieraného z vinohradov s akoukoľvek hustotou výsadby a metódou pestovania, ktoré boli predtým povolené, pokiaľ sa vo vinohrade pokračuje v produkcii.

2. Vedenie viniča (2)

Pestovateľské postupy

Pravidlá týkajúce sa novej výsadby: V prípade vinohradov vysadených po 1. auguste 2010 sa uplatňujú tieto podmienky:

a) metódy pestovania:
   i) vedenie, pri ktorom sa ťažne vyväzujú do oblúka
   ii) nízky kordón
   iii) stredný kordón
   iv) Guyotov rez
   v) Gobelet
b) hustota výsadby: počet vysadených krov: minimálne 4 000 vysadených krov/ha alebo 3 300 vysadených krov/ha v prípade vinohradov vysadených na pôde so sklonom väčším ako 10 %.

3. Minimálny obsah cukru hrozna a spôsob zberu

Pestovateľské postupy

— biele víno: 10,6 obj. %: Olasz rizling, Ottonel muskotály, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Nektár, Budai, Vulcanus, Pinot Blanc, Kéknyelű, Hárslevelű, Rózsakő, Zenit, Tramini, Furmint, Rajnai rizling, Zeus. 11,34 obj. %: Szürkebarát, Sárga muskotály. Ručný alebo mechanizovaný zber úrody

— ružové víno: 10,6 obj. %: Pinot noir. 11,34 obj. %: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Ručný alebo mechanizovaný zber úrody

— červené víno: 10,6 obj. %: Pinot noir. 11,34 obj. %: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Spôsob zberu: ručný alebo mechanizovaný zber úrody

— Biele víno s označením vinohradu, víno z neskorého zberu, víno vyrobené zo zhrozienkovateného hrozna: 12,83 obj. %. Ručný zber úrody.

— Ľadové víno: 18,95 obj. %. Ručný zber úrody.

4. Osobitné enologické postupy

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Povinné používanie diskontinuálneho lisu.

Okrem toho:

— Pre biele víno s označením vinohradu sa vyžaduje minimálny čas zrenia najmenej 6 mesiacov, z toho najmenej 3 mesiace v drevených sudoch. Úprava obsahu zvyškového cukru je zakázaná.

— V prípade vín z neskorého zberu je povinné vyzrievanie najmenej 6 mesiacov a úprava obsahu zvyškového cukru nad 2 obj. % je zakázaná.

— Ľadové víno sa musí ručne zbierať zmrazené pri maximálnej teplote – 7 °C, potom musí vyzrievať najmenej 6 mesiacov, z toho najmenej 3 mesiace v drevených sudoch. Úprava obsahu zvyškového cukru je zakázaná.

— V prípade vín vyrobených zo zhrozienkovateného hrozna je povinné vyzrievanie najmenej 6 mesiacov a úprava obsahu zvyškového cukru nad 2 obj. % je zakázaná.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Biele, ružové, červené víno:

100 hl/ha

2. Biele víno s označením vinohradu

60 hl/ha

3. Víno z neskorého zberu, ľadové víno, víno zo zhrozienkovateného hrozna

50 hl/ha

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Územia týchto obcí, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra klasifikované ako vinohradnícke pozemky triedy I alebo II: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Opis vymedzenej oblasti*

a) Prírodné faktory:

Vinárska oblasť Badacsony leží medzi obcami Balatonszepezd a Szigliget vo Vesprémskej župe na severnom brehu Balatonu.

Vinohrady v tejto vinárskej oblasti sa nachádzajú na svahoch kopcov na brehu Balatonu (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy a kopce v obci Szigliget), ktoré sú jedinečne tvarovanými vyvýšeninami v tapolckej kotline. Kopce poskytujú vinárskej oblasti spoločný znak v zložení pôdy. Prevládajúcou horninou vo vinárskej oblasti je čadič, na ktorom sa počas tisícročí usadzovali vrstvy jemnozrnných sedimentov z Panónskeho mora, ktoré sa klasifikujú ako piesok a hlina. To bol základ pre vznik hnedej lesnej pôdy vo vinohradoch oblasti Badacsony.

