

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(2023/C 126/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

„Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki“**PDO-HU-A1509-AM02****Datum podání žádosti: 15. 10. 2016****1. Použitelné předpisy**

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – změna, která není menšího rozsahu

2. Popis a důvody ke změně**2.1. Povolení používání výrazu „főbor“ (hlavní víno)**

a) Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Oddíl III: Zvláštní enologické postupy (oddíl 5.1.2 jednotného dokumentu: Způsoby vedení révy, hustota výsadby a sklizeň)

Oddíl VIII: Další podmínky (oddíl 9 jednotného dokumentu: Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky))

b) Důvody: V nedávné době vznikla poptávka po vínu s vyšší jakostí „főbor“ (hlavní víno). To ve spojení s kvantitativním omezením umožní produkci hodnotnějšího impozantního komplexního vína.

2.2. Vyjmutí druhu výrobku perlivé víno

a) Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Oddíl II: Popis vín (oddíl 4 jednotného dokumentu: Popis vín)

Oddíl III: Zvláštní enologické postupy (oddíl 5.1.1 jednotného dokumentu: Povinné enologické postupy; oddíl 5.1.2 jednotného dokumentu: Způsoby vedení révy, hustota výsadby a sklizeň)

Oddíl V: Maximální výnos (oddíl 5.2 jednotného dokumentu: Maximální výnosy)

Oddíl VI: Povolené moštové odrůdy (oddíl 7 jednotného dokumentu: Hlavní moštové odrůdy)

Oddíl VII: Souvislost se zeměpisnou oblastí (oddíl 8 jednotného dokumentu: Popis souvislostí)

(¹) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Oddíl VIII: Další podmínky (oddíl 9 jednotného dokumentu: Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky))

- b) Důvody: Viniři se v posledních letech tradiční výrobě perlivého vína nevěnují, a tak bude ze specifikace produktu vypuštěno s cílem přizpůsobit se tržní poptávce.

2.3. Zavedení druhu výrobku perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

- a) Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Oddíl II: Popis vín (oddíl 4 jednotného dokumentu: Popis vín)

Oddíl III: Zvláštní enologické postupy (oddíl 5.1.1 jednotného dokumentu: Povinné enologické postupy; oddíl 5.1.2 jednotného dokumentu: Maximální výnosy)

Oddíl V: Maximální výnos (oddíl 5.2 jednotného dokumentu: Maximální výnosy)

Oddíl VI: Povolené moštové odrůdy (oddíl 7 jednotného dokumentu: Hlavní moštové odrůdy)

Oddíl VII: Souvislost se zeměpisnou oblastí (oddíl 8 jednotného dokumentu: Popis souvislostí)

Oddíl VIII: Další podmínky (oddíl 9 jednotného dokumentu: Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky))

- b) Důvody: V posledních letech se zvýšila tržní poptávka po šumivém víně dosyceném oxidem uhličitým. Na základě změny specifikace produktu by bylo možné vyrábět tento druh výrobku v rámci tohoto chráněného označení původu.

2.4. Zavedení druhu výrobku šumivé víno

- a) Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Oddíl II: Popis vín (oddíl 4 jednotného dokumentu: Popis vín)

Oddíl III: Zvláštní enologické postupy (oddíl 5.1.1 jednotného dokumentu: Povinné enologické postupy; oddíl 5.1.2 jednotného dokumentu: Maximální výnosy)

Oddíl V: Maximální výnos (oddíl 5.2 jednotného dokumentu: Maximální výnosy)

Oddíl VI: Povolené moštové odrůdy (oddíl 7 jednotného dokumentu: Hlavní moštové odrůdy)

Oddíl VII: Souvislost se zeměpisnou oblastí (oddíl 8 jednotného dokumentu: Popis souvislostí)

Oddíl VIII: Další podmínky (oddíl 9 jednotného dokumentu: Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky))

- b) Důvody: V poslední době se zájem výrobců a tržní poptávka soustředí na výrobu šumivého vína „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“.

