



C/2024/7443

16.12.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/7443)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 (¹).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Badacsony/Badacsonyi”

PDO-HU-A1506-AM02

Data przekazania informacji: 27.9.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wyjaśnienie opisu organoleptycznego wina białego opatrzonego nazwą winnicy

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt II. Opis wina lub win (jednolity dokument, pkt 4)

Tekst dodany w odniesieniu do wina białego opatrzonego nazwą winnicy: „W aromacie i smaku wyczuwalny jest mineralny *terroir*.” Opis ten należy doprecyzować przez uwypuklenie charakteru obszaru produkcji, ponieważ obecnie odniesienie do tego charakteru występuje jedynie w przypadku win opatrzonych nazwą winnicy.

2. Zmiana przepisu dotyczącego okresu dojrzewania win

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt III. Szczególne praktyki enologiczne (jednolity dokument, pkt 5.1.2)

Stosowana metoda i okres dojrzewania poszczególnych produktów uwarunkowane były rozwojem technologii i zmianami stylów rynkowych. Coraz mniej producentów stosuje dojrzewanie w beczkach w przypadku późnych zbiorów i preferuje świeższy, bardziej owocowy styl rozpowszechniony na rynku międzynarodowym. Z naszego doświadczenia wynika również, że sześciomiesięczny okres dojrzewania jest wystarczający: wina mają odpowiedni czas na rozwój, a producenci nie są obciążani nadmiernymi kosztami.

3. Usunięcie daty zbiorów

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt III. Szczególne praktyki enologiczne (nie dotyczy jednolitego dokumentu)

Coraz częstsze występowanie skrajnych efektów rocznika jeszcze bardziej utrudnia jednoczesne zbiory na całym obszarze uprawy winorośli. Producenci biorą pod uwagę różnorodność lokalizacji i stylów, w związku z czym lepiej znają swoje obszary i odmiany, co ułatwia im podejmowanie decyzji o terminie zbiorów odpowiednio do stylu wina, które zamierzają produkować, zgodnie ze specyfikacją.

4. Zakaz słodzenia win białych opatrzonych nazwą winnicy

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt III. Szczególne praktyki enologiczne (jednolity dokument, pkt 5.1.2)

Kategorią produktów, którą wyróżnia wskazanie nazwy winnicy, jest asortyment wysokiej jakości produktów z Badacsony, dlatego też nalegamy, aby jedynym źródłem słodczy była pozostałość z naturalnej zawartości cukru po fermentacji. Dodanie skoncentrowanego moszczu znacznie zmieniłoby smak naturalnej słodczy, przez co byłby on mniej przyjemny.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

5. **Zmiana w zakresie odmian, które mogą być używane do produkcji poszczególnych rodzajów wina: włączenie odmiany Zervin do wykazu dopuszczonych odmian winorośli**

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt VI. Dozwolone odmiany winorośli (jednolity dokument, pkt 7)

Producenci wystąpili z wnioskiem o włączenie odmiany Pinot Noir w kategorii wina z suszonych winogron. Wieloletnie doświadczenie pokazuje, że w winnicach o dobrym nasłonecznieniu odmiana ta pozwala uzyskać moszcz o zawartości cukru wynoszącej 22–24 stopnie już pod koniec sierpnia. Produkt jest dostępny na rynku komercyjnym pod nietypową nazwą töpszli.

Producenci wystąpili z wnioskiem o włączenie odmiany Ottonel Muskotály w kategorii późnych zbiorów. Odmiana ta spełnia wymogi dotyczące tej kategorii produktów w wyróżniających się winnicach Badacsony, ponieważ zbiory odbywają się od połowy października, przy zapewnieniu odpowiedniej ochrony roślin. W rezultacie uzyskuje się wino o wyjątkowym smaku. W tej kategorii produktów wino to może być sprzedawane po znacznie wyższej cenie, gdyż jest bardzo cenione i poszukiwane przez konsumentów.

