C/2024/7443

16.12.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/7443)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Badacsony / Badacsonyi”

PDO-HU-A1506-AM02

Datum för meddelandet: 27 september 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Förtydligande av den organoleptiska beskrivningen av vita viner med vinodlingsbeteckning**

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

II. Beskrivning av vinerna (punkt 4 i det sammanfattande dokumentet)

Text som ska läggas till vita viner med vinodlingsbeteckning: ”Terroirens mineralkaraktär finns närvarande i vinets doft och smak.” Beskrivningen behöver förtydligas och produktionsområdets karaktär lyftas fram, eftersom produktionsområdets ”terroir” för närvarande endast nämns när det gäller viner som bär vinodlingens namn.

2. **Ändring av bestämmelsen om lagringsperioden för vin**

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

III. Särskilda oenologiska metoder (punkt 5.1.2 i det sammanfattande dokumentet)

Den tekniska utvecklingen och förändringar i marknadstrenderna var drivkrafterna bakom lagringsmetod och lagringstid för de olika produkterna. Allt färre producenter använder sig av fatlagring för sena skördar och väljer i stället att producera vin som har den friskare och fruktigare stil som är populär på den internationella marknaden. Erfarenheten visar också att en lagringsperiod på sex månader är tillräcklig: det är tillräckligt lång tid för att vinerna ska hinna utvecklas, men leder inte till orimliga kostnader för producenterna.

3. **Borttagande av datum för skörden**

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

III. Särskilda oenologiska metoder (påverkar inte det sammanfattande dokumentet)

Den ökande frekvensen av extrema årgångseffekter gör det ännu svårare att uppnå enhetliga skördar i hela vinområdet. Producenternas utgångspunkt är specifika platser och stilar och de har stor kunskap om de egna områdena och druvsorterna, vilket gör det lättare för dem att bestämma när de ska skörda för att producera ett vin med en särskild stil, i enlighet med produktspecifikationerna.

4. **Förbud mot sötning av vita viner med vinodlingsbeteckning**

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

III. Särskilda oenologiska metoder (punkt 5.1.2 i det sammanfattande dokumentet)

Den produktkategori som har tilldelats vinodlingsbeteckning är Badacsonys premiumproduktsortiment, och därför är det viktigt att stå fast vid att den enda sötman är den som återstår av den naturliga sockerhalten efter jäsningen. Att tillsätta koncentrerad druvmust skulle avsevärt förändra den smak som den naturliga sötman ger och minska den karaktär som gör att produkten uppskattas.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Ändring av druvsorter som får användas till olika vintyper: tillägg av druvsorten zervin i förteckningen över godkända druvsorter**

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

VI. Godkända druvsorter (punkt 7 i det sammanfattande dokumentet)

Producenterna har begärt att pinot noir ska ingå i kategorin vin från lätt torkade druvor. Den här druvsorten har under många år visat sig ge en mustgrad på 22–24 i vinodlingar med god exponering redan i slutet av augusti. Produkten finns tillgänglig på den kommersiella marknaden under namnet *töpszli*.

Producenterna har begärt att ottonel muskotály ska ingå i kategorin för sena skördar. Druvsorten uppfyller kraven för produktkategorin i Badacsonys bästa vinodlingar, och med ett med lämpligt växtskydd skördas den från mitten till slutet av oktober. Resultatet är ett vin med en alldeles särskild smak. Vinet är mycket populärt bland konsumenterna och kan därför säljas till ett avsevärt högre pris i den här produktkategorin.

