

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2023/C 114/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Balaton / Balatoni”

PDO-HU-A1507-AM04

Data rozpoczęcia stosowania: 18.1.2018**1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznacząca

2. Opis i uzasadnienie zmiany**2.1. Zmiana klasyfikacji na chronione oznaczenie geograficzne**

W porównaniu z ChNP elementy terroir w jakości win Balaton/Balatoni produkowanych z winogron pochodzących z wyznaczonych obszarów geograficznych regionu winiarskiego Balaton są mniej wyraźne. W przypadku win znad Balatonu związek z obszarem geograficznym wynika przede wszystkim z ogólnego charakteru regionu Balaton jako spójnej całości mającej korzenie historyczne, która ukształtowała się nad jeziorem Balaton w wymiarze turystycznym, przyrodniczym, gospodarczym i ochrony przyrody. O atrakcyjności regionu Balaton świadczy przede wszystkim jego renoma, której dowodzą festiwale wina, dożynki czy tygodnie wina organizowane co roku dla miejscowych i zagranicznych gości w różnych miejscach w rejonie Balatonu (np. festiwal wina Borbarangolás [wycieczki winiarskie] w Badacsony, Zánkai bornapok [dni wina w Zánka], Badacsonyi Borhét [tydzień wina w Badacsony] czy Balatonfüredi Borhetek [tygodnie wina w Balatonfüred]). Uważamy zatem, że wyjątkowa jakość win znad Balatonu związana jest przede wszystkim z pochodzeniem geograficznym i renomą Balatonu. W związku z powyższym postanowiliśmy zmienić specyfikację Balatonu (Balatoni) z ChNP na ChOG. W przepisach dotyczących oznaczeń stosowane będzie zatem określenie tradycyjne „tájbor” [wino regionalne].

Zmiana klasyfikacji jest również uzasadniona wielkością i wielowymiarowym charakterem regionu, którego terytorium jest niezwykle zróżnicowane zarówno pod względem czynników naturalnych, jak i ludzkich. Ponadto wina znad Balatonu cieszą się renomą, jakiej oczekuje się od ChOG, czego wyraźnym dowodem jest opisana powyżej turystyka winiarska. Renoma ta jest ściśle związana z obszarem geograficznym, a „wino znad Balatonu” jest dobrze znane na całych Węgrzech, jak również w innych państwach członkowskich.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

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

- I Rodzaj oznaczenia geograficznego (punkt 2 jednolitego dokumentu, „Rodzaj oznaczenia geograficznego”)
- VII Związek z obszarem geograficznym (punkt 8 jednolitego dokumentu, „Opis związku lub związków”)
- VIII Dodatkowe wymogi (punkt 9 jednolitego dokumentu, „Dodatkowe wymogi zasadnicze”)

2.2. *Zmiana cech analitycznych i organoleptycznych*

Za obniżeniem parametru, jakim jest minimalna zawartość cukru w winogronach, z 9 % v/v do 8 % v/v przemawia wzrost popytu na wina o niższej zawartości alkoholu oraz korzyść płynąca z wcześniejszego zbioru, możliwego dzięki tej zmianie. (Obniżenie minimalnej potencjalnej zawartości alkoholu (zawartości cukru) w winogronach nie pociąga za sobą zmiany minimalnej zawartości alkoholu w winach z nich wyprodukowanych. Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w winach pozostanie na poziomie 9 %). Poza popytem, wina o niższej zawartości alkoholu, które można wprowadzić do obrotu wcześniej, oznaczają dodatkową podaż, która może również zwiększyć konkurencyjność. Jeśli chodzi o organoleptyczne cechy charakterystyczne wina białego, doprecyzowano zmianę w zdaniu dotyczącym odcienia barwy w stosunku do parametrów analitycznych.

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

- II Opis wina lub win (punkt 4 jednolitego dokumentu, „Opis wina lub win”)
- III Specjalne praktyki enologiczne (punkt 5 jednolitego dokumentu, „Praktyki enologiczne”)

2.3. *Zwiększenie maksymalnej wydajności*

Węgierskie przepisy dotyczące stosowania ChOG dopuszczają ustalenie maksymalnej wydajności młodego wina na osadzie na poziomie 120 hl/ha zamiast 100 hl/ha. Odpowiednio dostosowuje się również wartość zbiorów winogron w kilogramach. Biorąc pod uwagę wzrost popytu, wzrost podaży jest sposobem na zwiększenie ilości w celu poprawy konkurencyjności.

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

- V Maksymalna wydajność (punkt 5.2 jednolitego dokumentu, „Maksymalna wydajność”)

2.4. *Rozszerzenie zakresu dozwolonych odmian winorośli*

Stosowanie ChOG pozwala na zaliczenie odmian międzygatunkowych do dozwolonych odmian winorośli. Nasz cel w tym zakresie jest również uzasadniony spodziewanym wzrostem popularności metod ekologicznej produkcji winogron. W ramach tej zmiany chcielibyśmy zatem rozszerzyć zakres dozwolonych odmian, włączając do niego niektóre odmiany międzygatunkowe. Do odmian międzygatunkowych należą odmiany tradycyjne i nowo wyhodowane, a także odmiany międzynarodowe, które od 20 lat są coraz częściej uprawiane. Odmiany winorośli obejmowały: Bianca, Korai piros veltelíni, Piros veltelíni, Pölöskei muskotály, Viktória gyöngye, Viognier, Zalagyöngye, Zöld szagos, Alibernet, Alicante Bouschet, Bőborkadarka, Blauer führburgunder, Csókaszóló, Domina, Dornfelder, Hanburgi muskotály, Menoire, Nero, Rubintos, Sagrantino, Tannat, Turán.

