C/2024/7443

16.12.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/7443)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Badacsony / Badacsonyi“

PDO-HU-A1506-AM02

Datum obvestila: 27. september 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Pojasnilo organoleptičnega opisa belega vina z navedbo vinorodne gorice

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka II. Opis vin (točka 4 enotnega dokumenta).

Besedilo, ki se doda belemu vinu z navedbo vinorodne gorice: „Mineralnost rastišča se odraža v vonju in okusu.“ V pojasnilu tega opisa je treba poudariti značilnosti območja proizvodnje, saj se rastišče kot tovrstno območje trenutno omenja le pri vinih, poimenovanih z imenom vinorodne gorice.

2. Sprememba določbe o obdobju staranja vin

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka III. Posebni enološki postopki (točka 5.1.2 enotnega dokumenta).

Na način in trajanje staranja različnih proizvodov vplivata tehnološki razvoj in spreminjanje tržnih modelov. Pri poznih trgatvah vse manj proizvajalcev vino stara v sodih, saj dajejo prednost bolj svežemu in sadnemu profilu, ki je razširjen na mednarodnem trgu. Na podlagi izkušenj menimo, da zadostuje šestmesečno obdobje staranja: to je dovolj časa, da se vina razvijejo, proizvajalcev pa ne bremenijo previsoki stroški.

3. Črtanje datuma trgatve

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka III. Posebni enološki postopki (ne vpliva na enotni dokument).

Ker so izredni vplivi letnika vse pogostejši, je enotno trganje na celotnem vinorodnem območju še težje. Proizvajalci razmišljajo z vidika različnih lokacij in profilov, zato bolje poznajo svoja območja in sorte ter se v skladu s specifikacijami in glede na slog vina, ki ga želijo proizvesti, lažje odločijo, kdaj bodo grozdje potrgali.

4. Prepoved dosladkanja belih vin z navedbo vinorodne gorice

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka III. Posebni enološki postopki (točka 5.1.2 enotnega dokumenta).

Kategorija proizvodov, označenih z navedbo vinorodne gorice, so vrhunski proizvodi iz regije Badacsony, zato vztrajamo, da mora biti sladkost le tolikšna, kolikor je ostane od naravne vsebnosti sladkorja po fermentaciji. Dodajanje zgoščenega grozdnega mošta bi znatno spremenilo naravno sladki okus in zmanjšalo užitek ob okušanju.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

5. **Sprememba sort, ki se lahko uporabljajo za vrste vina: vključitev sorte zervin v trsni izbor**

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka VI. Trsni izbor (točka 7 enotnega dokumenta).

Proizvajalci so zahtevali vključitev sorte pinot noir v kategorijo vina iz sušenega grozdja. Dolgoletne izkušnje so pokazale, da mošt iz te sorte v dobro izpostavljenih vinogradih že konec avgusta doseže 22 do 24 stopinj. Proizvod je na komercialnem trgu na voljo z domiselnim imenom *töpszli*.

Proizvajalci so zahtevali vključitev sorte ottonel muskotály v kategorijo vin pozne trgatve. V izvrstnih vinogradih regije Badacsony, kjer trgatve potekajo od sredine do konca oktobra ob ustreznem varstvu rastlin, izpolnjuje zahteve kategorije proizvoda. Tako se pridela vino z izjemnim okusom. Med potrošniki je zelo priljubljeno in iskano, zato se lahko v tej kategoriji proizvoda prodaja po bistveno višji ceni.

Sorta zervin je popolnoma nova sorta, ki so jo žlahtnili na raziskovalnem inštitutu za vinogradništvo in vinarstvo v Badacsonyu, v trsni izbor pa je bila vključena predvsem na njegovo zahtevo. Vključitev navedene sorte je upravičena zlasti s sprejetjem kategorij biser vin in penečih vin, saj se sorta zervin priporoča predvsem kot osnovno vino za peneče vino. To sorto, ki je bila prej znana kot badacsony 15, pridelujejo številni pridelovalci v regiji in se trenutno uporablja za precepljanje. Doslej so se lahko vina tržila le v kategoriji „brez geografske označbe“, kar je proizvajalcem precej škodilo. Proizvajalci so vključitev sorte zervin v specifikacijo proizvoda zahtevali zato, da bi se lahko vina tržila z ustrezno navedbo njihovega statusa. Zahtevamo vključitev vina pozne trgatve, ledenega vina in vina iz sušenega grozdja.