Zervin är en helt ny druvsort som har odlats fram vid forskningsinstitutet för vinodling och vinframställning i Badacsony och som främst på institutets begäran har lagts till i förteckningen över druvsorter. Tillägget är särskilt motiverat mot bakgrund av införandet av kategorierna pärlande och mousserande viner, eftersom zervin först och främst rekommenderas som ett basvin för mousserande vin. Druvsorten, som tidigare benämndes Badacsony 15, odlas av ett antal producenter i området och används för närvarande för ympning. Hittills har vinerna endast kunnat saluföras i kategorin viner ”utan geografisk beteckning”, vilket har medfört avsevärda negativa konsekvenser för producenterna. Producenterna har begärt att druvsorten zervin ska inkluderas i produktspecifikationen så att vinerna kan saluföras med lämplig beskrivning av deras status. Viner från sen skörd, isviner och viner från lätt torkade druvor ska inkluderas i produktspecifikationen.

6. **Regler för användning av vissa termer när det gäller viner med vinodlingsbeteckning**

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

VIII. Ytterligare villkor (punkt 9 i det sammanfattande dokumentet)

När det gäller vintyper med vinodlingsbeteckning får namnet på vinodlingen följas av beteckningen ”hegyi” ([...] vinodling) eller ”hegyen termett” (odlad på vinodlingen [...]).

Märkningsreglerna har förtydligats så att namnet på vinodlingsområdet och på de produkter som bär vinodlingens namn anges. När det gäller Badacsony skulle det annars kunna vara oklart för genomsnittskonsumenten om märkningen avser vinområdet eller vinodlingen. Det är viktigt att tydligt upplysa konsumenterna om att en flaska med termen ”vinodling” innehåller premiumvin.

7. **Tillägg av en uppgift om relevant lagstiftning i produktspecifikationen för användning av den begränsade termen ”muskotály” (muscat)**

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

VIII. Ytterligare villkor (punkt 9 i det sammanfattande dokumentet)

Möjligheten att använda det övergripande namnet ”muskotály” (muscat) fanns redan i produktspecifikationen, men för att tydliggöra för producenterna vilka sorter som kunde användas på vilka grunder har hänvisningen till lagstiftningen inkluderats.

8. **Tillägg av termen ”Ó” (”gammalt”) för röda viner i förteckningen över termer som får anges**

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

VIII. Ytterligare villkor (punkt 9 i det sammanfattande dokumentet)

Termen ”Ó” är en viktig kategori för många producenter, men har hittills inte godkänts i produktspecifikationen. Det är viktigt att så många produkter som möjligt från varje producent kan släppas ut på marknaden med namnet ”Badacsony”. Dessa produkter är mycket omtyckta och eftersökta av konsumenterna.

9. **100 % ursprungsidentitet för mindre geografiska enheter**

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

VIII. Ytterligare villkor (punkt 9 i det sammanfattande dokumentet)

Märkningsreglerna har förtydligats så att namnet på vinodlingsområdet och på de produkter som bär vinodlingens namn anges. När det gäller Badacsony skulle det annars kunna vara oklart för genomsnittskonsumenten om märkningen avser vinområdet eller vinodlingen. Syftet är att tydligt upplysa konsumenterna om att en flaska med termen ”vinodling” innehåller premiumvin. Det vore bättre om 100 % av vinet verkligen kom från den mindre geografiska enheten.

10. **Förtydligande av de begränsade beteckningar som får förekomma på vita viner med vinodlingsbeteckning**

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

VIII. Ytterligare villkor (punkt 9 i det sammanfattande dokumentet)

Det var nödvändigt att reducera de begränsade beteckningar som får förekomma på vita viner med vinodlingsbeteckning i reglerna om beteckningar.

11. **Ändring av namnet på kommittén för organoleptisk bedömning**

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

VIII. Ytterligare villkor (påverkar inte det sammanfattande dokumentet)

Vinområdet Badacsony faller under ansvarsområdet för utvärderingskommittén för vinområdet Balaton. Inom detta organ smakas de produkter som ska saluföras. Namnet har därför förtydligats.