Zervin to zupełnie nowa odmiana, uzyskana w Instytucie Badań nad Uprawą Winorośli i Produkcją Wina Badacsony i włączona do wykazu odmian przede wszystkim na wniosek Instytutu. Jej dodanie jest uzasadnione w szczególności przyjęciem kategorii win półmusujących i musujących, ponieważ Zervin zaleca się przede wszystkim jako wino bazowe do produkcji wina musującego. Odmianę tę, znaną wcześniej pod nazwą Badacsony 15, uprawia wielu plantatorów w regionie i obecnie wykorzystuje się do szczepienia. Dotychczas wina te mogły być wprowadzane do obrotu wyłącznie w kategorii „bez oznaczenia geograficznego”, co miało istotny negatywny wpływ na producentów. Producenci wystąpili z wnioskiem o włączenie odmiany Zervin do specyfikacji produktu, aby wina te można było wprowadzać do obrotu z odpowiednim oznaczeniem statusu. Wnioskujemy o włączenie wina z późnego zbioru, wina lodowego i wina z suszonych winogron.

6. **Zasady regulujące stosowanie niektórych terminów w przypadku win opatrzonych nazwą winnicy**

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt VIII. Wymogi dodatkowe (jednolity dokument, pkt 9)

W przypadku rodzajów wina opatrzonych nazwą winnicy po nazwie winnicy można umieścić oznaczenie „hegyi” [winnica (...)] lub „hegyen termett” [wyprodukowane w winnicy (...)].

Doprecyzowano zasady etykietowania w celu określenia nazwy obszaru uprawy winorośli i produktów opatrzonych nazwą winnicy, ponieważ w przypadku Badacsony niewyspecjalizowany konsument może nie wiedzieć, czy oznaczenie odnosi się do regionu uprawy winorośli, czy do winnicy. Chcielibyśmy wyraźnie wskazywać konsumentom, że butelka opatrzona terminem „winnica” zawiera wino wysokiej jakości.

7. **Dodanie odniesienia do odpowiednich przepisów w specyfikacji dotyczącej stosowania zastrzeżonego określenia „muskotály” [muszkatowe]**

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt VIII. Wymogi dodatkowe (jednolity dokument, pkt 9)

Możliwość stosowania zbiorczego określenia „muskotály” [muszkatowe] przewidziano już w specyfikacji produktu, ale producenci nie rozumieli, których odmian mogą używać i na jakiej podstawie, dlatego umieściliśmy odniesienie do przepisów.

8. **Dodanie określenia „Ó” [stare] w przypadku wina czerwonego do wykazu określeń, które mogą być używane**

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt VIII. Wymogi dodatkowe (jednolity dokument, pkt 9)

Określenie „Ó” to ważna kategoria dla wielu producentów, której dotychczas nie uwzględniono w specyfikacji produktu. Ważne jest, aby jak najwięcej produktów pochodzących od każdego producenta można było wprowadzać do obrotu pod nazwą „Badacsony”. Produkty te są bardzo cenione i poszukiwane przez konsumentów.

9. Określenie pochodzenia: 100 % dla określonych mniejszych jednostek geograficznych

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt VIII. Wymogi dodatkowe (jednolity dokument, pkt 9)

Doprecyzowano zasady etykietowania w celu określenia nazwy obszaru uprawy winorośli i produktów opatrzonych nazwą winnicy, ponieważ w przypadku Badacsony niewyspecjalizowany konsument może nie wiedzieć, czy oznaczenie odnosi się do regionu uprawy winorośli, czy do winnicy. Chcielibyśmy wyraźnie wskazywać konsumentom, że butelka opatrzona terminem „winnica” zawiera wino wysokiej jakości. W związku z tym uważamy, że lepiej byłoby, gdyby 100 % wina rzeczywiście pochodziło z mniejszej jednostki geograficznej.

10. Wyjaśnienie dotyczące zastrzeżonych określeń, które mogą znajdować się na winie białym opatrzonym nazwą winnicy

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt VIII. Wymogi dodatkowe (jednolity dokument, pkt 9)

Konieczne było zawężenie, w przepisach regulujących określenia, zakresu zastrzeżonych określeń, które mogą znajdować się na winie białym opatrzonym nazwą winnicy.