6. **Pravila, ki urejajo uporabo nekaterih izrazov pri vinih z navedbo vinorodne gorice**

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka VIII. Dodatni pogoji (točka 9 enotnega dokumenta).

Pri vrstah vina z navedbo vinorodne gorice („szőlőhegy“) lahko imenu te gorice sledi navedba „hegyi“ (… gorica) ali „hegyen termett“ (proizvedeno na … gorici).

Glede na pojasnilo pravil o označevanju je treba navesti ime vinorodnega območja in proizvode z imenom vinorodne gorice, saj povprečen potrošnik pri navedbi „Badacsony“ morda ne bo vedel, ali gre za vinorodno območje ali vinorodno gorico. Potrošnike želimo jasno opozoriti, da je v steklenici, na kateri je naveden izraz „szőlőhegy“, tj. vinorodna gorica“, vrhunsko vino.

7. **Vključitev navedbe ustrezne zakonodaje v specifikacijo proizvoda pri uporabi omejenega izraza „muskotály“ (muškat)**

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka VIII. Dodatni pogoji (točka 9 enotnega dokumenta).

Specifikacija proizvoda je že vsebovala možnost uporabe skupinskega izraza „muskotály“ (muškat), vendar proizvajalci niso razumeli, katere sorte lahko uporabljajo in na kakšni podlagi, zato smo vključili sklic na zakonodajo.

8. **Vključitev izraza „ó“ (staro) za rdeče vino na seznam izrazov, ki se lahko navedejo**

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka VIII. Dodatni pogoji (točka 9 enotnega dokumenta).

Izraz „**ó**“ je za številne proizvajalce pomembna kategorija in doslej v specifikaciji proizvoda ni bil odobren. Pomembno je, da se lahko z imenom „Badacsony“ da na trg čim več proizvodov posameznega proizvajalca. Ti proizvodi so med potrošniki zelo priljubljeni in iskani.

9. **100-odstotna istovetnost porekla za navedene manjše geografske enote**

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka VIII. Dodatni pogoji (točka 9 enotnega dokumenta).

Glede na pojasnilo pravil o označevanju je treba navesti ime vinorodnega območja in proizvode z imenom vinorodne gorice, saj povprečen potrošnik pri navedbi „Badacsony“ morda ne bo vedel, ali gre za vinorodno območje ali vinorodno gorico. Potrošnike želimo jasno opozoriti, da je v steklenici, na kateri je naveden izraz „szőlőhegy“, tj. vinorodna gorica“, vrhunsko vino. Zato menimo, da bi bilo bolje, če bi 100 % vina dejansko izviralo iz manjše geografske enote.

10. **Pojasnilo omejenih izrazov, ki se lahko pojavijo na belem vinu z navedbo vinorodne gorice**

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka VIII. Dodatni pogoji (točka 9 enotnega dokumenta).

V pravilih o označbah je bilo treba omejene izraze, ki se lahko navedejo na belem vinu z navedbo vinorodne gorice, omejiti.

11. **Sprememba imena odbora za organoleptično ocenjevanje**

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka VIII. Dodatni pogoji (ne vpliva na enotni dokument).

Za vinorodno območje Badacsony je pristojen tudi odbor za ocenjevanje vinorodnega območja Balaton, v katerem se pokušajo proizvodi, ki se tržijo. Zato je bilo ime pojasnjeno.

12. **Dodatek k zahtevam za prijavo namere o proizvodnji proizvoda z navedbo vinorodne gorice**

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka VIII. Dodatni pogoji (ne vpliva na enotni dokument).