12. **Tillägg till kraven för anmälan av avsikten att framställa en produkt med vinodlingsbeteckning**

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

VIII. Ytterligare villkor (påverkar inte det sammanfattande dokumentet)

Syftet är att minska de anmälningsregler som verkar överflödiga för producenter och vinförbundets styrelse när det gäller viner med vinodlingsbeteckning.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Badacsony / Badacsonyi

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt rubrik 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vita viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De vita vinerna från Badacsony har oftast en blekgul färg. Deras arom kännetecknas vanligtvis av inslag av reseda och mineral som kompletteras av toner av vita blommor (fläder, syren, akacia och lindblom). Väl avrundade syror utgör stommen i de vita vinerna. Syran rundas av med en sötaktig smak som kommer av en hög glycerolhalt och kompletteras med något salta toner som kan hänföras till basaltberggrunden och en bitter smak som är typisk för de lokala druvsorterna.

* De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,6

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Roséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Blekröda roséviner från Badacsony kännetecknas av medelhög intensitet och fruktiga dofter av röda bär (blåbär, björnbär och hallon). När det gäller smaken kännetecknas roséviner från Badacsony av en kombination av fruktighet och friskhet från de väl avrundade syrorna.

* De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,6

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *Röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färgen hos de röda vinerna från Badacsony kännetecknas av rubinröda nyanser där en djupt röd ton framträder svagt. De dominerande kryddiga dofterna (capsicum, grönpeppar och kryddpeppar) kan åtföljas av en fruktig arom av röda bär (björnbär och hallon) och lätt animaliska toner. De röda vinerna kännetecknas av väl avrundade syror, medelhög tanninhalt, en fruktig smak (surkörsbär och hallon) och fyllighet.

* De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,6

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. *Vita viner med vinodlingsbeteckning*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färgen på vita viner med vinodlingsbeteckningen Badacsony karaktäriseras av en gyllengul ton. I doften kompletteras citrus- och resedatoner av inslag av övermogen och torkad frukt, och lagringen tillför tydliga rostade aromer. Terroirens inslag av mineraler ger sig tillkänna i vinernas doft och smak. Smaken har en livlig karaktär. Vinerna får komplexitet från den väl avrundade syran i kombination med fylligheten och smaken av torkad frukt, och de har en något salt eftersmak med bittra toner.

* De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,6

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. *Viner från sen skörd*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Badacsonyviner från sen skörd är huvudsakligen gyllengula till färgen. Aromer av torkad frukt dominerar doften och kan åtföljas av toner som är typiska för druvsorten och den långa lagringen. Detta är fylliga viner som kännetecknas av väl avrundade syror och en salt eftersmak.

* De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,6

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

6. *Isviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Isviner från Badacsony är huvudsakligen gyllengula till färgen och har en doft av torkad frukt. Smaken kännetecknas av väl avrundade syror, en hög sockerhalt och en salt eftersmak.

* De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,6

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

7. *Viner från lätt torkade druvor*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Badacsonyviner från lätt torkade druvor är huvudsakligen gyllengula till färgen. Doften domineras av aromer av skrumpen och torkad frukt och kan åtföljas av toner som kommer av långvarig lagring (t.ex. hasselnöt och valnöt). Vinerna får komplexitet från väl avrundade syror i kombination med fyllighet och smak av torkad frukt, och detta kompletteras av en något salt eftersmak som kan hänföras till basaltberggrunden.

* De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,6

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Beskärning och uppbindning av vinstockar (1)

Odlingsmetoder

Odlingsmetoder och planteringstäthet: För vinodlingar som planterats före den 1 augusti 2010 gäller att vin från Badacsony får framställas av druvor som skördats på vinodlingar med tidigare godkänd planteringstäthet och odlingsmetod så länge som produktionen fortgår på vinodlingen.

2. Beskärning och uppbindning av vinstockar (2)

Odlingsmetoder

Regler om nya odlingar: För vinodlingar som planterats efter den 1 augusti 2010 gäller följande villkor:

a) Odlingsmetoder:

   i) paraply

   ii) låg kordong

   iii) medelhög kordong

   iv) guyot

   v) gobelet

b) Planteringstäthet: Antal planterade vinstockar: minst 4 000 vinstockar/ha eller, när det gäller vinodlingar som planterats på mark med en sluttning som överstiger 10 %, 3 300 vinstockar/ha.