11. Zmiana nazwy komisji ds. oceny organoleptycznej

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt VIII. Wymogi dodatkowe (nie dotyczy jednolitego dokumentu)

Dla obszaru uprawy winorośli Badacsony właściwa jest komisja ds. oceny obszaru uprawy wina Balaton, gdzie odbywa się degustacja produktów, które mają być wprowadzone do obrotu. W związku z tym doprecyzowano nazwę.

12. Uzupełnienie wymogów dotyczących powiadamiania o zamiarze wytwarzania produktu opatrzonego nazwą winnicy

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt VIII. Wymogi dodatkowe (nie dotyczy jednolitego dokumentu)

Pragniemy uprościć wymogi biurokratyczne w zakresie powiadamiania, które w przypadku win opatrzonych nazwą winnicy wydają się zbędne dla producentów i przewodniczących wspólnot winiarskich.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

„Badacsony / Badacsonyi”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. Opis wina lub win

1. *Wino białe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina białe Badacsony mają przeważnie barwę bladożółtą. Ich aromat zwykle odznacza się nutami rezedowymi i mineralnymi, którym towarzyszą nuty białych kwiatów (czarnego bzu, lilaka, akacji, kwiatu lipy). Podstawę smaku win białych stanowi dobrze zaokrąglona kwasowość. Kwasowość jest zaokrąglona dzięki słodkawemu smakowi, który jest wynikiem wysokiej zawartości glicerolu i który uzupełniają słonawe nuty mające związek z bazaltowym podłożem skalnym oraz goryczka typowa dla lokalnych odmian winorośli.

* Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,6
- Minimalna kwasowość ogólna: 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *Wino różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina różowe Badacsony, mające barwę bladoczerwoną, charakteryzują się średnią intensywnością i owocowymi aromatami czerwonych jagód (borówki, jeżyny, maliny). Smak win różowych Badacsony jest owocowy, a zarazem świeży dzięki dobrze zaokrąglonej kwasowości.

* Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,6
- Minimalna kwasowość ogólna: 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. *Wino czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa wina czerwonego Badacsony charakteryzuje się rubinowymi odcieniami, z ledwie zauważalną nutą głębokiej czerwieni. Dominującym aromatom korzennym (papryki, zielonego pieprzu, ziela angielskiego) mogą towarzyszyć owocowe aromaty czerwonych jagód (jeżyny, maliny) i nuty zwierzęce o niewielkiej intensywności. Wina czerwone charakteryzują się dobrze zaokrągloną kwasowością, średnią zawartością tanin oraz owocowym (wiśnia, malina) i pełnym smakiem.

* Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,6
- Minimalna kwasowość ogólna: 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy

- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. *Wino białe opatrzone nazwą winnicy*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwę win białych opatrzonych nazwą winnicy z Badacsony cechuje dominujący złotożółty połysk. W bukietcie nutom cytrusowym i rezedowym towarzyszą akcenty przejrzałych i suszonych owoców oraz wyraźne aromaty prażenia, będące skutkiem dojrzewania. W aromacie i smaku wyczuwalny jest mineralny *terroir*. Smak jest żywy, a złożoność win wynika z dobrze zaokrąglonej kwasowości i harmonijnego połączenia pełnego charakteru ze smakiem suszonych owoców, ze słonawym finiszem, któremu towarzyszą nuty goryczki.

* Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,6
- Minimalna kwasowość ogólna: 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. *Wino z późnego zbioru*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina Badacsony z późnego zbioru mają zazwyczaj barwę złotożółtą. W bukietcie dominują aromaty suszonych owoców, którym mogą towarzyszyć nuty typowe dla odmiany winorośli i będące wynikiem długiego dojrzewania. Są to wina pełne ciała, charakteryzujące się dobrze zaokrągloną kwasowością i słonym finiszem.

* Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,6
- Minimalna kwasowość ogólna: 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

6. *Wino lodowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina lodowe Badacsony mają zazwyczaj barwę złotożółtą i zapach suszonych owoców. Ich smak cechuje dobrze zaokrąglona kwasowość, wysoka zawartość cukru i słony finisz.

* Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,6

- Minimalna kwasowość ogólna: 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) 33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

7. *Wino wytwarzane z suszonych winogron*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina Badacsony wytwarzane z suszonych winogron mają zazwyczaj barwę złotożółtą. W ich aromacie dominują podsuszone i suszone owoce, którym mogą towarzyszyć nuty będące skutkiem długiego dojrzewania (np. orzechy laskowe, orzechy włoskie). Złożoność win wynika z dobrze zaokrąglonej kwasowości i harmonijnego połączenia pełnego charakteru ze smakiem suszonych owoców, któremu towarzyszy słonawy finisz mający związek z bazaltowym podłożem skalnym.

* Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,6
- Minimalna kwasowość ogólna: 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) 33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Prowadzenie winorośli (1)

Praktyka uprawy

Metoda uprawy i gęstość nasadzeń: wino Badacsony może być wytwarzane z winogron zebranych w winnicach zasadzonych przed dniem 1 sierpnia 2010 r., o dowolnej uprzednio zatwierdzonej gęstości nasadzeń i metodzie uprawy, dopóki trwa produkcja w danej winnicy.

2. Prowadzenie winorośli (2)

Praktyka uprawy

Zasady dotyczące nowych plantacji: w przypadku winnic zasadzonych po dniu 1 sierpnia 2010 r. zastosowanie mają następujące warunki:

- a) metody uprawy:
 - (i) palikowanie w formie parasola
 - (ii) niski kordon
 - (iii) średni kordon
 - (iv) sznur Guyota
 - (v) prowadzenie w formie głowy (gobelet)
- b) gęstość nasadzeń: liczba zasadzonych winorośli: co najmniej 4 000 winorośli na hektar lub, w przypadku winnic położonych na gruntach o nachyleniu większym niż 10 %, 3 300 winorośli na hektar.

3. Minimalna zawartość cukru w winogronach i metoda przeprowadzania zbiorów

Praktyka uprawy

- wino białe: 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. Zbiór ręczny lub mechaniczny;
- wino różowe: 10,6 % obj.: Pinot Noir. 11,34 % obj.: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Zbiór ręczny lub mechaniczny;
- wino czerwone: 10,6 % obj.: Pinot Noir. 11,34 % obj.: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Metoda przeprowadzania zbiorów: ręcznie lub mechanicznie;
- wino białe opatrzone nazwą winnicy, wino z późnego zbioru, wino z suszonych winogron: 12,83 % obj. Zbiór ręczny;
- wino lodowe: 18,95 % obj. Zbiór ręczny;

4. Szczególne praktyki enologiczne

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Obowiązkowe stosowanie prasy o przerywanym działaniu.

Ponadto:

- w przypadku wina białego opatrzonego nazwą winnicy wymagane jest dojrzewanie przez co najmniej 6 miesięcy, w tym co najmniej 3 miesiące w drewnianych beczkach. Słodzenie jest zabronione;
- w przypadku win z późnego zbioru wymagane jest dojrzewanie przez co najmniej 6 miesięcy, a słodzenie powyżej 2 % obj. jest zabronione;
- winogrona na wino lodowe muszą być zbierane ręcznie w stanie zmrożenia, przy maksymalnej temperaturze -7 °C, po czym wymagane jest dojrzewanie przez co najmniej 6 miesięcy, w tym co najmniej 3 miesiące w drewnianych beczkach. Słodzenie jest zabronione;
- w przypadku win z suszonych winogron wymagane jest dojrzewanie przez co najmniej 6 miesięcy, a słodzenie powyżej 2 % obj. jest zabronione.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Wino białe, różowe, czerwone