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

- VI Dozwolone odmiany winorośli (punkt 7 jednolitego dokumentu, „Główne odmiany winorośli”)

2.5. *Pochodzenie winogron, które mogą być użyte do produkcji produktu*

Zgodnie z przepisami wspólnotowymi dotyczącymi ChOG co najmniej 85 % winogron użytych do produkcji produktu musi pochodzić z obszaru geograficznego. Zdecydowaliśmy, że aby chronić renomę i jakość win znad Balatonu, 100 % winogron powinno nadal pochodzić z wyznaczonego obszaru.

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

- IV Wyznaczony obszar (punkt 6 jednolitego dokumentu, „Wyznaczony obszar geograficzny”)

2.6. *Rozszerzenie wyznaczonego obszaru*

Gminy te stanowią integralną część obszaru produkcyjnego, gdzie od wieków hodowcy winorośli uprawiają winogrona w tych samych ekologicznych warunkach i zgodnie z tymi samymi tradycjami oraz produkują z nich wino. (Gminy te znajdują się w tej samej jednostce administracyjnej (komitacie) co gminy wyznaczonego obszaru)

Nowe gminy: Balatonszárszó, Csapi, Nagytilaj, Teleki, Tótszentmárton, Balatonszentgyörgy, Balatonújlak, Kapoly, Kékkút, Mernye, Nagyszakácsi, Nikla, Pusztakovácsi, Siójut, Tab, Tapsony, Táska.

(Spośród tych gmin Tótszentmárton nie jest położona bezpośrednio nad Balatonem, lecz znajduje się w regionie winiarskim Zala, który sąsiaduje z niektórymi gminami należącymi do wyznaczonych obszarów produkcyjnych objętych oznaczeniem Balaton, takimi jak Becsehely. Ze względu na to, że gmina ta sąsiaduje z wyznaczonym obszarem, jej cechy klimatyczne i ekologiczne są w znacznym stopniu zbliżone do cech wyznaczonego obszaru produkcyjnego).

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

IV Wyznaczony obszar (punkt 6 jednolitego dokumentu, „Wyznaczony obszar geograficzny”)

2.7. Dodanie kategorii produktu „gazowane wino półmusujące”

Na terenie podregionów uprawy winorośli regionu winiarskiego Balaton, oprócz wina musującego objętego ChOG Balaton/Balaton, coraz więcej piwnic produkuje gazowane wina półmusujące, które cieszą się rosnącą popularnością wśród konsumentów. Pojawiło się zapotrzebowanie na wprowadzenie tych produktów do obrotu z oznaczeniem ChOG Balaton/Balaton, zamiast w ramach kategorii „bez oznaczenia geograficznego”. Aby wzmocnić pozycję rynkową win znad Balatonu i zwiększyć ich konkurencyjność, gazowane wina półmusujące należy włączyć do kategorii produktów objętych ChOG Balaton/Balaton.

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

II Opis wina lub win (punkt 3 jednolitego dokumentu, „Kategorie produktów sektora wina”)

II Opis wina lub win (punkt 4 jednolitego dokumentu, „Opis wina lub win”)

III Specjalne praktyki enologiczne (punkt 5.1 jednolitego dokumentu, „Szczególne praktyki enologiczne”)

V Maksymalna wydajność (punkt 5.2 jednolitego dokumentu, „Maksymalna wydajność”)

VI Dozwolone odmiany winorośli (punkt 7 jednolitego dokumentu, „Główne odmiany winorośli”)

VII Związek z obszarem geograficznym (punkt 8 jednolitego dokumentu, „Opis związku lub związków”)

VIII Dodatkowe wymagania (punkt 9 jednolitego dokumentu, „Dodatkowe wymagania zasadnicze”)

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Balaton / Balaton

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1 Wino

4 Wino musujące

9 Gazowane wino półmusujące

4. Opis wina lub win

1. Wino – białe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino występuje w barwach od bladezielonej do jasnożółtej. Jest to delikatne wino o średniej intensywności aromatu z nutami białych kwiatów (czarnego bzu, hiacyntu, narcyza, kwiatu lipy, bzu i akacji). Poza owocowym aromatem, wina te charakteryzują się łagodną kwasowością i są cieliste, z charakterystycznym dla win znad Balatonu lekko gorzkawym smakiem przypominającym migdały.

- * W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
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 TEKSTOWY

Wina różowe znad Balatonu charakteryzują się zazwyczaj barwą od łososioworóżowej do bladoczerwonej. Są to wina o średnio intensywnym aromacie, w których zapachom czerwonych owoców (jeżyn, malin, jagód, wiśni) towarzyszą często słodkie nuty dzikiej róży, kwiatu akacji i laku. Smak win różowych znad Balatonu to zazwyczaj połączenie łagodnej kwasowości, niskiej zawartości tanin i intensywności, z charakterystycznym dla win znad Balatonu lekko gorzkim finiszem.

- * W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
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 TEKSTOWY

Wino o rubinowoczerwonej barwie, ewentualnie z odcieniami karmazynowymi i purpurowymi. Świeże wino czerwone o owocowym aromacie, w którym wyczuwalne są średnio intensywne zapachy miękkich owoców o czerwonym miąższu (jeżyna, malina, agrest, truskawka), z lekko palonymi, dymnymi nutami i często z delikatnymi zapachami zwierzęcymi. Dzięki średnim taninom i zawartości alkoholu wina znad Balatonu mają lekki smak. Ich łagodna kwasowość harmonijnie łączy się z aromatami owocowymi (jeżyna, malina, porzeczka, wiśnia), dając często finisz przypominający agrest z migdałowym posmakiem.

