

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy produktu sektora winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2023/C 126/06)

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-felvidék / Balaton-felvidéki”**PDO-HU-A1509-AM02****Data rozpoczęcia stosowania 15.10.2016****1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

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

2. Opis i uzasadnienie zmiany**2.1. Zezwolenie na stosowanie nazwy „főbor” [wino podstawowe]**

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

Punkt III: Szczególne praktyki enologiczne (jednolity dokument, pkt 5.1.2.: Metoda uprawy, gęstość nasadzeń, zbiory)

Punkt VIII: Warunki dodatkowe (jednolity dokument, pkt 9: Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi))

b) uzasadnienie: Ostatnio pojawił się popyt na wino wyższej jakości, „főbor” [wino podstawowe]. To, w połączeniu z ograniczeniem ilościowym, umożliwi produkcję imponującego, złożonego wina o wyższej wartości.

2.2. Usunięcie kategorii produktu „wino półmusujące”

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

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

Punkt III: Szczególne praktyki enologiczne (jednolity dokument, pkt 5.1.1: Obowiązkowe praktyki enologiczne; pkt 5.1.2: Metoda uprawy, gęstość nasadzeń, zbiory)

Punkt V: Maksymalna wydajność (jednolity dokument, pkt 5.2: Maksymalna wydajność)

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

Punkt VII: Związek z obszarem geograficznym (jednolity dokument, pkt 8: Opis związków)

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Punkt VIII: Wymogi dodatkowe (jednolity dokument, pkt 9: Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi))

- b) Uzasadnienie: W ostatnich latach producenci wina nie produkowali tradycyjnie wytwarzanego wina półmusującego i aby dostosować się do zapotrzebowania rynku, wino to zostanie usunięte ze specyfikacji produktu.

2.3. Dodanie kategorii produktu „gazowane wino półmusujące”

- a) punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

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

Punkt III: Szczególne praktyki enologiczne (jednolity dokument, pkt 5.1.1: Obowiązkowe praktyki enologiczne; pkt 5.1.2: Maksymalna wydajność)

Punkt V: Maksymalna wydajność (jednolity dokument, pkt 5.2: Maksymalna wydajność)

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

Punkt VII: Związek z obszarem geograficznym (jednolity dokument, pkt 8: Opis związków)

Punkt VIII: Wymogi dodatkowe (jednolity dokument, pkt 9: Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi))

- b) uzasadnienie: W ostatnich latach popyt na rynku zmienił się na korzyść gazowanego wina musującego. Produkcja tej kategorii produktów pod tą chronioną nazwą pochodzenia będzie możliwa dzięki zmianie specyfikacji produktu.

2.4. Dodanie kategorii produktu „wino musujące”

- a) punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

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

Punkt III: Szczególne praktyki enologiczne (jednolity dokument, pkt 5.1.1: Obowiązkowe praktyki enologiczne; pkt 5.1.2: Maksymalna wydajność)

Punkt V: Maksymalna wydajność (jednolity dokument, pkt 5.2: Maksymalna wydajność)

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

Punkt VII: Związek z obszarem geograficznym (jednolity dokument, pkt 8: Opis związków)

Punkt VIII: Warunki dodatkowe (jednolity dokument, pkt 9: Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi))

- b) uzasadnienie: W ostatnim czasie zainteresowanie producentów i popyt na rynku uległy zmianie na korzyść produkcji wina musującego „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki”.

2.5. Skorygowanie pominięcia gminy Balatonyörök

- a) punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt IV: Wyznaczony obszar (jednolity dokument, pkt 6: Wyznaczony obszar geograficzny)

- b) uzasadnienie: Z powodu błędu administracyjnego w opisie wyznaczonego obszaru pominięto gminę Balatonyörök. Władze węgierskie dokonały stosownej korekty w 2013 r. Na skutek tej korekty wyznaczony obszar uległ zwiększeniu. Przedmiotowa gmina pojawiła się w poprzedniej wersji specyfikacji, ale została później pominięta z powodu błędu administracyjnego. Fakt ten uzasadnia zastąpienie (zwiększenie).