100 hektolitrów z hektara

2. Wino białe opatrzone nazwą winnicy

60 hektolitrów z hektara

3. Wino z późnego zbioru, wino lodowe, wino z suszonych winogron

50 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszary następujących gmin, które w spisie winnic przypisano do klas I lub II: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. Odmiany winorośli

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
zefir
zenit
zervin
zeus

8. Opis związku lub związków

8.1. Opis wyznaczonego obszaru geograficznego

a) Czynniki naturalne:

Obszar uprawy winorośli Badacsony rozciąga się między miejscowościami Balatonszepezd i Szigliget w komitacie Veszprém, na północnych brzegach jeziora Balaton.

Winnice znajdujące się na tym obszarze uprawy winorośli znajdują się na leżących na brzegach jeziora Balaton zboczach wzgórz (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Abrahámhegy, Őrsi-hegy i wzgórze koło Szigliget), które są wyjątkowo ukształtowanymi formacjami typu „twardzielec” występującymi w Kotlinie Tapolca. Z obecnością wzgórz wiąże się wspólny składnik gleb na omawianym obszarze uprawy winorośli. Dominującym podłożem skalnym na tym obszarze jest bazalt, na którym przez tysiące lat odkładały się warstwy drobnoziarnistych osadów z Morza Panońskiego, klasyfikowanych jako piasek i glina. Na nich uformowały się brunatne gleby leśne występujące w winnicach Badacsony.

Winnice na omawianym obszarze uprawy winorośli graniczą od północy ze wzgórzami Bakony, a od południa z jeziorem Balaton, największym jeziorem w Europie Środkowej. Te dwie cechy geograficzne nadają subśródoziemnomorski charakter skądinąd kontynentalnemu klimatowi omawianego obszaru, przez co lokalny klimat jest bardziej zrównoważony niż panujący w kraju klimat kontynentalny, a ekstremalne warunki pogodowe nie są dla tego regionu typowe. Średnie opady roczne wynoszą 640 mm, średnia roczna temperatura wynosi 11,2 °C, a średnie roczne nasłonecznienie to 1 934 godziny. Na podstawie średnich z wielu lat można stwierdzić, że średnia miesięczna temperatura nie przekracza 25 °C nawet w najcieplejszych miesiącach, co wynika z wpływu, jaki na klimat wywierają jezioro Balaton i wzgórze na północy.

b) Czynniki ludzkie

Techniki uprawy winorośli i praktyki enologiczne rozwijane przez wieki na wyznaczonym obszarze geograficznym idą w parze z wiedzą fachową mieszkających i pracujących tu osób. Tradycja i wiedza związane z regulacją plonów, terminami zbiorów, określeniem właściwej dojrzałości winogron i dojrzewaniem win również są zakorzenione w długiej historii.

Po pladze filoksery wprowadzono też nowe odmiany, którym bardzo odpowiadają właściwości lokalnych gleb, takie jak Olasz rizling i Szürkebarát, i nazwy tych odmian są obecnie ściśle powiązane z Badacsony.

Jakościowa transformacja obszaru uprawy winorośli Badacsony i jego rewitalizacja po zmianie systemu politycznego na Węgrzech doprowadziły do przywrócenia dwóch dawniej sławnych, ale później prawie całkowicie zapomnianych odmian rodzimych: Kéknyelű i Budai. Dzięki uprawie czerwonych odmian winorośli producenci wina byli w stanie ponownie pokazać, w jaki sposób obszar produkcji może nadać winom czerwonym wyjątkowy charakter. W związku z odnową uprawy winorośli dopuszczono odmiany niskopienne, a wydajność znacznie zmniejszono (maksymalnie 100 hektolitrow z hektara).

O sukcesie tej zmiany świadczy wprowadzenie win białych opatrzonej nazwą winnicy Badacsony, kategorii win białych o wysokiej jakości wytrawnych i win deserowych produkowanych z tradycyjnych odmian winorośli przy niskim obciążeniu krzewów (maksymalnie 80 hektolitrow z hektara). W przeciwieństwie do innych win białych wina te mogą być butelkowane dopiero po dziewięciu miesiącach dojrzewania.