Zmanjšati želimo birokracijo pri prijavnih obveznostih, ki so po mnenju proizvajalcev in predsednikov zadrug vinogradnikov pri vinih z navedbo vinorodne gorice odvečne.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Badacsony / Badacsonyi

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, tudi ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *Belo vino*

KRATEK OPIS

Bela vina „Badacsony“ so pretežno bledo rumene barve. Za njihov okus so značilne resedne in mineralne note, ki jih dopolnjujejo note belega cvetja (cvetov bezga, španskega bezga, akacije, lipe). Dobro zaokrožene kisline so temelj belih vin. Kisline so zaokrožene s sladkastim okusom, ki je posledica visoke vsebnosti glicerola, dopolnjujejo pa jih rahlo slane note, ki jih je mogoče pripisati bazaltni kamninski podlagi, in grenak okus, značilen za lokalne sorte vinske trte.

*Manjkajoči analitski parametri so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 10,6.

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18.

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Vino rosé*

KRATEK OPIS

Za bledo rdeča vina rosé „Badacsony“ sta značilna srednja intenzivnost in saden vonj rdečega jagodičja (borovnice, robide, maline). V okusu vin rosé „Badacsony“ sta združeni sadnost in svežina dobro zaokroženih kislin.

*Manjkajoči analitski parametri so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 10,6.

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18.

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Rdeče vino*

KRATEK OPIS

Rdeča vina „Badacsony“ imajo rubinasto rdeče odtenke z rahlo poudarjenim temno rdečim tonom. Prevladujoč začimben vonj (paprika, zelena paprika, pravi piment) lahko spremljajo sadna nota po rdečem jagodičju (robide, maline) in rahlo intenzivne živalske note. Rdeča vina so polnega telesa z značilnimi dobro zaokroženimi kislinami, srednjo vsebnostjo taninov in sadnim okusom (višnja, malina).

*Manjkajoči analitski parametri so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 10,6.

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20.

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *Belo vino z navedbo vinorodne gorice*

KRATEK OPIS

V barvi belih vin z navedbo vinorodne gorice Badacsony prevladuje zlatorumeni lesk. Za njihov vonj so značilne citrusne in resedne note, ki jih dopolnjujejo note po prezrelem in suhem sadju ter izrazite arome po praženem, ki so posledica staranja. Mineralnost rastišča se odraža v vonju in okusu. Okus je živahen. Njihova kompleksnost je posledica dobro zaokroženih kislin ter harmonije polnega telesa in okusa suhega sadja, imajo pa nekoliko slan pookus z grenkimi notami.

*Manjkajoči analitski parametri so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 10,6.

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18.

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *Vino pozne trgatve*

KRATEK OPIS

Vina „Badacsony“ pozne trgatve so pretežno zlatorumene barve. V vonju prevladujejo note po suhem sadju, ki jih lahko spremljajo note, značilne za sorto vinske trte in dolgo staranje. To so vina polnega telesa z dobro zaokroženimi kislinami in slanim pookusom.

*Manjkajoči analitski parametri so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 10,6.

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 33.

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

6. *Ledeno vino*

KRATEK OPIS

Ledena vina „Badacsony“ so pretežno zlatorumene barve in imajo vonj po suhem sadju. Za njihov okus so značilne dobro zaokrožene kisline, visoka vsebnost sladkorja in slan pookus.

*Manjkajoči analitski parametri so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 10,6.

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 33.

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

7. *Vino iz sušenega grozdja*

KRATEK OPIS

Vina „Badacsony“ iz sušenega grozdja so pretežno zlatorumene barve. V vonju prevladujejo note po uvenelem in suhem sadju, spremljajo pa jih lahko note, ki so posledica dolgega staranja (npr. po lešniku, orehu). Njihova kompleksnost je posledica dobro zaokroženih kislin ter harmonije polnega telesa in okusa suhega sadja, ki ju dopolnjuje nekoliko slan pookus, ta pa se lahko pripiše bazaltni kamninski podlagi.

*Manjkajočianalitski parametri so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 10,6.

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 33.

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Gojitvene oblike vinske trte (1)

Pridelovalna praksa

Gojitvena metoda in gostota zasaditve Pri vinogradih, zasajenih pred 1. avgustom 2010, se lahko vino „Badacsony“ proizvaja iz grozdja iz vinogradov, ki so zasajeni s kakršno koli prej dovoljeno gostoto in v katerih se uporablja kakršna koli prej dovoljena gojitvena metoda, če se v vinogradu pridelava nadaljuje.