2.6. Skorygowanie pominięcia odmiany winorośli Zeus

- a) punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

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

- b) uzasadnienie: Z powodu błędu administracyjnego w wykazie odmian winorośli pominięto odmianę winorośli Zeus. Władze węgierskie dokonały stosownej korekty w 2013 r. Na skutek tej korekty wykaz odmian winorośli został rozszerzony. Przedmiotowa odmiana pojawiła się w poprzedniej wersji specyfikacji, ale została później pominięta z powodu błędu administracyjnego. Fakt ten uzasadnia zastąpienie (zwiększenie).

2.7. *Skreślenie oznaczeń gmin Sümeg, Sümegprága i Csabrendek oraz skreślenie zasad używania nazwy gminy Sümeg.*

- a) punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt VIII: Warunki dodatkowe (jednolity dokument, pkt 9: Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi))

- b) uzasadnienie: Węgry zamierzają zarejestrować nową chronioną nazwę pochodzenia (ChNP) dla wyznaczonego obszaru obejmującego gminy Sümeg, Sümegprága i Csabrendek. Jeżeli ChNP Sümeg zostanie przyjęta jako odrębna ChNP, konieczne będzie usunięcie z zasad etykietowania przepisów dotyczących podawania nazw tych gmin w odniesieniu do ChNP „Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
4. Wino musujące
9. Gazowane wino półmusujące

4. **Opis wina lub win**

1. *Wino – białe*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino białe „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” ma zróżnicowaną barwę – od jasnosłomkowej po bladeżółtą. W nosie dominuje mineralność oraz dodatkowo białe kwiaty (akacja, kwiat lipy, hiacynt i kwiat pomarańczy). Dojrzałe, złożone, eleganckie, ale wyczuwalna kwasowość stanowi podstawę smaku win białych „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki”, który długo pozostaje w ustach, wykazując lekką goryczkę i migdałowy posmak charakterystyczny dla lokalnych odmian.

- * W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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 SŁOWNY

Jego barwa waha się od barwy łupiny cebuli po różową. Zapewnia długotrwałe poczucie kwasowości; zapachowe aromaty są, w niektórych przypadkach, mineralne i owocowe (maliny i jeżyny). Jego zapach i smak nie wykazują żadnych oznak leżakowania w beczkach.

- * W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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 SŁOWNY

Intensywne wina czerwone o barwie od rubinowej do rubinowo-purpurowej w wyraźnej kwasowości; smak dębu w winach nie jest dominujący. Taniny w tych winach są łagodne i dojrzałe. W nosie i na podniebieniu wino to ma zazwyczaj charakter owocowy (jeżyna, malina, wiśnia) i korzenny; uzupełnia go wyważona mineralność.

- * W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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 SŁOWNY

Przeważnie białe, o zdecydowanie wyczuwalnej kwasowości i owocowych aromatach. Barwa wina może się wahać od jasnosłomkowej do złotej. O jego zapachu i smaku decydują pierwotne aromaty owocowe typowe dla winogron, uzupełnione wtórnymi substancjami zapachowymi i aromatycznymi, które rozwijają się podczas dojrzewania. Podczas całego procesu degustacji czuć delikatne musowanie wytwarzane przez kwas węglowy pochodzący z drugiej fermentacji alkoholowej.

- * W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 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 musujące – różowe

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa wina może się wahać od koloru bladej skórki cebuli po jasnoczerwony. O jego smaku i zapachu decydują aromaty owocowe, wyważone aromaty kwiatowe, aromaty malinowe, czerwonych jagód leśnych i korzenne, charakterystyczne dla winogron, uzupełnione wtórnymi substancjami zapachowymi i aromatycznymi, które rozwijają się podczas dojrzewania (np. lekkim aromatem biszkoptowym i nutami chałki), którym towarzyszy przyjemna zrównoważona kwasowość.

- * W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

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

6. Wino musujące – czerwone

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino to charakteryzuje się rubinowoczerwoną barwą, która może być uzupełniona karmazynowymi i purpurowymi odcieniami.

W aromacie wina dominują owoce o czerwonym miąższu, uzupełnione wtórnymi substancjami zapachowymi i aromatycznymi, które rozwijają się podczas dojrzewania.