8.2. Wino

Techniki uprawy winorośli i praktyki enologiczne rozwijane przez wieki na wyznaczonym obszarze geograficznym idą w parze z wiedzą fachową mieszkających i pracujących tu osób. Tradycja i wiedza związane z regulacją plonów, terminami zbiorów, określeniem właściwej dojrzałości winogron i dojrzewaniem win również są zakorzenione w długiej historii.

Po pladze filoksery wprowadzono też nowe odmiany, którym bardzo odpowiadają właściwości lokalnych gleb, takie jak Olasz rizling i Szürkebarát, i nazwy tych odmian są obecnie ściśle powiązane z Badacsony.

Jakościowa transformacja obszaru uprawy winorośli Badacsony i jego rewitalizacja po zmianie systemu politycznego na Węgrzech doprowadziły do przywrócenia dwóch dawniej sławnych, ale później prawie całkowicie zapomnianych odmian rodzimych: Kéknyelű i Budai. Dzięki uprawie czerwonych odmian winorośli producenci wina byli w stanie ponownie pokazać, w jaki sposób obszar produkcji może nadać winom czerwonym wyjątkowy charakter. W związku z odnową uprawy winorośli dopuszczono odmiany niskopienne, a wydajność znacznie zmniejszono (maksymalnie 100 hektolitrow z hektara).

O sukcesie tej zmiany świadczy wprowadzenie win białych opatrzonej nazwą winnicy Badacsony, kategorii win białych o wysokiej jakości wytrawnych i win deserowych produkowanych z tradycyjnych odmian winorośli przy niskim obciążeniu krzewów (maksymalnie 80 hektolitrow z hektara). W przeciwieństwie do innych win białych wina te mogą być butelkowane dopiero po sześciu miesiącach dojrzewania.

Opis wina lub win:

Wina Badacsony – w tym wina białe, czerwone i różowe – odznaczają się dobrze zaokrągloną kwasowością. Uzupełnieniem słodkawego smaku wynikającego z wysokiej zawartości glicerolu są żywy charakter związany z bliskością jeziora Balaton, słonawe nuty związane z obecnością bazaltowego podłoża skalnego oraz goryczka typowa dla lokalnych odmian winorośli.

Pomimo złożonej struktury aromatycznej wina Badacsony charakteryzują się średnio intensywnym zapachem. W winach białych opatrzonej nazwą winnicy podstawowym nutom owocowym i kwiatowym typowym dla win Badacsony towarzyszą nuty drugorzędne i trzeciorzędne, mające związek z dojrzewaniem. W przypadku win z późnego zbioru proces dojrzewania pozwala na rozwój nut drugorzędnych lub trzeciorzędnych, a także nut suszonych owoców. Wino lodowe charakteryzuje się głęboką barwą, nutami suszonych owoców i wysoką zawartością cukru, natomiast wina wytwarzane z suszonych winogron, poza nutami suszonych owoców, odznaczają się wyraźnymi dojrzałymi akcentami na przykład orzecha włoskiego.

Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie:

Wyrównujące temperatury oddziaływanie zbiornika wodnego, jakim jest jezioro Balaton, dodatkowe magazynowanie ciepła w bazaltowych partiach szczytowych formacji typu „twardzielec” i światło słoneczne odbijające się od wody w kierunku wzgórz skutkują poziomem promieniowania należącym do najwyższych w kraju.

Subsródziemnomorski wpływ jeziora na przeważający klimat kontynentalny Węgier istotnie przyczynia się do rozwoju winogron na obszarze Badacsony. Światło słoneczne odbite od płytkiego jeziora równomiernie ogrzewa zbocza wiosną i zapewnia niezmiennie warunki przez cały okres rozwoju pąków. Zapobiega to spowolnieniu ich rozwoju. Bez wiosennych przymrozków nowe pędy mogą stabilnie rosnąć, a winorośl może rozwinąć wystarczająco dużą powierzchnię liści do fotosyntezy, dzięki czemu winogrona mogą co roku dojrzewać w idealnych warunkach.