2. Gojitvene oblike vinske trte (2)

Pridelovalna praksa

Pravila, ki veljajo za nove vinograde Pri vinogradih, zasajenih po 1. avgustu 2010, veljajo naslednji pogoji:

(a) gojitvene oblike:

  (i) pahljača,

  (ii) nizek kordon,

  (iii) srednje visok kordon,

  (iv) guyot,

  (v) kotlasta oblika;

(b) gostota zasaditve: število zasajenih trsov: najmanj 4 000 trsov/ha, v vinogradih, zasajenih na pobočjih z več kot 10-odstotnim naklonom, pa 3 300 trsov/ha.

3. Minimalna dovoljena vsebnost sladkorja v grozdju in način trgatve

Pridelovalna praksa

— Belo vino: 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. Ročna ali strojna trgatev.

— Vino rosé: 10,6 vol. %: pinot noir. 11,34 vol. %: kékfrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc. Ročna ali strojna trgatev.

— Rdeče vino: 10,6 vol. %: pinot noir. 11,34 vol. %: kékfrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc. Način trgatve: ročna ali strojna.

— Belo vino z navedbo vinorodne gorice, vino pozne trgatve, vino iz sušenega grozdja: 12,83 vol. %. Ročna trgatev.

— Ledeno vino: 18,95 vol. %. Ročna trgatev.

4. Posebni enološki postopki

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin.

Obvezna uporaba serijske stiskalnice.

Poleg tega:

— Belo vino z navedbo vinorodne gorice je treba starati najmanj šest mesecev, od tega najmanj tri mesece v lesenih sodih. Dosladkanje je prepovedano.

— Vina pozne trgatve je treba obvezno starati najmanj šest mesecev, dosladkanje za več kot 2 vol. % pa je prepovedano.

— Pri ledenem vinu je treba zamrznjeno grozdje ročno potrgati pri najvišji temperaturi –7 °C, temu pa sledi vsaj šestmesečno staranje, od tega vsaj tri mesece v lesenih sodih. Dosladkanje je prepovedano.

— Vina iz sušenega grozdja je treba obvezno starati najmanj šest mesecev, dosladkanje za več kot 2 vol. % pa je prepovedano.

5.2 *Največji donosi*

1. Belo vino, vino rosé, rdeče vino

100 hl/ha

2. Belo vino z navedbo vinorodne gorice

60 hl/ha

3. Vino pozne trgatve, ledeno vino, vino iz sušenega grozdja

50 hl/ha

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območja naslednjih občin, ki so v skladu s katastrom vinogradov razvrščena v razred I ali II: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Sorte vinske trte**

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. **Opis povezave**

8.1 *1. Opis razmejenega območja*

(a) Naravni dejavniki:

Vinorodno območje Badacsony se razteza od Balatonszepezda do Szigligeta v županiji Veszprém na severni obali Blatnega jezera.

Vinogradi vinorodnega območja ležijo na pobočjih gričev ob obali Blatnega jezera (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy in griči Szigligeta), ki so edinstveno oblikovani osamelci v kotlini Tapolca. Gričevje daje sestavi tal vinorodnega območja skupno značilnost. V kamninski podlagi vinorodnega območja prevladuje bazalt, na katerega so se več tisoč let nalagale plasti drobnozrnatih sedimentov iz Panonskega morja, razvrščenih kot pesek in glina. To je bila podlaga za nastanek rjavih gozdnih tal vinogradov v Badacsonyu.

Vinogradi vinorodnega območja na severu mejijo na hribovje Bakony, na jugu pa na Blatno jezero, ki je največje jezero v Srednji Evropi. Ti geografski značilnosti dajeta sicer celinskemu podnebju vinorodnega območja obsredozemski značaj, zato je lokalno podnebje bolj uravnoteženo od celinskega podnebja, ki prevladuje v državi, in skrajne vremenske razmere za območje niso značilne. Povprečna količina padavin je 640 milimetrov, povprečna letna temperatura je 11,2 °C, povprečna letna osončenost pa je 1 934 ur. Glede na večletna povprečja mesečna povprečna temperatura tudi v najbolj vročih mesecih ni višja od 25 °C, kar je posledica vplivov Blatnega jezera in severnega gričevja na podnebje.