3. Lägsta tillåtna sockerhalt för druvor och skördemetod

Odlingsmetoder

— Vita viner: 10,6 volymprocent: olasz rizling, ottonel muskotály, irsai olivér, cserszegi fűszeres, nektár, budai, vulcanus, pinot blanc, kéknyelű, hárslevelű, rózsakő, zenit, tramini, furmint, rajnai rizling, zeus. 11,34 volymprocent: szürkebarát, sárga muskotály. Skördemetod: manuell eller mekanisk.

— Roséviner: 10,6 volymprocent: pinot noir. 11,34 volymprocent: kékfrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc. Skördemetod: manuell eller mekanisk.

— Röda viner: 10,6 volymprocent: pinot noir. 11,34 volymprocent: kékfrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc. Skördemetod: manuell eller mekanisk.

— Vita viner med vinodlingsbeteckning, viner från sen skörd, viner från lätt torkade druvor: 12,83 volymprocent. Skördemetod: manuell.

— Isviner: 18,95 volymprocent. Skördemetod: manuell.

4. Särskilda oenologiska metoder

Relevanta restriktioner för vinframställning

Satsvis pressning är obligatorisk.

Dessutom ska följande krav vara uppfyllda:

— En lagringsperiod på minst sex månader krävs för vita viner med vinodlingsbeteckning, varav minst tre på fat. Sötning är förbjudet.

— För viner från sen skörd är en lagringsperiod på minst 6 månader obligatorisk och sötning över 2 volymprocent är förbjudet.

— Druvor till isvin måste skördas för hand i fruset tillstånd vid en temperatur på högst –7 °C. Därefter ska vinet ha en lagringsperiod på minst 6 månader, varav minst 3 på fat. Sötning är förbjudet.

— För viner från lätt torkade druvor är en lagringsperiod på minst 6 månader obligatorisk och sötning över 2 volymprocent är förbjudet.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Vita viner, roséviner, röda viner

100 hektoliter per hektar

2. Vita viner med vinodlingsbeteckning

60 hektoliter per hektar

3. Viner från sen skörd, isviner och viner från lätt torkade druvor

50 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Områden i följande kommuner som klassificeras som klass I eller klass II enligt vinodlingsregistret: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Beskrivning av det avgränsade området*

a) Naturliga faktorer:

Vinområdet Badacsony sträcker sig från Balatonszepezd till Szigliget i distriktet Veszprém vid Balatonsjöns norra kust.

Vinodlingarna i området ligger på sluttningarna kring Balatonsjön, längs sluttningarna på unikt formade isolerade bergskullar i Tapolcabäckenet (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy och Szigligets kullar). Kullarna utgör det gemensamma inslaget i vinområdets jordmån. Den dominerande berggrunden i vinområdet är basalt. Ovanpå basalten har lager av finkorniga sediment från Pannoniska havet, som klassificeras som sand och lera, deponerats under tusentals år. På detta sätt bildades brunjorden på Badacsonys vinodlingar.

Vinodlingarna i området gränsar i norr till Bakonybergen och i söder till Balatonsjön, Centraleuropas största sjö. Dessa två geografiska inslag gör att vinområdet, som annars karaktäriseras av inlandsklimat, får drag av submediterrant klimat. Därmed blir de lokala förhållandena mer balanserade än i landet i övrigt, där inlandsklimatet dominerar, och extrema väderförhållanden är inte kännetecknande för regionen. Den genomsnittliga nederbörden är 640 mm, den årliga medeltemperaturen 11,2 °C och det årliga genomsnittet soltimmar 1 934. Baserat på genomsnittet under många år överstiger inte medeltemperaturen per månad 25 °C ens under de varmaste månaderna, på grund av inverkan från Balatonsjön och kullarna i norr.

b) Mänskliga faktorer:

De vinodlings- och vinframställningsmetoder som under århundraden har utvecklats i det avgränsade geografiska området återspeglas i kunskapen hos de människor som bor och arbetar där. Traditionen kring och kunskapen om hur skörden ska hanteras, när den ska ske, när rätt druvmognad har uppnåtts och lagring av vinerna har också djupa rötter.