- * W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
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 musujące – białe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino występuje w barwach od bladezielonej do jasnożółtej. Jego zapach jest świeży, pikantny i lekko kwiatowy, przypominający świeże kwiaty migdałowca, z paletą delikatnych aromatów. Smak wina charakteryzuje się łagodną kwasowością i subtelnymi nutami owoców takich jak cytrusy i zielone jabłko, co jest wynikiem różnorodności odmian.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu odpowiada wartościom dopuszczalnym określonym w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
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)	235

5. Wino musujące – różowe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino różowe znad Balatonu ma barwę od żywo łososiowej do blad różowej. Wina te odznaczają się średnio intensywnym owocowym aromatem czerwonych miękkich owoców (wiśnia, czereśnia). Smak różowych win musujących znad Balatonu charakteryzuje się dojrzałą, łagodną kwasowością i lekko gorzkim finiszem, co jest typowe dla tego obszaru produkcyjnego.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu odpowiada wartościom dopuszczalnym określonym w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
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)	235

6. *Wino musujące – czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino to charakteryzuje się rubinowoczerwoną barwą, która może być uzupełniona karmazynowymi i purpurowymi odcieniami. W aromacie wina dominują owoce o czerwonym miąższu. Dzięki łagodnej kwasowości i umiarkowanej zawartości tanin, w czerwonych winach musujących znad Balatonu dominują smaki owocowe.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu odpowiada wartościom dopuszczalnym określonym w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
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)	235

7. *Gazowane wino półmusujące – białe*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino występuje w barwach od bladzielonej do żółtożółtej. Poza nutami owocowymi, posiada aromat charakterystyczny dla białych kwiatów, którego intensywność wzmacnia dodany dwutlenek węgla. Jest to wino o wyrazistej, eleganckiej kwasowości.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
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)	

8. *Gazowane wino półmusujące – różowe*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino występuje w barwach od blad różowej do jasnoczerwonej i charakteryzuje się owocowym aromatem czerwonych owoców jagodowych (truskawka, czereśnia, malina), ze świeżymi, pikantnymi nutami. Jest to wino o wyrazistej, eleganckiej kwasowości. Intensywność jego aromatu wzmacnia dodany dwutlenek węgla.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
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)	

9. *Gazowane wino półmusujące – czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino występuje w barwach od czerwonej do rubinowej. Charakteryzuje się aksamitną kwasowością, umiarkowaną zawartością tanin i intensywnym aromatem czerwonych owoców, wzmocnionym przez dodany dwutlenek węgla.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
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. **Praktyki enologiczne**

a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

1. Winifikacja

Szczególne praktyki enologiczne

Słodzenie wina: Jeżeli słodzenie wina odbywa się poza wyznaczonym obszarem, proces ten należy zgłosić do przewodniczącego wspólnoty winiarskiej wydającego świadectwo pochodzenia dla ostatniego wina nie później niż 15 dni przed rozpoczęciem słodzenia. (Niektóre praktyki enologiczne, takie jak słodzenie, mogą mieć znaczący wpływ na parametry jakościowe wina. Jeżeli działania tego rodzaju mają miejsce poza wyznaczonym obszarem, należy powiadomić przewodniczącego wspólnoty winiarskiej, aby umożliwić władzom ich kontrolę. Przewodniczącym właściwej wspólnoty winiarskiej, którego należy powiadomić w takich przypadkach, jest osoba, która wydała ostatnie świadectwo pochodzenia dla danego wina. Przewodniczący właściwej wspólnoty winiarskiej wydaje świadectwo pochodzenia dla produktów sektora wina – z chwilą wyprodukowania młodego wina na osadzie albo z chwilą jego przetransportowania).

2. Uprawa winorośli (1)

Praktyka uprawy

1) Metoda uprawy winorośli oraz odstęp między krzewami:

a) W przypadku winnic zasadzonych po 22 września 2006 r.:

i. metoda uprawy: prowadzenie winorośli w formie parasola, na sposób Mosera, w systemie Sylvoza, w formie niskiego kordonu, średniego kordonu, wysokiego kordonu, sznura Guyota, pojedynczej kurtyny i głowy

ii. liczba zasadzonych winorośli: min. 3 300 winorośli na hektar

b) W przypadku winnic posadzonych przed 22 września 2006 r. produkty winiarskie z chronionym oznaczeniem geograficznym Balaton mogą być wytwarzane z winogron zebranych z winnic o dowolnej gęstości nasadzeń i stosujących dowolną metodę uprawy dopuszczoną w przeszłości, o ile zachowana została ciągłość produkcji w danej winnicy.

2) Obciążenie krzewu: 14 pąków/m²

3) Metoda przeprowadzania zbiorów: ręcznie i mechanicznie

4) Jakość winogron (minimalna zawartość cukru i całkowita zawartość alkoholu w winogronach):

wino – białe: 134,9 g/l – 8 % vol

wino – różowe: 134,9 g/l – 8 % vol

wino – czerwone: 134,9 g/l – 8 % vol

wino musujące – białe: 134,9 g/l – 8 % vol

wino musujące – różowe: 134,9 g/l – 8 % vol

wino musujące – czerwone: 134,9 g/l – 8 % vol

gazowane wino półmusujące – białe: 134,9 g/l – 8 % vol

gazowane wino półmusujące – różowe: 134,9 g/l – 8 % vol

gazowane wino półmusujące – czerwone: 134,9 g/l – 8 % vol

5) Określenie daty zbiorów: określa przewodniczący wspólnoty winiarskiej zgodnie z jej regulaminem.