Bazaltowe partie szczytowe wzgórz, na których położone są winnice, oraz bliskość jeziora Balaton gwarantują wyjątkowo wysoki poziom cukru w moszczu winnym i pełny, żywy charakter oraz bogactwo smaków i aromatów win, nawet w najmniej obiecujących rocznikach.

Istotną rolę pod względem kształtowania jakości wina odgrywa również wpływ bazaltu zawartego w glebach. Bazalt jest zasadową skałą wulkaniczną, która łatwo się kruszy. Potas, magnez, wapń, a zwłaszcza uwalniane mikroelementy – wszystkie przyczyniają się do uzyskania określonej jakości wina. Wina pochodzące z winnic o takich glebach zwykle mają charakter mineralny, a wysoka zawartość minerałów skutkuje słonym smakiem, który jest wyjątkową cechą win z obszaru Badacsony. Pod wpływem piaszczystego, gliniastego podłoża kwasowość win z obszaru Badacsony jest dobrze zaokrąglona, gładka i elegancka.

Przy gęstości nasadzeń wynoszącej 4 000 winorośli na hektar – wysokiej jak na warunki węgierskie – obciążenie przypadające na poszczególne łoży pozwala na zrównoważony, wolny od stresu wzrost winorośli. Latem dni są ciepłe, a jesienią długie i słoneczne, ze względu na oddziaływanie antycyklonu śródziemnomorskiego, ale winorośl szybko wchodzi w fazę ciemną fotosyntezy wieczorami, schładzana przez wiatry ze wzgórz Bakony. W tych wyjątkowych warunkach naturalnych winogrona są w stanie wytwarzać duże ilości węglowodanów. Światło słoneczne odbite od powierzchni jeziora Balaton ułatwia fotosyntezę po fazie przebarwienia. Te dwa naturalne efekty oraz dokonany przez producentów z Badacsony wybór istotnych lokalnie, niskopiennych, średnio i późno dojrzewających odmian winorośli pozwalają na przeprowadzenie zbiorów później niż zwykle, gdy poziom cukru jest wyższy. Te dwa czynniki naturalne oraz wielowiekowe doświadczenie lokalnych producentów przekazywane z pokolenia na pokolenie gwarantują, że zdrowe, dojrzałe kiście winogron można przekształcić w wysokiej jakości, pełne i wyraziste wina, typowe dla regionu Badacsony. Winom białym opatrzonym nazwą winnicy dojrzewanie w drewnianych beczkach i pełnia bogatego smaku nadaje złożoność wynikającą z nut dojrzałych owoców. Wina z późnego zbioru, wina wytwarzane z suszonych winogron i wina lodowe również odznaczają się bogactwem smaku dzięki koncentracji surowca.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Przepisy regulujące określenia

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- a) Dopuszcza się oznaczenie z końcówką przymiotnikową w dowolnej formie pochodzące od określenia „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” [chroniona nazwa pochodzenia] w języku węgierskim. Określenie „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” [chroniona nazwa pochodzenia] można zastąpić określeniem „védett eredetű” [chronionego pochodzenia].
- b) Dozwolone jest stosowanie określenia „Badacsonyi borvidék” [obszar uprawy winorośli Badacsonyi].
- c) Dozwolone jest stosowanie odmienionych form przymiotnikowych utworzonych od nazw wszystkich mniejszych jednostek geograficznych wymienionych w pkt VIII/2 poprzez dodanie końcówki „-i”. W przypadku rodzajów wina opatrzonych nazwą winnicy obok nazwy winnicy można umieszczać oznaczenie „hegyi” [winnica (...)] lub „hegyen termett” [wyprodukowane w winnicy (...)].
- d) Określenie „rozé” można zastąpić określeniem „rosé”, a określenie „küvé” określeniem „cuvée”.
- e) Obowiązkowe jest stosowanie oznaczeń odnoszących się do rocznika i zawartości cukru.
- f) Określenia „küvé” lub „cuvée bor” [wino cuvée] można stosować na oznaczenie wina wyprodukowanego przez zmieszanie co najmniej dwóch odmian winorośli, a nazwy odmian winorośli wchodzących w skład wina cuvée można podać na etykiecie w porządku malejącym według ich proporcjonalnego udziału, jako informację dla konsumentów.