- * W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

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

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

7. *Gazowane wino półmusujące – białe*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina półmusujące o zdecydowanie wyrazistej kwasowości, ogólnych owocowych aromatach, przede wszystkim zielonego jabłka i owoców cytrusowych, delikatnie musujące. W barwie dominują złotożółte refleksy.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu, maksymalna kwasowość lotna oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają dopuszczalnym wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. *Gazowane wino półmusujące – różowe*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina półmusujące o zdecydowanie wyrazistej kwasowości, ogólnych owocowych aromatach, z dominującymi orzeźwiającymi nutami świeżych malin i truskawek, delikatnie musujące. Barwa wina jest zwykle jasno łososioworóżowa.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu, maksymalna kwasowość lotna oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają dopuszczalnym wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. *Gazowane wino półmusujące – czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina półmusujące o zdecydowanej wyrazistej kwasowości, ogólnych owocowych aromatach, z nutami świeżych czereśni, a także wiśni borówek, delikatnie musujące. W barwie dominują rubinowoczerwone refleksy.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu, maksymalna kwasowość lotna oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają dopuszczalnym wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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 miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

1. Obowiązkowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Dozwolone jest wyłącznie stosowanie prasy o przerywanym działaniu.

2. Metoda uprawy, gęstość nasadzeń, zbiory

Praktyka uprawy

a) Nowe winnice:

(i) gęstość nasadzeń: minimum 3 300 winorośli/ha;

(ii) metoda uprawy: W systemie Sylvoza, w systemie Mosera (zmienionym systemie Mosera), w formie sznura Guyota, palikowanie w formie parasola, w formie kordonowej nisko-, średnio- lub wysokopiennej, prowadzenie w formie krzewu i kielicha

b) W przypadku istniejących winnic założonych przed 1 sierpnia 2010 r., wina objęte ChNP „Balaton felvidék” mogą być wytwarzane niezależnie od gęstości nasadzeń winorośli i stosowanego systemu prowadzenia winorośli, o ile winnica prowadzi ciągłą produkcję.

Metoda przeprowadzania zbiorów: zbiór ręczny lub mechaniczny; zbiór ręczny w przypadku wskazania miejscowości; zbiór ręczny w przypadku „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” „főbor” [wino podstawowe].

Określenie daty zbiorów: na podstawie decyzji wspólnoty winiarskiej:

Minimalna naturalna zawartość cukru w winogronach (wyrażona w g/l lub % obj.) wynosi

151,5 g/l lub 9 % obj. w przypadku wina, a

w przypadku wina musującego i gazowanego wina półmusującego: 159,9 g/l lub 9,5 % obj.

b) *Maksymalna wydajność*

1. Wszystkie produkty sektora wina

14 000 kg winogron z hektara

2. Wszystkie produkty sektora wina

100 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszary przypisane w spisie winnic do klasy I i II, położone w obrębie następujących gmin: Balatonederics, Balatonyörök, Balatonhenye, Csabrendek, Czerszegtomaj, Gyenesdiás, Hegyesd, Hévíz-Egregy, Köveskál, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Mindszentkál, Monostorapáti, Nemesvita, Rezi, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentbékáll, Uza, Várvölgy, Vonyarcvashegy i Zalahaláp.