b) *Maksymalna wydajność*

1. Wino białe, różowe, czerwone – zbiór ręczny

120 hektolitrów z hektara

2. Wino białe, różowe, czerwone – zbiór ręczny

17 000 kg winogron z hektara

3. Wino białe, różowe i czerwone – zbiór mechaniczny

16 300 kg winogron z hektara

4. Wino musujące: białe, różowe, czerwone – zbiór ręczny

120 hektolitrów z hektara

5. Wino musujące: białe, różowe, czerwone – zbiór ręczny

17 000 kg winogron z hektara

6. Wino musujące: białe, różowe, czerwone – zbiór mechaniczny

16 300 kg winogron z hektara

7. Gazowane wino półmusujące: białe, różowe, czerwone – zbiór ręczny

120 hektolitrów z hektara

8. Gazowane wino półmusujące: białe, różowe, czerwone – zbiór ręczny

17 000 kg winogron z hektara

9. Gazowane wino półmusujące: białe, różowe, czerwone – zbiór mechaniczny

16 300 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Opis wyznaczonego obszaru:

Gminy Andocs, Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Bak, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonberény, Balatonboglár, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonendréd, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatongyörök, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonrendes, Balatonszabadi, Balatonszárszó, Balatonszemes, Balatonszentgyörgy, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonújlak, Balatonvilágos, Becsehely, Bébaltavár, Borgáta, Borszörcsök, Böhönye, Celldömölk, Csabrendek, Csapi, Csáford, Csereszegtomaj, Csoma, Csopak, Csörnyeföld, Curgó, Dióskál, Doba, Dobri, Dörgicse, Egeraracs, Eszteregnye, Felsőörs, Galambok, Garabonc, Gyenesdiás, Gyugy, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Hévíz-Egregy, Hollád, Homokkomárom, Kapoly, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Káptalantóti, Karád, Kemeneskápolna, Kercseliget, Kerkateskánd, Kékkút, Kéthely, Kisapáti, KISSOMLYÓ, Kőröshegy, Kötöcse, Kővágóörs, Köveskál, Látrány, Lengyeltóti, Lenti, Lesencefalva, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Letenye, Lovas, Magyarszerdahely, Marcali, Mencshely, Mernye, Mesteri, Miháld, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Mosdós, Murarátka, Muraszemenye, Nagyberki, Nagykanizsa, Nagyrada, Nagyszakácsi, Nagytilaj, Nemesgulács, Nemesvita, Nikla, Óbudavár, Ordacsehi, Orosztony, Örvényes, Pakod, Paloznak, Pécsely, Pusztakovácsi, Raposka, Révfülöp, Rezi, Rigyác, Salföld, Sármellék, Sáska, Siójut, Somlójenő, Somlósőzlős, Somlósárhely, Somogyásámsón, Somogytúr, Somogyzsitfa, Söjtör, Sümeg, Sümegprága, Szabadi, Szécsisziget, Szentantalfa, Szentbékakál, Szentgyörgyvár, Szentjakabfa, Szigliget, Szőlád, Szőlősgyörök, Tab, Tagyon, Tapolca, Tapsony, Táska, Tekenye, Teleki, Tihany, Tormafölde, Tótszentmárton, Uza, Valkonya, Várvolgy, Vászoly, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Visz, Vonyarcvashegy, Zajk, Zalabér, Zalahaláp, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Zamárdi i Zánka,

zaliczone do klasy I lub II zgodnie z rejestrem winnic.

7. Główne odmiany winorośli

alibernet

alicante boushet

bacchus

bianca

blauburger

blauer frühburgunder

blauer silvaner

budai – budai zöld

budai – zöld budai

budai – zöldfehér

budai – zöldszőlő

bíbor kadarka

cabernet franc – cabernet

cabernet franc – carbonet

cabernet franc – carmenet

cabernet franc – gros cabernet

cabernet franc – gros vidur

cabernet franc – kaberne fran

cabernet sauvignon
chardonnay – chardonnay blanc
chardonnay – kereklevelű
chardonnay – morillon blanc
chardonnay – ronci bilé
chasselas – chasselas blanc
chasselas – chasselas dorato
chasselas – chasselas doré
chasselas – chrupka belia
chasselas – fehér fábiánszőlő
chasselas – fehér gyöngyszőlő
chasselas – fendant blanc
chasselas – sasza belaja
chasselas – weisser gutedel
csabagyöngye – pearl of csaba
csabagyöngye – perla czabanska
csabagyöngye – perla di csaba
csabagyöngye – perle di csaba
csabagyöngye – perle von csaba
csabagyöngye – vengerskii muskatnii rannüj
csabagyöngye – zsemcsug szaba
cserszegi fűszeres
csomorika – csomor
csomorika – gyüdi fehér
csomorika – szederkényi fehér
csókaszőlő
domina
dornfelder
ezerjő – kolmreifler
ezerjő – korponai
ezerjő – szadocsina
ezerjő – tausendachtgute
ezerjő – tausendgute
ezerjő – trummertraube
furmint – furmint bianco
furmint – moslavac bijeli
furmint – mosler
furmint – posipel
furmint – som
furmint – szigeti
furmint – zapfner
hamburgi muskotály – miszket hamburgszki
hamburgi muskotály – moscato d'Amburgo
hamburgi muskotály – muscat de hembourg

hamburgi muskotály – muscat de hamburg
hamburgi muskotály – muszkat gamburkszki
hárslevelű – feuilles de tilleul
hárslevelű – garszleveljü
hárslevelű – lindeblättrige
hárslevelű – lipovina
irsai olivér – irsai
irsai olivér – muskat olivér
irsai olivér – zolotis
irsai olivér – zolotisztüj rannüj
juhfark – fehérboros
juhfark – lämmerschwantz
juhfark – mohácsi
juhfark – tarpai
kadarka – csetereska
kadarka – fekete budai
kadarka – gamza
kadarka – jenei fekete
kadarka – katar
kadarka – kadarka negra
kadarka – negru moale
kadarka – szkadarka
kadarka – törökszőlő
karát
királyleányka – dánosi leányka
királyleányka – erdei sárka
királyleányka – feteasca regale
királyleányka – galbena de ardeal
királyleányka – königliche mädchentraube
királyleányka – königstochter
királyleányka – little princess
korai piros veltelini – crvena babovina
korai piros veltelini – eper szőlő
korai piros veltelini – frühroter velteliner
korai piros veltelini – kis veltelini
korai piros veltelini – malvasia rossa
korai piros veltelini – piros malvasia
korai piros veltelini – velteliner rouge précoce
korai piros veltelini – veltlinske červené skoré
korona
kék bakator
kékfrankos – blauer lemlberger
kékfrankos – blauer limberger
kékfrankos – blaufränkisch