- g) Zasady oznaczania odmian winorośli:
- (i) stopień jednolitości odmiany:
 - 1. co najmniej 85 % w przypadku win Badacsony
 - 2. 100 % w przypadku win białych opatrzonych nazwą winnicy
 - (ii) stosowanie określenia „Muskotály” [muskatowe] podlega ograniczeniu, a w przypadku użycia tego określenia zabronione jest wskazywanie odmiany winorośli. Wykorzystanie tej odmiany uregulowano w załączniku 15 do dekretu nr 127/2009 z dnia 29 września 2009 r.
- h) Inne określenia, których można użyć i które podlegają ograniczeniom prawnym:
- wino białe, różowe i czerwone: Primőr [primeur – wczesne], Újbor [młode wino], barrique-ban erjesztett [poddane fermentacji w beczkach], hordóban erjesztett [poddane fermentacji w kadziach], barrique-ban érlelt [dojrzewające w beczkach], hordóban érlelt [dojrzewające w kadziach], termőhelyen palackozva [butelkowane na obszarze produkcji], termelői palackozás [butelkowane przez producenta], pincszövetkezetben palackozva [butelkowane w spółdzielczej wytwórni wina], küvé lub cuvée, muskotály
- Tylko wino czerwone: „Ó” [stare]
- Wino białe opatrzone nazwą winnicy: válogatott szüretelésű bor [wino z wyselekcjonowanych zbiorów], főbor [wino podstawowe], muzeális bor [wino historyczne], szemelt [wino z wyselekcjonowanych winogron]
- Késői szüretelésű [wino z późnego zbioru], Jégbor [wino lodowe], Tüppedt szőlőből készült bor [wino z suszonych winogron]: „muzeális bor” [wino historyczne]
- Mniejsze jednostki geograficzne, które można wskazać, i zasady wskazywania takich jednostek
- a) Gminy: Ábrahámhegy, Badacsony, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalanfő, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.
 - b) Winnice: Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Gulács, Tóti-hegy, Sabar-hegy, Bács-hegy
 - c) W przypadku gdy wskazano gminę lub winnicę, 100 % wykorzystanych winogron musi pochodzić ze wskazanej mniejszej jednostki geograficznej.
 - d) Związek między mniejszymi jednostkami geograficznymi a znakami towarowymi: W przypadku win Badacsony opatrzonych znakiem towarowym zawierającym nazwę mniejszej jednostki geograficznej lub znakiem towarowym ustanowionym w rezultacie używania przed dniem 11 maja 2002 r. ogólne zasady dotyczące wskazywania gminy i winnicy nie mają zastosowania.

Produkcja poza wyznaczonym obszarem produkcji

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Zgodnie z art. 5 lit. b) rozporządzenia (UE) 2019/33 produkcja może odbywać się w gminach następujących sąsiednich jednostek administracyjnych:

- a. Gminy w komitacie Veszprém: dopuszczalna w Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Szentbékáll, Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Páloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka oraz
- b. Gminy w komitacie Zala: dopuszczalna w Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvolgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

Chronione określenie tradycyjne

Ramy prawne:

Określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Następujące określenie tradycyjne można stosować jako synonim terminu „chroniona nazwa pochodzenia”: „védett eredetű bor” [wino pochodzenia chronionego]

Do opisu właściwości produktu:

„késői szüretelésű bor” [wino z późnego zbioru,], „válogatott szüretelésű bor” [wino z wyselekcjonowanych zbiorów], „muzeális bor” [wino historyczne], siller, szamorodni

Link do specyfikacji produktu

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