Efter vinlusepidemin infördes nya druvsorter som lämpade sig mycket väl för att framhäva de lokala jordmånsegenskaperna, t.ex. olasz rizling och szürkebarát, och deras namn har nu ett nära samband med Badacsony.

Den kvalitativa omvandlingen av och renässansen för vinområdet Badacsony efter regimskiftet i Ungern ledde till att man åter började odla två inhemska druvsorter som en gång varit kända men sedermera nästan helt glömts bort: kéknyelű och budai. Med odlingen av blå druvor kunde vinproducenterna än en gång visa att man i produktionsområdet kunde framställa rött vin med en unik karaktär. Lågväxande vinstockar tilläts när vinodlingen förnyades och avkastningen minskade betydligt (högst 100 hektoliter per hektar).

Att denna förändring var lyckad framgår av införandet av vita viner med vinodlingsbeteckningen Badacsony, en kategori för torra vita viner och dessertviner av premiumkvalitet som framställs från traditionella druvsorter med låg knopptäthet (högst 80 hl/ha). Till skillnad från andra vita viner kan de tappas först efter lagring i nio månader.

8.2 *Vin*

De vinodlings- och vinframställningsmetoder som under århundraden har utvecklats i det avgränsade geografiska området återspeglas i kunskapen hos de människor som bor och arbetar där. Traditionen kring och kunskapen om hur skörden ska hanteras, när den ska ske, när rätt druvmognad har uppnåtts och lagring av vinerna har också djupa rötter.

Efter vinlusepidemin infördes nya druvsorter som lämpade sig mycket väl för att framhäva de lokala jordmånsegenskaperna, t.ex. olasz rizling och szürkebarát, och deras namn har nu ett nära samband med Badacsony.

Den kvalitativa omvandlingen av och renässansen för vinområdet Badacsony efter regimskiftet i Ungern ledde till att man åter började odla två inhemska druvsorter som en gång varit kända men sedermera nästan helt glömts bort: kéknyelű och budai. Med odlingen av blå druvor kunde vinproducenterna än en gång visa att man i produktionsområdet kunde framställa rött vin med en unik karaktär. Lågväxande vinstockar tilläts när vinodlingen förnyades och avkastningen minskade betydligt (högst 100 hektoliter per hektar).

Att denna förändring var lyckad framgår av införandet av vita viner med vinodlingsbeteckningen Badacsony, en kategori för torra vita viner och dessertviner av premiumkvalitet som framställs från traditionella druvsorter med låg knopptäthet (högst 80 hl/ha). Till skillnad från andra vita viner kan de tappas först efter lagring i sex månader.

Beskrivning av vinerna:

Badacsonyviner – inbegripet vita viner, röda viner och roséviner – har en väl avrundad syrabas. Den sötaktiga smaken, som kommer av den höga glycerolhalten, kompletteras av den livliga karaktär som närheten till Balatonsjön ger, något salta toner från basaltberggrunden och en bitter smak som är typisk för de lokala druvsorterna.

Trots den komplexa aromatiska strukturen kännetecknas Badacsonyvinerna av en medelintensiv doft. För vita viner med vinodlingsbeteckning kompletteras de mest framträdande fruktiga och blommiga primära tonerna som är typiska för Badacsonyviner av sekundära och tertiära toner som kan tillskrivas lagringen. När det gäller viner från sena skördar gör lagringsprocessen det möjligt att utveckla sekundära eller tertiära toner samt toner av torkad frukt. Isviner kännetecknas av en djup färg, toner av torkad frukt och hög sockerhalt, medan viner som framställs från lätt torkade druvor har uttalade mogna toner av t.ex. valnöt, utöver torkad frukt.