kékfrankos – limberger
kékfrankos – moravka
kéknyelű – blaustängler
kékoportó – blauer portugieser
kékoportó – modry portugal
kékoportó – portugais bleu
kékoportó – portugalske modré
kékoportó – portugizer
kövidinka – a dinka crvena
kövidinka – a dinka mala
kövidinka – a dinka rossa
kövidinka – a kamena dinka
kövidinka – a ruzsica
kövidinka – steinschiller
kövérszőlő – grasa
kövérszőlő – grasa de cotnari
leányka – dievcenske hrozno
leányka – feteasca alba
leányka – leányszőlő
leányka – mädchentraube
menoire
merlot
nektár
nero
olasz rizling – grasevina
olasz rizling – nemes rizling
olasz rizling – olaszrizling
olasz rizling – riesling italien
olasz rizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina
olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – mizket ottonel
ottonel muskotály – muscat ottonel
ottonel muskotály – muskat ottonel
pinot blanc – fehér burgundi
pinot blanc – pinot beluj
pinot blanc – pinot bianco
pinot blanc – weissburgunder
pinot noir – blauer burgunder
pinot noir – kisburgundi kék
pinot noir – kék burgundi
pinot noir – kék rulandi
pinot noir – pignula
pinot noir – pino csernűj

pinot noir – pinot cernii
pinot noir – pinot nero
pinot noir – pinot tinta
pinot noir – rulandski modre
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – spätburgunder
pintes
piros veltelini – nagyságos
piros veltelíni – fleischtraube
piros veltelíni – somszőlő
piros veltelíni – veltliner rouge
piros veltelíni – veltlinské červené
piros veltelíni – veltlinszki rozovij
pátria
pölöskei muskotály
rajnai rizling – johannisberger
rajnai rizling – rheinriesling
rajnai rizling – rhine riesling
rajnai rizling – riesling
rajnai rizling – riesling blanc
rajnai rizling – weisser riesling
rizlingszilváni – müller thurgau
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
rizlingszilváni – rivaner
rizlingszilváni – rizvanac
rozália
rubintos
rózsakő
sagrantino
sauvignon – sauvignon bianco
sauvignon – sauvignon bijeli
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sovinjon
semillon – petit semillon
semillon – semillon bianco
semillon – semillon blanc
semillon – semillon weisser
syrah – blauer syrah
syrah – marsanne noir
syrah – serine noir
syrah – shiraz
syrah – sirac
szürkebarát – auvergans gris

szürkebarát – grauburgunder
szürkebarát – graumönch
szürkebarát – pinot grigio
szürkebarát – pinot gris
szürkebarát – ruländer
sárfehér
sárga muskotály – moscato bianco
sárga muskotály – muscat blanc
sárga muskotály – muscat bélűj
sárga muskotály – muscat de frontignan
sárga muskotály – muscat de lunel
sárga muskotály – muscat lunel
sárga muskotály – muscat sylvaner
sárga muskotály – muscat zlty
sárga muskotály – muskat weisser
sárga muskotály – weiler
sárga muskotály – weisser
tannat
tramini – gewürtztraminer
tramini – roter traminer
tramini – savagnin rose
tramini – tramin cervené
tramini – traminer
tramini – traminer rosso
turán
viktória gyöngye
viognier
vulcanus
zalagyöngye
zefír
zengő
zenit
zeus
zweigelt – blauer zweigeltrebe
zweigelt – rotburger
zweigelt – zweigeltrebe
zöld szagos – decsi szagos
zöld szagos – zöld muskotály
zöld szilváni – grüner sylvaner
zöld szilváni – silvanec zeleni
zöld szilváni – sylvánske zelené
zöld veltelíni – grüner muskateller
zöld veltelíni – grüner veltliner
zöld veltelíni – veltlinské zelené

zöld veltelíni – zöldveltelíni

8. Opis związku lub związków

8.1. Związek

Związek opiera się na renomie win Balaton/Balaton.

8.2. Opis wyznaczonego obszaru

Czynniki ludzkie, naturalne i kulturowe:

Główną wspólną cechą naturalną wyznaczonego obszaru obejmującego sześć podregionów winiarskich otaczających jezioro Balaton, do których odnosi się chronione oznaczenie geograficzne Balaton, jest bliskość jeziora Balaton. Na klimat kontynentalny tego regionu istotny wpływ ma obecność największego jeziora Europy Środkowej. Obecność tego dużego zbiornika wodnego sprawia, że lata są chłodniejsze, powietrze bardziej wilgotne, a zimy łagodniejsze niż w innych obszarach Europy położonych na tej samej szerokości geograficznej.

Oprócz wpływu jeziora Balaton na kształtowanie bardziej umiarkowanego klimatu należy podkreślić, że jego basen jest chroniony przed napływem zimnych wiatrów północnych i zachodnich przez pasmo górskie Lasu Bakońskiego, które wznosi się w pewnej odległości od północnego brzegu jeziora, co sprawia zarazem, jak pokazują dane z ostatnich 53 lat, że średnia miesięczna temperatura nie przekracza 25 °C, nawet w najgorętszych miesiącach. Średnia roczna temperatura wynosi 9–11 °C, co jest wartością wyższą od przeciętnej, natomiast roczne nasłonecznienie wynosi około 1 900 godzin. Średni roczny poziom opadów wynosi 650 mm.