7. Główne odmiany winorośli

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

cserszegi fűszeres

furmint – furmint bianco

furmint – moslavac bijeli

furmint – mosler

furmint – posipel

furmint – som

furmint – szigeti

furmint – zapfner

hárslevelű – feuilles de tilleul

hárslevelű – garszleveljü

hárslevelű – lindeblättrige

hárslevelű – lipovina

irsai olivér – irsai

irsai olivér – muskat olivér

irsai olivér – zolotis

irsai olivér – zolotisztüj rannüj

kékfrankos – blauer lemburger

kékfrankos –blauer limberger

kékfrankos –blaufränkisch

kékfrankos – limberger

kékfrankos – moravka

kéknyelű – blaustängler

merlot

nektár

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 – miszket otonel
ottonel muskotály – muscat otonel
ottonel muskotály – muskat otonel
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 tinto
pinot noir – rulandski modre
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – spätburgunder
pátria
rizlingszilváni – müller thurgau
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
rizlingszilváni – rivaner
rizlingszilváni – rizvanac
rozália
rózsakő
sauvignon – sauvignon bianco
sauvignon – sauvignon bijeli
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sovinjon
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
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
tramini – gewürtztraminer
tramini – roter traminer
tramini – savagnin rose
tramini – tramin cervené
tramini – traminer
tramini –traminer rosso
turán
zenit
zeus
zweigelt – blauer zweigeltrebe
zweigelt – rotburger
zweigelt – zweigeltrebe
zöld veltelíni – grüner muskateller
zöld veltelíni – grüner veltliner
zöld veltelíni – veltlinské zelené
zöld veltelíni – zöldveltelíni

8. Opis związku lub związków

8.1. Opis wyznaczonego obszaru

Czynniki naturalne i kulturowe

Wyznaczony obszar produkcji „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” znajduje się na północ od jeziora Balaton, głównie w drugim paśmie wzgórz. Obszar ten, od Rezi do Köveskál, odpowiada około 50 kilometrom linii brzegowej. Uprawę winorośli prowadzi się na ogół na wzgórzach poprzecinanych dolinami, a czasami na stokach o nachyleniu powyżej 10 %, powstałych na platformie wapiennej dawnego Morza Panońskiego. To dzięki temu wapieniowi, a także podłożu skalnemu pochodzenia wulkanicznego, które jest typowe dla wzgórz tego regionu, wino zyskuje mineralność.

Na klimat kontynentalny Balaton-felvidék [wyżyny Balatonu] duży wpływ ma chłodne powietrze napływające z dolin wzgórz Bakony i jeziora Balaton rozciągających się wzdłuż południowej strony obszaru produkcji. Winnice tego subregionu winiarskiego są osadzone w dużych obszarach leśnych, a szczyty wzgórz pokrywają lasy będące domem dla unikalnej flory i fauny.

Wilgotne i jednocześnie chłodniejsze niż przeciętne wiatry wiejące od jeziora Balaton łagodzą klimat obszaru produkcji w gorące letnie dni. Chłodne powietrze napływające z lasów na szczytach wzgórz, a zwłaszcza ze wzgórz Bakony, ochładza wieczorami powietrze w kotlinie.

Na wyżynie Balatonu średnia liczba godzin słonecznych wynosi od 1 950 do 2 000, a średnia roczna temperatura wynosi 11–12 °C. Średnia roczna ilość opadów wynosi 650 mm, przy czym w sezonie wegetacyjnym średnia ilość opadów wynosi 420 mm.

Czynnik ludzki

Znaczenie uprawy winorośli i winiarstwa na wyżynie Balatonu pozostaje niezmiennie od ponad 2 200 lat. Uprawę winorośli zapoczątkowali Celtowie, a winiarstwo było dość rozwinięte w okresie, gdy region ten był częścią Imperium Rzymskiego. Później królowie węgierscy, kościół i szlachta posiadali tu ziemie i winnice. Wina z tego regionu już w średniowieczu były wywożone do Tyrolu i za Alpy na tereny południowych Niemiec.

Obecna struktura odmianowa, która opiera się na późno i średnio późno dojrzewających odmianach białych winorośli, które dobrze adaptują się do lokalnych warunków ekologicznych (np. „Juhfark”, „Olaszrizling”, „Szürkebarát [Pinot Gris]”), została opracowana po epidemii filoksery i od tego czasu pozostaje cechą charakterystyczną „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki”. Wiele odmian (np. „Cserszegi Fűszeres”) kojarzonych obecnie z tym subregionem winiarskim wprowadzono na podstawie eksperymentów w ciągu ostatnich sześćdziesięciu lat.