(b) Človeški dejavniki

Vinogradniške tehnike in enološki postopki, ki so se skozi stoletja razvijali na razmejenem geografskem območju, so tesno povezani s strokovnim znanjem ljudi, ki tam živijo in delajo. Tradicija in znanje v zvezi z uravnavanjem donosa, časom trgatve, odločanjem o ustrezni zrelosti grozdja in staranjem vin so prav tako zakoreninjeni v dolgi zgodovini.

Po epidemiji trtne uši so bile vključene tudi nove sorte, v katerih se zelo dobro odražajo lokalne lastnosti tal, kot sta olasz rizling in szürkebarát, in katerih imena so zdaj tesno povezana z Badacsonyjem.

Zaradi kvalitativnega preoblikovanja poživljenega vinorodnega območja Badacsony po spremembi režima na Madžarskem sta se ponovno uveljavili nekoč znani, a skoraj popolnoma pozabljeni avtohtoni sorti: kéknyelű in budai. S pridelavo rdečega grozdja bi lahko vinarji ponovno pokazali, kako lahko proizvodno območje da rdečemu vinu edinstven značaj. Ob obnovi vinogradov so bile dovoljene nizke vinske trte, donosi pa so se znatno zmanjšali (največ 100 hl/ha).

Uspeh te spremembe se kaže v vključitvi belih vin z navedbo vinorodne gorice Badacsony, tj. kategorije suhih belih vin in likerskih vin vrhunske kakovosti, proizvedenih iz tradicionalnih sort vinske trte z majhnim številom očes (največ 80 hl/ha). Ta vina se lahko v nasprotju z drugimi belimi vini ustekleničijo šele po devetmesečnem staranju.

8.2 *Vino*

Vinogradniške tehnike in enološki postopki, ki so se skozi stoletja razvijali na razmejenem geografskem območju, so tesno povezani s strokovnim znanjem ljudi, ki tam živijo in delajo. Tradicija in znanje v zvezi z uravnavanjem donosa, časom trgatve, odločanjem o ustrezni zrelosti grozdja in staranjem vin so prav tako zakoreninjeni v dolgi zgodovini.

Po epidemiji trtne uši so bile vključene tudi nove sorte, v katerih se zelo dobro odražajo lokalne lastnosti tal, kot sta olasz rizling in szürkebarát, in katerih imena so zdaj tesno povezana z Badacsonyjem.

Zaradi kvalitativnega preoblikovanja poživljenega vinorodnega območja Badacsony po spremembi režima na Madžarskem sta se ponovno uveljavili nekoč znani, a skoraj popolnoma pozabljeni avtohtoni sorti: kéknyelű in budai. S pridelavo rdečega grozdja bi lahko vinarji ponovno pokazali, kako lahko proizvodno območje da rdečemu vinu edinstven značaj. Ob obnovi vinogradov so bile dovoljene nizke vinske trte, donosi pa so se znatno zmanjšali (največ 100 hl/ha).

Uspeh te spremembe se kaže v vključitvi belih vin z navedbo vinorodne gorice Badacsony, tj. kategorije suhih belih vin in likerskih vin vrhunske kakovosti, proizvedenih iz tradicionalnih sort vinske trte z majhnim številom očes (največ 80 hl/ha). Ta vina se lahko v nasprotju z drugimi belimi vini ustekleničijo šele po šestmesečnem staranju.

2. Opis vin

Vina „Badacsony“ – vključno z belimi in rdečimi vini ter vini rosé – imajo dobro zaokroženo kislinsko podlago. Sladkasti okus, ki je posledica visoke vsebnosti glicerola, dopolnjujejo živahen značaj, ki ga je mogoče pripisati bližini Blatnega jezera, rahlo slane note, ki nastanejo zaradi bazaltne kamninske podlage, in grenak okus, značilen za lokalne sorte vinske trte.

Vina „Badacsony“ imajo kljub kompleksni aromatični strukturi srednje intenziven vonj. Pri belih vinih z navedbo vinorodne gorice primarne sadne in cvetlične note, značilne za vina „Badacsony“, dopolnjujejo sekundarne in terciarne note, ki se razvijejo zaradi staranja. Pri vinih pozne trgatve se lahko zaradi postopka staranja poleg not po suhem sadju razvijejo še sekundarne ali terciarne note. Za ledeno vino so značilne intenzivna barva, note po suhem sadju in visoka vsebnost sladkorja, medtem ko imajo vina iz sušenega grozdja poleg not po suhem sadju izrazite zrele note, na primer po orehih.