Vinohrady vo vinárskej oblasti sú na severe ohraničené Bakonskými vrchmi a na juhu Balatonom, najväčším jazerom v strednej Európe. Tieto dva geografické prvky dodávajú inak kontinentálnemu podnebiu vinárskej oblasti submediteránny charakter, vďaka čomu je miestne podnebie vyváženejšie ako prevládajúce kontinentálne podnebie v krajine, preto extrémne poveternostné podmienky nie sú pre túto oblasť charakteristické. Priemerný úhrn zrážok je 640 milimetrov, priemerná ročná teplota je 11,2 °C a priemerný ročný slnečný svit dosahuje 1 934 hodín. Na základe priemerných hodnôt za mnoho rokov priemerná mesačná teplota nepresahuje 25 stupňov ani v najteplejších mesiacoch, čo je dôsledkom vplyvu jazera Balaton a kopcov na severe na podnebie.

b) Ľudské faktory:

Techniky pestovania viniča a výroby vína, ktoré sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti vyvíjali po stáročia, idú ruka v ruke s know-how ľudí, ktorí tam žijú a pracujú. Tradícia a znalosti týkajúce sa regulácie úrody, času zberu, rozhodovania o správnej zrelosti hrozna a vyzrievania vín majú tiež dlhú históriu.

Po epidémii fyloxéry boli zavedené aj nové odrody, ktoré boli schopné veľmi dobre vyjadriť miestne pôdne vlastnosti, ako napríklad Olasz rizling (rizling vlašský) a Szürkebarát (rulandské sivé), a ich názvy sú dnes úzko spojené s oblasťou Badacsony.

Kvalitatívna premena oživenia vinárskej oblasti Badacsony po zmene režimu v Maďarsku viedla k obnoveniu dvoch kedysi slávnych, ale takmer úplne zabudnutých pôvodných odrôd: Kéknyelű a Budai. Vďaka produkcii červených muštových odrôd mohli vinári opäť ukázať, ako môže produkčná oblasť dodať červenému vínu jedinečný charakter. Pri obnove viniča sa povolilo pestovanie nízko rastúcich viničov, pričom sa výrazne znížili výnosy (maximálne 100 hl/ha).

O úspechu tejto zmeny svedčí zavedenie bielych vín s označením vinohradu Badacsony, kategórie pre biele suché vína a dezertné vína najvyššej kvality vyrobené z tradičných odrôd viniča s nízkym zaťažením kra rodivými pukmi (maximálne 80 hl/ha). Na rozdiel od iných bielych vín sa tieto vína môžu plniť do fliaš až po 9 mesiacoch vyzrievania.

8.2. *Víno*

Techniky pestovania viniča a výroby vína, ktoré sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti vyvíjali po stáročia, idú ruka v ruke s know-how ľudí, ktorí tam žijú a pracujú. Tradícia a znalosti týkajúce sa regulácie úrody, času zberu, rozhodovania o správnej zrelosti hrozna a vyzrievania vín majú tiež dlhú históriu.

Po epidémii fyloxéry boli zavedené aj nové odrody, ktoré boli schopné veľmi dobre vyjadriť miestne pôdne vlastnosti, ako napríklad Olasz rizling (rizling vlašský) a Szürkebarát (rulandské sivé), a ich názvy sú dnes úzko spojené s oblasťou Badacsony.

Kvalitatívna premena oživenia vinárskej oblasti Badacsony po zmene režimu v Maďarsku viedla k obnoveniu dvoch kedysi slávnych, ale takmer úplne zabudnutých pôvodných odrôd: Kéknyelű a Budai. Vďaka produkcii červených muštových odrôd mohli vinári opäť ukázať, ako môže produkčná oblasť dodať červenému vínu jedinečný charakter. Pri obnove viniča sa povolilo pestovanie nízko rastúcich viničov, pričom sa výrazne znížili výnosy (maximálne 100 hl/ha).

O úspechu tejto zmeny svedčí zavedenie bielych vín s označením vinohradu Badacsony, kategórie pre biele suché vína a dezertné vína najvyššej kvality vyrobené z tradičných odrôd viniča s nízkym zaťažením kra rodivými pukmi (maximálne 80 hl/ha). Na rozdiel od iných bielych vín sa tieto vína môžu plniť do fliaš až po 6 mesiacoch vyzrievania.

Opis vína (vín):

Vína Badacsony – vrátane bielych, červených a ružových – majú dobre zaguľatený základ kyselín. Sladkastú chuť vyplývajúcu z vysokého obsahu glycerolu dopĺňa živý charakter, ktorý je spôsobený blízkosťou Balatonu, mierne slané tóny, ktoré vznikli vďaka čadičovému podložiu, a horká príchuť typická pre miestne odrody viniča.