Winnice w obrębie wyznaczonego obszaru produkcyjnego „Balaton” są zazwyczaj położone na południowych, południowo-wschodnich i południowo-zachodnich zboczach wzgórz i gór otaczających jezioro Balaton.

Typową glebą na wyznaczonym obszarze produkcyjnym „Balaton” jest leśna gleba brunatna płowa typu Rhamann.

Jak wynika z dokumentów historycznych, mieszkańcy regionu zajmowali się uprawą winogron i produkcją win jeszcze przed czasami rzymskimi. Narzędzia związane z uprawą winorośli i degustacją wina znalezione w wykopaliskach w zachodnim basenie jeziora pozwalają przypuszczać, że uprawa winorośli nad jeziorem Balaton, w czasach rzymskich zwanym „Pelso”, była dość rozwinięta. Kultura winiarska regionu rozkwitła w starożytności w wyniku rozwiązań wprowadzonych przez cesarza Probusa, kiedy to wina były wywożone do krajów Europy Północnej wzdłuż szlaku bursztynowego.

O prestiżu, jakim cieszyły się wina z regionu Balaton w średniowiecznych Węgrzech, świadczy fakt, że przywilej posiadania winnic nad jeziorem Balaton przysługiwał szlachcie w zamian za lojalność wobec króla. Ważną rolę w rozwoju uprawy winorośli i produkcji wina odgrywały również kościoły i klasztory; dzięki ich winnicom wina znad Balatonu były przez długi czas preferowanymi winami mszalnymi używanymi podczas mszy zarówno na Węgrzech, jak i za granicą. W średniowieczu wina stanowiło również najważniejsze źródło dochodów miejscowych zakonów, co jest kolejną przesłanką świadczącą o renomie win znad Balatonu.

W przeciwieństwie do innych węgierskich regionów winiarskich, ludzie spoza tego obszaru, którzy osiedlili się wokół jeziora Balaton po okupacji osmańskiej, kontynuowali uprawę lokalnych, rodzimych odmian winorośli (np. Bakator, Juhfark, Kéknyelű i Pintes), które w większości były odmianami pontyjskimi. Do czasu epidemii filoksery to właśnie na tych winach opierała się renoma win znad Balatonu w pobliskich krajach europejskich.

Mimo że epidemia filoksery doprowadziła plantatorów winogron z rejonu Balatonu do ruiny finansowej, region winiarski w stosunkowo krótkim czasie odzyskał dawną renomę. Wprowadzone wówczas na ten obszar odmiany winorośli Olasz rizling i Szürkebarát są obecnie uważane za nierozdzielnie związane z nazwą regionu i przyczyniły się do zwiększenia renomy win Balaton/Balaton. W ciągu ostatnich stu lat przyczynił się do niej również rozwój turystyki nad jeziorem. Dla turystów przyjeżdżających nad jezioro, wzgórze, na których uprawiana jest winorośl, są ważnym elementem krajobrazu, a szlaki winiarskie i festiwale wina również przyczyniają się do znakomitej reputacji lokalnych win.

8.3. Wino białe, różowe, czerwone: Opis wina lub win

Od tysiącleci renoma win znad Balatonu wynika ze świeżości i dojrzałej kwasowości, które są typowe dla tych cielistych win. Krajobraz Balatonu oraz historia okolicznych wzgórz i stoków górskich są nierozdzielnie związane z historią uprawy winorośli i produkcji wina.

Od dwudziestu lat producenci z tego regionu winiarskiego bez trudu wychodzą naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, produkując nowe, wyhodowane na Węgrzech aromatyczne odmiany dostosowane do lokalnych warunków ekologicznych (np. Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres i Zeus).

8.4. Wino białe, różowe, czerwone: Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie

Wyjątkowy klimat subśródnomorski regionu Balaton zapewnia idealne warunki do uprawy winorośli przez cały rok: dzięki chłodzącemu wpływowi jeziora Balaton w lecie i wyższej wilgotności względnej wynikającej z parowania, rzadko zdarzają się susze atmosferyczne, a liczba dni suszy jest niewielka. Leśne gleby brunatne płowe dobrze zatrzymują wodę z opadów zimowych i wiosennych oraz zapewniają stały dopływ wody umożliwiający wzrost winorośli. Te wyjątkowe warunki klimatyczne i glebowe umożliwiają ciągłe, swobodne dojrzewanie winogron w krytycznych miesiącach letnich i zapobiegają powstawaniu roślinnych, dusznych zapachów oraz niedojrzałych, surowych kwasów w winie.

Ponieważ powierzchnia jeziora Balaton działa jak lustro, winnice na zboczach wzgórz i gór otaczających jezioro otrzymują więcej światła niż wynikałoby to ze średniej liczby godzin nasłonecznienia. Fakt ten jest szczególnie istotny podczas długich, słonecznych jesieni, które można przypisać śródziemnomorskim antycyklonom. Ponieważ nawet odmiany dojrzewające średnio późno (np. Juhfark, Chardonnay, Rizlingszilváni) i późno dojrzewające (np. Olasz rizling, Szürkebarát) uprawiane od wieków przez lokalnych producentów można zbierać, gdy zawartość cukru jest wysoka, wina znad Balatonu mają złożoną strukturę, silny aromat i bogaty smak.

Lato w regionie charakteryzuje się wysoką wilgotnością względną, ale wieczorami chłodne wiatry wiejące od Lasu Bakońskiego odświeżają powietrze. Ten stały ruch powietrza zapobiega rozprzestrzenianiu się chorób grzybiczych i zapewnia zbiór zdrowych winogron. Dzięki temu wina znad Balatonu są owocowe, dobrze wyważone i charakteryzują się dojrzałą kwasowością, a taniny win różowych i czerwonych są jedwabiste i eleganckie.