Producenci wina wykorzystali te same ważne w kontekście lokalnym odmiany jako podstawę do stworzenia wizerunku subregionu, a także dodali czerwone odmiany winogron potrzebne do stworzenia podstaw do produkcji wina różowego i czerwonego. W ramach odnowy winnic nastąpiło stopniowe przejście na winorośl niskopienną, a także określono na nowo dopuszczalną maksymalną wydajność zgodnie z wymogami produkcji wina gatunkowego (maksymalnie 100 hl/ha). Oprócz produkcji wina gatunkowego charakter wina z regionu wyżyny Balatonu ukształtował się w wyniku połączenia lokalnych odmian, technologii uprawy i ograniczeń plonów oraz wiedzy fachowej i zaangażowania producentów.

Wina musujące „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” są produkowane głównie z lokalnych odmian aromatycznych, które są zbierane tuż przed etapem dojrzałości technologicznej. Dzięki temu producenci wina mogą zachować naturalne pierwotne aromaty winogron podczas obróbki w winnicy.

W latach 90. wprowadzono produkcję gazowanych win półmusujących, które od tego czasu stały się popularnymi produktami w tym subregionie winiarskim. Gazowane wina półmusujące „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” są produkowane głównie z lokalnych odmian aromatycznych, które są zbierane tuż przed etapem dojrzałości technologicznej. Dzięki temu producenci wina mogą zachować naturalne pierwotne aromaty winogron podczas obróbki w winnicy.

8.2. Wino

Opis wina lub win

Wina „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” to eleganckie wina o subtelnym aromacie i bogatym smaku. Wina te, których wspólną cechą jest mineralność, nie zawierają roślinnych substancji aromatycznych. Ich smak pochodzi głównie z dojrzałej i złożonej struktury kwasowej, którą uzupełniają utrzymujący się migdałowy posmak typowy dla win „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki”.

Związek między obszarem produkcji, czynnikami ludzkimi i produktami

Dzięki dużej ilości opadów w okresie wegetacji winorośl jest wystarczająco zaopatrzona w wodę nawet w gorące letnie dni. Z tego względu dojrzewanie winogron w okresie letnim, który ma kluczowe znaczenie dla tego procesu, przebiega bez zakłóceń i przy braku czynników stresujących, co skutkuje brakiem zapachu pleśni czy mocnych niedojrzałych kwasów.

Dojrzała, wyrazista kwasowość i wyraźna obecność nut mineralnych w winach „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” są związane z podłożem skalnym platformy wapiennej dawnego Morza Panońskiego. Odmiany winorośli uprawiane w tym subregionie winiarskim charakteryzują się gromadzeniem dużych ilości minerałów, dlatego wina „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” mają ponadprzeciętną zawartość ekstraktu bez cukru oraz nadzwyczajną zawartość magnezu.

Ze względu na modyfikujący wpływ zbiornika wodnego, jakim jest jezioro Balaton, na przeważający na Węgrzech klimat kontynentalny, przebarwienie jagód ma miejsce stosunkowo późną wiosną. Ponieważ w tym subregionie winiarskim prawdopodobieństwo wiosennych przymrozków jest mniejsze, nowe pędy mogą stabilnie rosnąć, winorośl może rozwinąć wystarczająco dużą powierzchnię liści, a winogrona mogą każdego roku dojrzewać w idealnych warunkach.

Po ciepłych dniach lata i długich, słonecznych dniach jesieni, które są skutkiem działania śródziemnomorskiego antycyklonu, winorośl szybko wchodzi w ciemną fazę fotosyntezy wieczorami, schładzana przez wiatry ze wzgórz Bakony. Dzięki temu stężenie cukru w winogronach szybko rośnie, co nadaje winom „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” zdecydowany charakter.

Na elegancką strukturę kwasowa i owocowe aromaty charakterystyczne dla win „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” wpływ ma również chłodne powietrze opadające z lasów. Dzięki temu, że wyselekcjonowane na przestrzeni setek lat wzgórze, na których uprawia się winogrona, charakteryzują się ciągłym ruchem powietrza, a winorośle prowadzi się na niskiej wysokości, rosa znajdująca się na gronach szybko wysycha, przez co grzybnice nie są powszechne i możliwy jest zbiór zdrowych winogron.

Za jakością win stoi gromadzona przez wieki wiedza fachowa, która pozwoliła producentom wina dokładnie kontrolować nawet najbardziej krytyczne etapy procesu winifikacji.