Napriek komplexnej aromatickej štruktúre sa vína Badacsony vyznačujú stredne intenzívnou arómou. V bielych vínach s označením vinohradu sú primárne ovocné a kvetinové tóny typické pre vína Badacsony doplnené sekundárnymi a terciárnymi tónmi, ktoré možno pripísať vyzrievaniu. V prípade vín z neskorého zberu sa v procese vyzrievania popri tónoch sušeného ovocia rozvíjajú aj sekundárne alebo terciárne tóny. Ľadové víno sa vyznačuje hlbokou farbou, tónmi sušeného ovocia a vysokým obsahom cukru, zatiaľ čo vína vyrobené zo zhrozienkovateného hrozna majú okrem sušeného ovocia aj výrazné tóny zrelosti, napríklad vlašských orechov.

Prezentácia a preukázanie príčinnej súvislosti:

Teplotne vyrovnávajúci účinok vodnej plochy Balatonu, dodatočná akumulácia tepla v čadičových vrcholcoch vyvýšenín a slnečné svetlo odrážajúce sa od vody späť na kopce spôsobujú, že žiarenie je jedno z najintenzívnejších v krajine.

Submediteránny vplyv jazera na prevládajúce kontinentálne podnebie v Maďarsku má rozhodujúci vplyv na vývoj hrozna z oblasti Badacsony. Slnečné svetlo odrážajúce sa od plytkého jazera na jar rovnomerne ohrieva svahy, čím zabezpečuje nemenné podmienky počas celého obdobia pučania. To vylučuje pomalé pučanie. Bez jarných mrazov môžu nové výhonky neustále rásť a vinič si môže vytvoriť dostatočne veľkú listovú plochu na fotosyntézu, preto hrozno môže každý rok dozrievať v ideálnych podmienkach.

Čadičové vrcholce kopcov s viničom a blízkosť Balatonu zaručujú mimoriadne vysokú hladinu cukru vo vínnom mušte a plné telo, živosť a bohatstvo príchutí a aróm vín aj v tých najmenej perspektívnych ročníkoch.

Účinky čadiča majú zásadnú úlohu aj pri vytváraní kvality vína. Čadič je vulkanická hornina základného charakteru, a preto sa ľahko drobí. Draslík, horčík, vápnik, a najmä mikroprvky, ktoré sa všetky uvoľňujú, prispievajú k osobitnej kvalite vína. Vína pochádzajúce z vinohradov s takouto pôdou majú zvyčajne minerálny charakter, kým vysoká koncentrácia minerálov spôsobuje slanú chuť, ktorá je jedinečnou vlastnosťou vín Badacsony. Vďaka piesočnatému, ílovitému podložiu sú kyseliny vín Badacsony dobre zaguľatené, hladké a elegantné.

Hustota výsadby 4 000 vysadených krov/ha, ktorá je na Maďarsko vysoká, umožňuje vyvážený rast viniča bez stresu. Vďaka stredomorskej anticyklóne sú dni v lete teplé a dlhé a na jeseň slnečné, vinič však vo večerných hodinách rýchlo vstupuje do temnej fázy fotosyntézy, kedy dochádza k ochladzovaniu vetrom z Bakonských vrchov. V týchto jedinečných prírodných podmienkach sa môžu v hrozne nahromadiť vysoké hladiny sacharidov. Slnečné svetlo, ktoré sa odráža od vodnej hladiny Balatonu, uľahčuje fotosyntézu po začiatku dozrievania. Tieto dva prirodzené vplyvy a výber lokálne významných, nízko rastúcich, stredne a neskoro dozrievajúcich odrôd viniča pestovateľmi v oblasti Badacsony umožňujú neskorší zber, keď je hladina cukru vyššia ako zvyčajne. Tieto dva prírodné faktory a stáročné skúsenosti miestnych výrobcov, ktoré sa dedia z otca na syna, zaručujú, že zo zdravých, zrelých strapcov hrozna sa dajú vyrobiť vysokokvalitné, plné a výrazné vína, ktoré sú typické pre oblasť Badacsony. V prípade bielych vín s označením vinohradu vyzrievanie v drevených sudoch a plná bohatosť zaručujú, že vína sú komplexné a vyznačujú sa tónmi zrelého ovocia. Aj vína z neskorého zberu, vína zo zhrozienkovateného hrozna a ľadové vína sa vyznačujú bohatosťou vďaka koncentrovanej surovine.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Pravidlá označovania