O atrakcyjności regionu Balaton świadczy przede wszystkim jego renoma, której dowodzą festiwale wina, dożynki czy tygodnie wina organizowane co roku dla miejscowych i zagranicznych gości w różnych miejscach w rejonie Balatonu (np. festiwal wina Borbarangolás [wycieczki winiarskie] w Badacsony, Zánkai bornapok [dni wina w Zánka], Badacsonyi Borhét [tydzień wina w Badacsony] czy Balatonfüredi Borhetek [tygodnie wina w Balatonfüred]). Do ukształtowania charakteru win i zbudowania w ten sposób ich reputacji w znacznym stopniu przyczyniła się uznana wiedza fachowa lokalnych producentów. Ważnym czynnikiem wpływającym na renomę i jakość jest fakt, że do wytwarzania produktów sektora wina można używać wyłącznie winogron pochodzących z wyznaczonego obszaru produkcyjnego. Ograniczenie to jest doceniane przez konsumentów i podtrzymuje ich zaufanie.

8.5. Wino musujące – białe, różowe, czerwone: Opis wina lub win

Wina musujące znad Balatonu osiągają swoją jakość przede wszystkim za sprawą jakości lokalnie produkowanych cuvée, które charakteryzują się świeżością, a także dojrzałą i wyraźną orzeźwiającą kwasowością, niezbędną w produkcji win musujących. Dominującą nutą smakową win musujących znad Balatonu jest utrzymująca się owocowość.

Historia win musujących produkowanych wśród wspaniałego krajobrazu wokół jeziora Balaton rozpoczęła się sześćdziesiąt lat temu, kiedy to zainwestowano w infrastrukturę ośrodków produkcji win musujących w tym regionie winiarskim, których sukces pociągnął za sobą rozwój wielu lokalnych winiarni i wzmocnił reputację win musujących znad Balatonu.

O renomie win musujących znad Balatonu świadczy fakt, że wina musujące produkowane w tym regionie winiarskim stanowią prawie jedną trzecią całego węgierskiego rynku win musujących.

Jakość win musujących znad Balatonu wynika ze szczególnej harmonii pomiędzy licznymi odmianami winorośli. Ten szeroki wachlarz odmian rozwijał się przez tysiące lat dzięki ludziom zamieszkującym ten region:

- odmiany o znaczeniu lokalnym (np. Kéknyelű, Bakator, Juhfark, Pintes), które można uznać za wywodzące się z odmian wprowadzonych przez pierwszych osadników węgierskich (odmiany pontyjskie);
- odmiany z grupy zachodniej (*occidentalis*), wprowadzone głównie po epidemii filoksery (np. Chardonnay, Olasz rizling i Szürkebarát);
- odmiany wprowadzone w ostatnich czasach, które wyhodowano ze względu na lokalne warunki ekologiczne (odmiany wyhodowane lokalnie, np. Zeus, Zenit, Csereszegi fűszeres).

Współistnienie wszystkich tych odmian jest charakterystyczne dla regionu winiarskiego Balaton.

Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie:

Zróżnicowanie odmian umożliwia harmonijne mieszanie produkowanych lokalnie *cuvée*, co pozwala uzyskać dyskretny, a zarazem elegancki aromat i owocowy smak win musujących znad Balatonu. Owocowa i złożona struktura smaku i aromatu tych win wynika z różnorodności odmian winorośli uprawianych w rejonie Balatonu.

Kolejnym czynnikiem środowiskowym wpływającym na owocowy charakter win musujących z tego regionu jest lato charakteryzujące się wysoką wilgotnością względną oraz wpływem chłodnych wiatrów wiejących od pasma górskiego Lasu Bakońskiego, które odświeżają wieczorne powietrze. Ten stały ruch powietrza zapobiega rozprzestrzenianiu się chorób grzybiczych i zapewnia zbiór zdrowych winogron.

Wyjątkowy klimat subśródziemnomorski regionu Balaton zapewnia idealne warunki do uprawy winorośli przez cały rok: dzięki chłodzącemu wpływowi jeziora Balaton w lecie i wyższej wilgotności względnej wynikającej z parowania, rzadko zdarzają się susze atmosferyczne, a liczba dni suszy jest niewielka. Leśne gleby brunatne płowe dobrze zatrzymują wodę z opadów zimowych i wiosennych oraz zapewniają stały dopływ wody umożliwiający wzrost winorośli. Te wyjątkowe warunki klimatyczne i glebowe umożliwiają ciągłe, swobodne dojrzewanie winogron w krytycznych miesiącach letnich, co zapobiega powstawaniu zapachu pleśni oraz niedojrzałych, surowych kwasów w winie musującym.

Ponieważ powierzchnia jeziora Balaton działa jak lustro, winnice na zboczach wzgórz i gór otaczających jezioro otrzymują więcej światła niż wynikałoby to ze średniej liczby godzin nasłonecznienia. Fakt ten jest szczególnie istotny podczas długich, słonecznych jesieni, które można przypisać śródziemnomorskim antycyklonom, dlatego też wina musujące znad Balatonu mają złożoną strukturę, silny aromat i bogaty smak.

O atrakcyjności regionu Balaton świadczy przede wszystkim jego reputacja, której dowodzą festiwale wina, dożynki czy tygodnie wina organizowane co roku dla miejscowych i zagranicznych gości w różnych miejscach w rejonie Balatonu (np. festiwal wina Borbarangolás w Badacsony, Zánkai bornapok [dni wina w Zánka], Badacsonyi Borhét [tydzień wina w Badacsony] czy Balatonfüredi Borhetek [tygodnie wina w Balatonfüred]), podczas których prezentowane są również wina musujące z tego regionu. Ważnym czynnikiem wpływającym na renomę i jakość jest fakt, że do wytwarzania produktów sektora wina można używać wyłącznie winogron pochodzących z wyznaczonego obszaru produkcyjnego. Ograniczenie to jest doceniane przez konsumentów i podtrzymuje ich zaufanie.