8.3. *Wino musujące*

Opis wina lub win

Niezależnie od barwy produkt wyróżnia się harmonijną zawartością kwasu, złożonym owocowym aromatem i świeżością win musujących „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki”.

Wykazanie związku przyczynowego

Dzięki dużej ilości opadów w okresie wegetacji i głębokim glebom o dobrej zdolności do zatrzymywania wody winorośl jest wystarczająco zaopatrzona w wodę nawet w gorące letnie dni. Z tego względu dojrzewanie winogron w okresie letnim, który ma kluczowe znaczenie dla tego procesu, przebiega bez zakłóceń i przy braku czynników stresujących. Ten naturalny czynnik ma szczególne znaczenie w przypadku win musujących „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki”, ponieważ w przeciwnym razie dwutlenek węgla zawarty w produkcie wzmocniłby wspomniane wyżej nieprzyjemne zapachy.

Ze względu na modyfikujący wpływ zbiornika wodnego, jakim jest jezioro Balaton, na przeważający na Węgrzech klimat kontynentalny, przebarwienie jagód ma miejsce stosunkowo późną wiosną. Ponieważ w tym subregionie winiarskim prawdopodobieństwo wiosennych przymrozków jest mniejsze, nowe pędy mogą stabilnie rosnąć, winorośl może rozwinąć wystarczająco dużą powierzchnię liści, a winogrona mogą każdego roku dojrzewać w idealnych warunkach.

Na elegancką strukturę kwasowa i owocowe aromaty charakterystyczne dla win musujących „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” wpływ ma również chłodne powietrze schodzące z lasów. Dzięki temu, że wyselekcjonowane na przestrzeni setek lat wzgórze, na których uprawia się winogrona, charakteryzują się ciągłym ruchem powietrza, a winorośle prowadzi się na niskiej wysokości, rosa znajdująca się na gronach szybko wysycha, przez co grzybnice nie są powszechne i możliwy jest zbiór zdrowych winogron. Innym skutkiem tego ruchu powietrza jest to, że aromaty w winogronach nie ulegają degradacji nawet przy najbardziej intensywnych letnich upałach. Dlatego wina musujące „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” charakteryzują się nie tylko intensywnym owocowym aromatem lecz również wyjątkową lekkością.

Dzięki szybkiej drugiej fermentacji miejscowi winiarze jeszcze lepiej potrafią zachować naturalne pierwotne aromaty produktu podczas przetwarzania. Świadczy o tym subtelna obecność nut powstałych w wyniku drugiej fermentacji w strukturze aromatycznej win musujących „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki”.

8.4. *Gazowane wino półmusujące*

Opis wina lub win

Niezależnie od barwy wyjątkowość gazowanych win półmusujących „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” wynika z harmonijnej zawartości kwasu, złożonego owocowego aromatu i świeżości produktu.

Wykazanie związku przyczynowego

Dzięki dużej ilości opadów w okresie wegetacji i głębokim glebom o dobrej zdolności do zatrzymywania wody winorośl jest wystarczająco zaopatrzona w wodę nawet w gorące letnie dni. Z tego względu dojrzewanie winogron w okresie letnim, który ma kluczowe znaczenie dla tego procesu, przebiega bez zakłóceń i przy braku czynników stresujących. Ten naturalny czynnik ma szczególne znaczenie w przypadku gazowanych win półmusujących „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki”, ponieważ w przeciwnym razie dwutlenek węgla zawarty w produkcie wzmocniłby wspomniane wyżej nieprzyjemne zapachy. Dodany dwutlenek węgla nadaje winom świeżości, co powoduje, że w produkcji końcowym nie można nie wyczuć nut owocowych, takich jak zielone jabłka i owoce cytrusowe.

Ze względu na modyfikujący wpływ zbiornika wodnego, jakim jest jezioro Balaton, na przeważający na Węgrzech klimat kontynentalny, przebarwianie jagód ma miejsce stosunkowo późną wiosną. Ponieważ w tym subregionie winiarskim prawdopodobieństwo wiosennych przymrozków jest mniejsze, nowe pędy mogą stabilnie rosnąć, winorośl może rozwinąć wystarczająco dużą powierzchnię liści, a winogrona mogą każdego roku dojrzewać w idealnych warunkach.