Beskrivning och fastställande av orsakssamband:

Balatonsjöns temperaturutjämnande effekt, den extra värme som lagras i de basaltklädda omkringliggande kullarna och solljuset som reflekteras tillbaka till kullarna från vattnet innebär att Badacsony är ett av de områden som får mest intensiv strålning i hela landet.

Balatonsjöns mildrande effekt på det inlandsklimat som i övrigt råder i Ungern har stor betydelse för utvecklingen av Badacsonyområdets druvor. Solljuset som reflekteras tillbaka från den grunda sjön ger en jämn uppvärmning av sluttningarna under våren, och därmed oförändrade förhållanden under hela knoppningsperioden. Detta förhindrar långsam knoppning. Utan vårfrost är tillväxten av nya skott jämn och vinstockarna kan utveckla ett tillräckligt stort bladverk för fotosyntes, så att druvorna kan mogna under idealiska förhållanden varje år.

De basaltklädda kullarna där vinstockarna växer och närheten till Balatonsjön garanterar ovanligt höga sockerhalter i vinmusten. Dessa faktorer ger även vinerna fyllighet, livlig karaktär och rik smak och doft, till och med i de minst lovande årgångarna.

Jordmånens basaltkaraktär är också av stor betydelse för vinets kvalitet. Basalt är en vulkanisk bergart av basisk sammansättning och smular lätt. Kalium, magnesium, kalcium och särskilt de mikroelement som frigörs bidrar samtliga till vinernas särskilda kvalitet. Viner från vinodlingar med den här jordmånen brukar ha en mineralisk karaktär, och den höga mineralhalten ger en salt smak, vilket är unikt för Badacsonyvinerna. Sanden och leran i det underliggande jordlagret gör syrorna i Badacsonyvinerna väl avrundade, mjuka och eleganta.

Med en planteringstäthet på
4 000 vinstockar per hektar, vilket är högt för Ungern, möjliggör druvbelastningen per vinstock en jämn, stressfri vinstockstillväxt. Dagarna är varma på sommaren och långa och soliga på hösten tack vare högtrycken från Medelhavet, men vinstockarna går snabbt in i den mörka fasen av fotosyntesen på kvällarna, kylda av vindarna från Bakonybergen. De här unika naturliga förhållandena gör att druvorna kan bygga upp höga halter av kolhydrater. Solljuset som reflekteras tillbaka från Balatonsjöns yta underlättar fotosyntes efter veraison (då druvorna börjar mogna). Dessa två naturliga effekter och Badacsonyproducenternas urval av lokalt betydande, sena eller medelsena lågväxande druvsorter möjliggör senare skörd än vanligt, när sockerhalten är högre. Dessa två naturliga faktorer och den erfarenhet som lokala producenter genom århundradena har samlat på sig och fört vidare från far till son garanterar att de friska, mogna druvklasarna kan omvandlas till högkvalitativa, fylliga och uttrycksfulla viner som är typiska för vinområdet Badacsony. För vita viner med vinodlingsbeteckning innebär fatlagringen och fylligheten att vinerna är komplexa med inslag av mogen frukt. Viner från sen skörd, viner från lätt torkade druvor och isviner är också mycket sammansatta tack vare den koncentrerade råvaran.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Regler om beteckningar

Rättslig ram:

Om medlemsstaterna så föreskriver, av den organisation som ansvarar för skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning.