3. Predstavitev in prikaz vzročne povezave

Vpliv vodnega telesa Blatnega jezera na uravnavanje temperature, dodatno shranjevanje toplote v bazaltnih vrhih osamelcev in sončna svetloba, ki se od vode odbija nazaj v griče, povzročajo eno od najintenzivnejših sevanj v državi.

Obsredozemski vpliv jezera na prevladujoče celinsko podnebje na Madžarskem bistveno prispeva k razvoju grozdja v Badacsonyu. Sončna svetloba, ki se odbija od plitvega jezera, spomladi enakomerno segreva pobočja, kar ustvarja stalne razmere v celotnem obdobju brstenja. S tem se preprečuje počasno brstenje. Če ni spomladanskih zmrzali, lahko novi poganjki stalno rastejo in vinska trta lahko razvije dovolj veliko površino listja za fotosintezo, zato lahko grozdje vsako leto dozori v idealnih razmerah.

Zaradi bazaltnih vrhov vinorodnih gričev in bližine Blatnega jezera so ravni sladkorja v vinskem moštu izjemno visoke, vina pa imajo polno telo, živahen značaj ter bogate okuse in vonje, vključno z najmanj obetavnimi letniki.

Pri oblikovanju kakovosti vina ima temeljno vlogo tudi učinek bazaltnih tal. Bazalt je osnovna predornina in zato se zlahka zdrobi. Kalij, magnezij, kalcij in zlasti mikroelementi, ki se sproščajo, pomagajo pri proizvodnji vina posebne kakovosti. Vina, ki izvirajo iz vinogradov s takimi tlemi, so običajno mineralna, zaradi velike koncentracije mineralov pa imajo slan okus, ki je edinstvena lastnost vin „Badacsony“. Kisline vin „Badacsony“ so zaradi peščene, glinene podlage dobro zaokrožene, gladke in elegantne.

Pri gostoti zasaditve
4 000 trsov/ha, kar je za Madžarsko veliko, je zaradi obremenitve na trs omogočena uravnotežena rast vinske trte brez pretresov. Zaradi sredozemskega anticiklona so poletni dnevi topli, jesenski pa dolgi in sončni, vendar trta ob večerih, ki jih ohlajajo vetrovi s hribovja Bakony, hitro preide v temno fazo fotosinteze. V teh edinstvenih naravnih razmerah se lahko v grozdju razvijejo visoke ravni ogljikovih hidratov. Sončna svetloba, ki se odbija od vodne površine Blatnega jezera, pospeši fotosintezo po začetku dozorevanja (obarvanja jagod). Zaradi teh dveh naravnih učinkov in ker proizvajalci v Badacsonyju izberejo lokalno pomembne nizke sorte vinske trte s srednje dolgim in dolgim zorenjem grozdja, je možna trgatev, ki je poznejša od običajne in ko so ravni sladkorja višje. Omenjena naravna dejavnika in večstoletne izkušnje lokalnih proizvajalcev, ki so se prenašale z očetov na sinove, zagotavljajo, da se lahko zdravi in zreli grozdi predelajo v visokokakovostna, izrazita vina s polnim telesom, ki so značilna za regijo Badacsony. Bela vina z navedbo vinorodne gorice so zaradi staranja v lesenih sodih in polnega bogastva okusa kompleksna in imajo note zrelega sadja. Zaradi koncentrirane surovine so bogata tudi vina pozne trgatve, vina iz sušenega grozdja in ledena vina.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Pravila o označbah

Pravni okvir:

na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

(a) Dovoljena je navedba kakršne koli različice končnice pridevnika, ki je izpeljana iz izraza „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ (zaščitena označba porekla), uveljavljenega v madžarskem jeziku. Namesto izraza „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ (zaščitena označba porekla) se lahko uporabi izraz „védett eredetű“ (z zaščitenim poreklom).

(b) Dovoljena je uporaba izraza „Badacsonyi borvidék“ (vinorodno območje Badacsony).