Na elegancką strukturę kwasowa i owocowe aromaty charakterystyczne dla gazowanych win półmusujących „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” wpływ ma również chłodne powietrze schodzące z lasów. Tę świeżość można wzmocnić poprzez dodanie dwutlenku węgla, dzięki czemu owocowe aromaty stają się jeszcze bardziej wyczuwalne. Dzięki temu, że wyselekcjonowane na przestrzeni setek lat wzgórze, na których uprawia się winogrona, charakteryzują się ciągłym ruchem powietrza, a winorośle prowadzi się na niskiej wysokości, rosa znajdująca się na gronach szybko wysycha, przez co grzybice nie są powszechne i możliwy jest zbiór zdrowych winogron. Innym skutkiem tego ruchu powietrza jest to, że aromaty w winogronach nie ulegają degradacji nawet przy najbardziej intensywnych letnich upałach. Dlatego gazowane wina półmusujące „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” charakteryzują się nie tylko intensywnym owocowym aromatem, lecz również wyjątkową lekkością. Proces ten szczególnie sprzyja odmianom aromatycznym – ruch powietrza jeszcze bardziej ułatwia przekazywanie aromatów.

Dodając dwutlenek węgla, winiarze starają się przede wszystkim zachować pierwotne owocowe aromaty win „primőr” [primeur]. Tym samym świeżość charakterystyczna dla obszaru produkcji (wynikająca z ruchu powietrza i warunków klimatycznych) zostaje zachowana, a nawet wzmocniona dzięki pęcherzykom dwutlenku węgla.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Zasady dotyczące oznaczeń

Ramy prawne

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

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie należy obowiązkowo umieścić rocznik wszystkich win różowych oraz win „primőr” [primeur] lub „újbor” [młodych win] „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki”.

W przypadku umieszczenia rocznika na etykiecie wino musi pochodzić w co najmniej 85 % ze zbiorów ze wskazanego rocznika, z wyjątkiem win „primőr” lub „újbor”, w przypadku których wino musi pochodzić w 100 % ze zbiorów ze wskazanego rocznika.

Z wyjątkiem Turán, na etykietach można podać wszystkie odmiany winorośli w przypadku wszystkich kategorii produktu i rodzajów wina „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki”. W przypadku gazowanych win półmusujących „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” można podać wszystkie odmiany winorośli.

Określenie „őreg tőkék bora” (ze starych krzewów) można umieszczać na etykiecie wówczas, gdy wino pochodzi w 85 % z obszaru, na którym krzewy mają ponad 40 lat.

Określenie „palackban érlelt” [dojrzewające w butelkach] można podawać w przypadku win „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” dojrzewających w butelkach przez co najmniej rok przed wprowadzeniem do obrotu.

Nazwa i określenie mniejszych jednostek geograficznych, które mogą pojawić się na etykiecie oraz obowiązujące zasady oznaczania:

I. Można wskazywać następujące mniejsze jednostki geograficzne:

— Powiaty

Lesence: Lesencetomaj, Lesenceistvánd, Lesencefalu, Nemesvita, Balatonederics i Uzsa

Cserszeg: Balatonyörök, Vonyarcvashegy, Gyenesdiás, Cserszegtomaj, Rezi, Várvölgy i Hévíz-Egregy

— Gminy: gminy Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Balatonyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Várvölgy i Vonyarcvashegy. Winnice:

- a. Balatonederics: Öreg-hegy, Csonkás, Svastics-hegy, Mester-hegy, Csalit, Fekete kastély, Külső-hegy i Malonyai-domb
- b. Nemesvita: Hegytelek
- c. Balatonyörök: Bece-hegy, Pap-hegy, Felső-hegy i Zsölle-hát
- d. Cserszegtomaj: Bottya-hát, Sziklai-dűlő oraz László-gyepü
- e. Rezi: Kozma, Rigós, Fehér-szőlők, Ó-hegy, Kicsiháza, Kis-coma i Nagy-coma
- f. Várvölgy: Mulató-hegy, Csalit, Ká-völgy, Kerítés-domb, Pusztamező i Hosszú-berek
- g. Lesencefalu: Kis-kút, Kánya-irtás, Sovány-domb i Hosszúberek
- h. Lesencetomaj: Felső-mező i Csalit
- i. Lesenceistvánd: Kőorra i Berkenyés

II.) W przypadku wskazania gminy lub powiatu co najmniej 85 % winogron musi pochodzić ze wskazanej jednostki.