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

a) povolené je uvedenie ľubovoľného variantu koncovky prídavného mena odvodeného z pojmu „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [chránené označenie pôvodu] v maďarskom jazyku; Pojem „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [chránené označenie pôvodu] možno nahradiť pojmom „védett eredetű“ [chráneného pôvodu].

b) Používanie pojmu „Badacsonyi borvidék“ [Badacsonyská vinárska oblasť] je povolené.

c) Je povolené používať prídavné mená odvodené od názvov všetkých menších zemepisných jednotiek uvedených v bode VIII/2 s použitím prípony „-i“. V prípade druhov vína s názvom vinohradu môže za názvom vinohradu nasledovať označenie „hegyi“ [(...) vinohrad] alebo „hegyen termett“ [pestované vo vinohrade (...)].

d) Pojem „rozé“ môže byť nahradený pojmom „rosé“ a pojem „küvé“ pojmom „cuvée“.

e) Používanie údajov o ročníku a obsahu cukru je povinné.

f) „Küvé“ alebo „cuvée bor“ [víno cuvée] sa môže používať na označenie vína vyrobeného zmiešaním dvoch alebo viacerých odrôd viniča a názvy odrôd viniča tvoriacich víno cuvée sa môžu uvádzať na etikete v zostupnom poradí podľa použitého podielu s cieľom informovať spotrebiteľov.

g) Pravidlá označovania názvov odrôd viniča:

i) stupeň jednotnosti odrody:

1. najmenej 85 % v prípade vín Badacsony

2. 100 % v prípade bielych vín s označením vinohradu

ii) používanie pojmu „Muskotály“ [muškát] je obmedzené a označenie odrody viniča je pri použití tohto pojmu zakázané. Používanie odrody sa riadi prílohou 15 k vyhláške č. 127/2009 z 29. septembra 2009.

h) Ďalšie podmie nky, ktoré môžu byť uvedené a sú obmedzené zákonom:

Biele, ružové, červené víno: Primőr [primeur], Újbor [mladé víno], barrique-ban erjesztett [kvasené v barikovom sude], hordóban erjesztett [kvasené v sude], barrique-ban érlelt [vyzreté v barikovom sude], hordóban érlelt [vyzreté v sude], termőhelyen palackozva [plnené do fliaš v produkčnej oblasti], termelői palackozás [plnené do fliaš výrobcom], pinceszövetkezetben palackozva [plnené do fliaš vo vinárskom družstve], küvé alebo cuvée, muskotály

Len červené víno: „Ó“ [starý]

Biele víno s označením vinohradu: válogatott szüretelésű bor [víno z vybranej úrody], főbor [hlavné víno], muzeális bor [archívne víno], szemelt [bobuľový výber],

Késői szüretelésű bor [víno z neskorého zberu], Jégbor [ľadové víno], Töppedt szőlőből készült bor [víno vyrobené zo zhrozienkovateného hrozna]: „muzeális bor“ [archívne víno]

Menšie zemepisné jednotky, ktoré možno uvádzať, a pravidlá ich uvádzania

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

b) Vinohrady: Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Gulács, Tóti-hegy, Sabar-hegy, Bács-hegy

c) Ak je uvedená obec alebo vinohrad, 100 % použitého hrozna musí pochádzať z uvedenej menšej zemepisnej jednotky.

d) Súvislosť medzi menšími zemepisnými jednotkami a ochrannými známkami: V prípade vín Badacsony s ochrannou známkou obsahujúcou názov menšej zemepisnej jednotky alebo ochrannou známkou vytvorenou v dôsledku používania pred 11. májom 2002 sa všeobecné pravidlá upravujúce označenie obce a vinohradu neuplatňujú.

Výroba v inej ako vymedzenej produkčnej oblasti

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby v stanovenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Podľa článku 5 písm. b) nariadenia 2019/33 sa výroba môže uskutočňovať v obciach v týchto susedných administratívnych jednotkách:

a) Obce vo Vesprémskej župe povolené v 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 a

b) Obce v Zalianskej župe: povolené v Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

Chránené tradičné pojmy

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Ako synonymum pojmu „chránené označenie pôvodu“ sa môže používať tento tradičný pojem: „védett eredetű bor“ [víno chráneného pôvodu].

Na opis vlastnosti výrobku:

„késői szüretelésű bor“ [víno z neskorého zberu], „válogatott szüretelésű bor“ [výberové víno], „muzeális bor“ [archívne víno], siller, szamorodni

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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