8.6. Gazowane wino półmusujące – białe, różowe, czerwone: Opis wina lub win

Gazowane wino półmusujące produkowane w regionie winiarskim Balaton charakteryzuje się świeżością, harmonią, wyczuwalną kwasowością i owocowym aromatem. Harmonię, świeżość i owocowy aromat wzmacnia dodatek dwutlenku węgla.

8.7. Gazowane wino półmusujące – białe, różowe, czerwone: Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie

Dzięki bogatemu wachlarzowi odmian winorośli hodowanych nad Balatonem gazowane wina półmusujące mają delikatny, lecz owocowy aromat.

Kolejnym czynnikiem środowiskowym wpływającym na owocowy charakter gazowanych win półmusujących z tego regionu jest lato charakteryzujące się wysoką wilgotnością względną oraz wpływem chłodnych wiatrów wiejących od pasma górskiego Lasu Bakońskiego, które odświeżają wieczorne powietrze. Ten stały ruch powietrza zapobiega rozprzestrzenianiu się chorób grzybiczych i zapewnia zbiór zdrowych winogron.

Wyjątkowy klimat subśródziemnomorski regionu Balaton zapewnia idealne warunki do uprawy winorośli przez cały rok: dzięki chłodzącemu wpływowi jeziora Balaton w lecie i wyższej wilgotności względnej wynikającej z parowania, rzadko zdarzają się susze atmosferyczne, a liczba dni suszy jest niewielka. Leśne gleby brunatne płowe dobrze zatrzymują wodę z opadów zimowych i wiosennych oraz zapewniają stały dopływ wody umożliwiający wzrost winorośli. Te wyjątkowe warunki klimatyczne i glebowe umożliwiają ciągłe, swobodne dojrzewanie winogron w krytycznych miesiącach letnich, co zapobiega powstawaniu zapachu pleśni oraz niedojrzałych, surowych kwasów w gazowanym winie musującym.

Region winiarski Balaton jest również szczególnie ważnym regionem turystycznym, a turystyka winiarska stanowi jedną z głównych tutejszych atrakcji (np. festiwal wina Borbarangolás [wycieczki winiarskie] w Badacsony, Zánkai bornapok [dni wina w Zánka], Badacsonyi Borhét [tydzień wina w Badacsony] czy Balatonfüredi Borhét [tygodnie wina w Balatonfüred]). Gazowane wina półmusujące produkowane w regionie winiarskim Balaton są obecnie bardzo poszukiwanym produktem. Ważnym czynnikiem wpływającym na renomę i jakość jest fakt, że do wytwarzania produktów sektora wina można używać wyłącznie winogron pochodzących z wyznaczonego obszaru produkcyjnego. Ograniczenie to jest doceniane przez konsumentów i podtrzymuje ich zaufanie.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Zasady dotyczące oznaczeń – inne wyrażenia

Ramy prawne: przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych: przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Inne wyrażenia, których stosowanie jest ograniczone, wyrażenia wskazujące na metodę produkcji oraz inne wyrażenia, których stosowanie jest regulowane:

„barrique”, „barrique-ban erjesztett” [poddane fermentacji w beczkach] lub „hordóban erjesztett” [poddane fermentacji w kadziach], „barrique-ban érlelt” [leżakowane w beczkach] lub „hordóban érlelt” [leżakowane w kadziach]: wino białe, różowe

„első szüret” [z pierwszego zbioru] lub „virgin vintage”: wino białe, różowe, czerwone; gazowane wino półmusujące – białe, różowe, czerwone

„újbor” [młode wino] lub „primőr” [primeur]: wino białe, różowe, czerwone; gazowane wino półmusujące – białe, różowe, czerwone

„szűretlen” [niefiltrowane]: wino białe, różowe, czerwone

„muskotály”: wino – białe; wino musujące – białe; gazowane wino półmusujące – białe

„palackban erjesztett” [poddane fermentacji w butelce]: wino musujące – białe, różowe, czerwone

„termelői pezsgő” [wino musujące producenta]: wino musujące – białe, różowe, czerwone

„cuvée” lub „kuvé”: wino białe, różowe, czerwone; wino musujące – białe, różowe, czerwone; gazowane wino półmusujące – białe, różowe, czerwone

Produkcja poza wyznaczonym obszarem produkcyjnym

Ramy prawne: Określone 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

- a) komitat Tolna: Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod, Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióágárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba

- b) komitat Fejér: Bicske, Csabdi, Alcsútdoboz, Etyek, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Tordas, Vál, Gárdony, Kápolnásnyék, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Sukoró, Velence, Csákkerény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly, Aba, Igar, Lajoskomárom, Mezőkomárom, Seregélyes, Szabadhidvég
- c) komitat Komárom-Esztergom: Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteske-thely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Kesztlőc, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Neszmély, Nyergesúj-falu, Mogyorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszőlős
- d) komitat Baranya: Helesfa, Kispeterd, Mozsógó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszú-hetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágóóttós, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisja-kabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend,
- e) komitat Zala Keszthely

Jeśli chodzi o wyznaczonego obszar produkcyjny, wszystkie te gminy znajdują się w obrębie tej samej jednostki admini-stracyjnej lub w obrębie sąsiedniej jednostki administracyjnej, zgodnie z przepisami krajowymi.

Link do specyfikacji produktu

https://boraszat.kormany.hu/download/6/8b/f2000/BALATON_termekleiras%20modositas%20v4_kn.pdf