III.) Zasady dotyczące podawania lokalizacji:

- maksymalna wydajność: 11,4 t/ha w przypadku winogron lub 80 hl/ha w przypadku młodego wina na osadzie;
- minimalna zawartość cukru w winogronach (wyrażona w całkowitej zawartości alkoholu): 11,7 % obj.;
- zbiór ręczny;
- określenie pochodzenia: co najmniej 95 %;
- zabronione praktyki enologiczne: słodzenie wina;

Zasady dotyczące oznaczeń 2

Ramy prawne

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Ograniczone terminy, które można wskazać:

1. Wino – białe:

„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]

„első szüret” [z pierwszego zbioru] lub „virgin vintage”

„újbor” [młode wino] lub „primőr” [primeur]

Wskazanie winnicy

„Szűretlen” [niefiltrowane]

„Tüppedt szőlőből készült bor” [wino z suszonych winogron]

„Jégbor” [wino lodowe]

Muskotály [muscat]

„Küvé” lub „cuvée”

„Öreg tókéék bora” [ze starych krzewów]

„Főbor” [wino podstawowe]

2. Wino – różowe:

„első szüret” [z pierwszego zbioru] lub „virgin vintage”

„újbor” [młode wino] lub „primőr” [primeur]

Wskazanie winnicy

„Küvé” lub „cuvée”

3. Wino – czerwone:

„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]

„első szüret” [z pierwszego zbioru] lub „virgin vintage”

„újbor” [młode wino] lub „primőr” [primeur]

Wskazanie winnicy

„Szűretlen” [niefiltrowane]

„Tüppedt szőlőből készült bor” [wino z suszonych winogron]

„Jégbor” [wino lodowe]

„Küvé” lub „cuvée”

„Muzeális bor” [wino historyczne]

„Siller”

„Késői szüretelésű bor” [wino z późnych zbiorów] „válogatott szüretelésű” [wino z wyselekcjonowanych upraw]

„Öreg tókéék bora” [ze starych krzewów]

4. Wina musujące i gazowane wina półmusujące

Muskotály [muscat]

„Küvé” lub „cuvée”

(i) W przypadku użycia tradycyjnego wyrażenia „késői szüretelésű bor” lub „válogatott szüretelésű bor”, lub pozostałych warunkowo dopuszczalnych wyrażení „tüppedt szőlőből készült bor”, „szemelt” [wino z wyselekcjonowanych winogron] oraz „jégbor” zabrania się słodzenia wina.

(ii) Na etykietach wszystkich win objętych nazwą „Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki” można umieszczać określenia „termőhelyen palackozva” [butelkowane na obszarze produkcji], „termelői palackozás” [butelkowane przez producenta] oraz „pinceszövetkezeten palackozva” [butelkowane w spółdzielczej wytwórni wina].

Produkcja spoza wyznaczonego obszaru 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

Produkcja poza wyznaczonym obszarem produkcyjnym:

jest dopuszczalna na obszarze gmin: Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncsicsó, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonrendes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Keszthely, Kisapáti, Kővágóörs, Lovas, Mencshely, Monoszló, Nagyrada, Nemesgulács, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szentantalfa, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Vászoly i Zánka

[zgodnie z art. 5 lit. b) rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 obszary położone w obrębie tej samej jednostki administracyjnej lub w obrębie sąsiedniej jednostki administracyjnej zgodnie z przepisami krajowymi]

Link do specyfikacji produktu

<https://boraszat.kormany.hu/admin/download/1/80/03000/Balatonfelvid%C3%A9k%20EM%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20v%C3%A9gleges%20B%20COM%20kn.docx>