Beskrivning av villkoret:

a. Angivelse av någon variant av en adjektivändelse från termen ”oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (skyddad ursprungsbeteckning) som finns i det ungerska språket är tillåten. Termen ”oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (skyddad ursprungsbeteckning) kan ersättas med termen ”védett eredetű” (med skyddat ursprung).

b. Användning av termen ”Badacsonyi borvidék” (vinområdet Badacsony) är tillåten.

c. Användning av adjektivvariationer som härleds från namnen på alla mindre geografiska enheter som förtecknas i punkt VIII/2 med hjälp av affixet ”-i” är tillåten. För vintyper som bär namnet på en vinodling får beteckningen ”hegyi” ([...] vinodling) eller ”hegyen termett” (odlad på vinodlingen [...]) anges efter namnet på vinodlingen.

d. Termen ”rozé” får ersättas med ”rosé”, och termen ”küvé” med ”cuvée”.

e. Uppgifter om årgång och sockerhalt är obligatoriska.

f. ”Küvé” eller ”cuvée bor” (cuvée) får användas för att ange ett vin som framställs genom att två eller flera druvsorter blandas, och namnen på de druvsorter som ingår i cuvéen får anges på etiketten i fallande ordning efter den andel som används, i syfte att informera konsumenterna.

g. Regler för angivelse av druvsorter:

i. Grad av enhetlighet hos sorten:

1. minst 85 % när det gäller Badacsony-viner

2. 100 % för vita viner med vinodlingsbeteckning

ii. Användningen av ”muskotály” (muscat) är begränsad och det är förbjudet att ange druvsorten när denna term används. Användningen av druvsorten regleras i bilaga 15 till dekret nr 127/2009 av den 29 september 2009.

h. Andra termer som får anges och är begränsade enligt lag är följande:

Vita viner, roséviner och röda viner: primőr (primeur), újbor (ungt vin), barrique-ban erjesztett (barrique-jäst), hordóban erjesztett (fatjäst), barrique-ban érlelt (barrique-lagrat), hordóban érlelt (fatlagrat), termőhelyen palackozva (tappat i produktionsområdet), termelői palackozás (tappat hos producenten), pinceszövetkezetben palackozva (tappat i kooperativets anläggning), küvé eller cuvée, muskotály.

Endast röda viner: ”Ó” (gammalt)

Vita viner med vinodlingsbeteckning: válogatott szüretelésű bor (vin från utvalda druvor), főbor (huvudvin), muzeális bor (historiskt vin), szemelt (utvalda druvor)

késői szüretelésű bor (vin från sen skörd), jégbor (isvin), töppedt szőlőből készült bor (vin från lätt torkade druvor), ”muzeális bor” (historiskt vin)

Mindre geografiska enheter som får anges och regler för att ange dem enligt följande:

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

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

c. I de fall där en kommun eller vinodling anges måste 100 % av de druvor som används komma från den mindre geografiska enhet som anges.

d. Samband mellan mindre geografiska enheter och varumärken: När det gäller Badacsonyviner med ett varumärke som innehåller namnet på en mindre geografisk enhet eller ett varumärke som fastställts till följd av användning före den 11 maj 2002 är de allmänna reglerna för kommun och vinodling inte tillämpliga.

Produktion utanför det avgränsade produktionsområdet

Rättslig ram:

Om medlemsstaterna så föreskriver, av den organisation som ansvarar för skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar.

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktion i det avgränsade geografiska området.

Beskrivning av villkoret:

Enligt artikel 5 b i förordning (EU) 2019/33 får produktionen äga rum i kommuner i följande intilliggande administrativa enheter:

a. Kommunerna i distriktet Veszprém: 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 och

b. Kommunerna i distriktet Zala: Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

Skyddade traditionella termer

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning.

Beskrivning av villkoret:

Följande traditionella term får användas som synonym till termen ”skyddad ursprungsbeteckning”: ”védett eredetű bor” (vin med skyddat ursprung).

För att beskriva produktens egenskaper används följande termer:

”késői szüretelésű bor” (vin från sen skörd), ”válogatott szüretelésű bor” (vin från utvalda druvor), ”muzeális bor” (historiskt vin), siller, szamorodni.

Länk till produktspecifikationen

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