(c) Dovoljena je uporaba pridevniških različic, ki so izpeljane iz imen vseh manjših geografskih enot, navedenih v točki VIII/2, pri čemer se uporabi pripona „-i“. Pri vrstah vina z imenom vinorodne gorice („szőlőhegy“) lahko temu imenu sledi navedba „hegyi“ (… gorica) ali „hegyen termett“ (proizvedeno na … gorici).

(d) Izraz „rozé“ se lahko nadomesti z izrazom „rosé“, izraz „küvé“ pa z izrazom „cuvée“ (zvrstno vino).

(e) Navedba letnika in vsebnosti sladkorja je obvezna.

(f) Za označevanje vina, proizvedenega z zvrščanjem dveh ali več sort vinske trte, se lahko uporabi izraz „küvé“ ali „cuvée bor“ (zvrstno vino), imena sort vinske trte, ki sestavljajo zvrstno vino, pa se lahko za obveščanje potrošnikov navedejo na etiketi v padajočem vrstnem redu glede na uporabljeni delež.

(g) Pravila za navedbo sort vinske trte:

(i) delež sortne enotnosti:

1. vsaj 85 % pri vinih „Badacsony“,

2. 100 % pri belih vinih z navedbo vinorodne gorice;

(ii) uporaba izraza „Muskotály“ (muškat) je omejena, kadar se ta izraz uporabi, pa je navedba sorte vinske trte prepovedana. Uporaba sorte je urejena v Prilogi 15 k odloku št. 127/2009 z dne 29. septembra 2009.

(h) Drugi izrazi, ki so lahko navedeni in so zakonsko omejeni:

bela vina, vina rosé in rdeča vina: primőr (mlado vino), újbor (novo vino), barrique-ban erjesztett (vrenje v sodih barik), hordóban erjesztett (vrenje v sodih), barrique-ban érlelt (starano v sodih barik), hordóban érlelt (starano v sodih), termőhelyen palackozva (ustekleničeno na območju proizvodnje), termelői palackozás (ustekleničeno pri proizvajalcu), pinceszövetkezetben palackozva (ustekleničeno v zadružni vinski kleti), küvé ali cuvée (zvrstno vino), muskotály;

samo rdeča vina: „ó“ (staro);

belo vino z navedbo vinorodne gorice: válogatott szüretelésű bor (vino iz jagodnega izbora), főbor (glavno vino), muzeális bor (arhivsko vino), szemelt (grozdni izbor);

késői szüretelésű bor (vino pozne trgatve), jégbor (ledeno vino), töppedt szőlőből készült bor (vino iz sušenega grozdja): „muzeális bor“ (arhivsko vino).

Manjše geografske enote, ki se lahko navedejo, in pravila za njihovo navedbo:

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

(b) vinorodne gorice: Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Gulács, Tóti-hegy, Sabar-hegy, Bács-hegy;

(c) kadar je navedena občina ali vinorodna gorica, mora 100 % uporabljeno grozdje izvirati iz navedene manjše geografske enote;

(d) povezava med manjšimi geografskimi enotami in blagovnimi znamkami: splošna pravila, ki urejajo navedbo občine in vinorodne gorice, se pri vinih „Badacsony“ z blagovno znamko, ki vsebuje ime manjše geografske enote, ali blagovno znamko, ki je bila vzpostavljena zaradi uporabe pred 11. majem 2002, ne uporabljajo.

Proizvodnja zunaj razmejenega območja proizvodnje

Pravni okvir:

na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Po členu 5, točka (b), Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 lahko proizvodnja poteka v občinah v naslednjih sosednjih upravnih enotah:

(a) občine v županiji Veszprém: dovoljeno v krajih Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkálla, Monostorapáti, Szentbékkálla, Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka ter

(b) občine v županiji Zala: dovoljeno v krajih Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

Zaščiteni tradicionalni izrazi

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Kot sopomenka za izraz „zaščitena označba porekla“ se lahko uporablja naslednji tradicionalni izraz: „védett eredetű bor“ (vino z zaščitenim poreklom).

Za opis značilnosti proizvoda:

„késői szüretelésű bor“ (vino pozne trgatve), „válogatott szüretelésű bor“ (vino iz jagodnega izbora), „muzeális bor“ (arhivsko vino), siller, szamorodni.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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