2.5. Náprava vypuštění obce Balatonyörök

- a) Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Oddíl IV: Vymezená oblast (oddíl 6 jednotného dokumentu: Vymezená zeměpisná oblast)

- b) Důvody: Obec Balatonyörök byla v popisu vymezené oblasti kvůli administrativní chybě vynechána. Maďarské orgány v roce 2013 zahájily související opravný proces. Vymezená oblast se tak rozšíří. Obec byla uvedena v předchozím znění specifikace, ale následně byla vypuštěna v důsledku administrativní chyby. Na základě této skutečnosti je nahrazení (rozšíření) důvodné.

2.6. Náprava vypuštění moštové odrůdy Zeus

- a) Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Oddíl VI: Povolené moštové odrůdy (oddíl 7 jednotného dokumentu: Hlavní moštové odrůdy)

- b) Důvody: Moštová odrůda Zeus byla na seznamu moštových odrůd kvůli administrativní chybě vynechána. Maďarské orgány v roce 2013 zahájily související opravný proces. Seznam moštových odrůd se tak rozšíří. Odrůda byla uvedena v předchozím znění specifikace, ale následně byla vypuštěna v důsledku administrativní chyby. Na základě této skutečnosti je nahrazení (rozšíření) důvodné.

2.7. *Odstranění města Sümeg a obcí Sümegprága a Csabrendek ze seznamu uváděných obcí a vypuštění pravidel pro používání názvu města Sümeg*

- a) Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Oddíl VIII: Další podmínky (oddíl 9 jednotného dokumentu: Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky))

- b) Důvody: Maďarsko hodlá nechat zapsat nové chráněné označení původu (CHOP) pro vymezenou oblast města Sümeg a obcí Sümegprága a Csabrendek. Jestliže bude CHOP Sümeg jako samostatné chráněné označení původu přijato, bude třeba, aby byla pravidla používání názvů uvedeného města a uvedených obcí vyjmuta z pravidel označování týkajících se CHOP Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
4. Šumivé víno
9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

4. **Popis vín**

1. *Bílé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína „Balaton felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ mají světle slámovou až světle zlatavou barvu. Ve vůni převažuje minerálnost, již doplňuje aroma bílých květů (akácie, lípy, hyacintu a pomerančovníku). Základ chuti bílých vín „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ tvoří elegantní komplexní vyzrálé, ale živé kyseliny, přičemž chuť zůstává dlouho na patře a vyznačuje se mírnou hořkostí a mandlovou příchutí, které jsou pro místní odrůdy charakteristické.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají omezením stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. *Růžové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Jeho barva se pohybuje od narezlé až po růžovou. Zanechává dlouhodobý pocit kyselosti; vůně je v některých případech minerální a ovocná (brusinky a ostružiny). Jeho vůně a chuť postrádají jakékoli známky zrání v sudech.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají omezením stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. *Červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Syté rubínová až rubínově fialová červená vína se vyznačují výraznou kyselostí, v chuti vín nepřevládají tóny dubu. Vína obsahují jemné a zralé třísloviny. Vůně i chuť obvykle mají ovocný (ostružinový, malinový a višňový) a kořeněný charakter, doprovázený decentní minerálností.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají omezením stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. *Bílé šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Šumivá vína jsou z převážné části zastoupena víny bílými, jež se vyznačují výraznou živou kyselostí a ovocnými aromaty. Barva se pohybuje od světle slámové po zlatavou. Vůně a chuť jsou určovány primárními ovocnými aromaty typickými pro dané hrozny a jsou doplněny látkami, jež se tvoří během zrání a dávají vzniknout sekundárním vůním a aromatům. Po celou dobu ochutnávky víno jemně šumí. Toto šumění způsobuje kyselina uhličitá, která vzniká při druhotném alkoholovém kvašení.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají omezením stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Růžové šumivé víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva se pohybuje na škále od barvy světlé cibulové slupky po světle červenou. Chuť a vůně jsou určovány látkami, jež jsou charakteristické pro dané hrozny a vytvářejí ovocné aroma, decentní květinové aroma, aroma červených lesních plodů, jako jsou maliny, a kořenité aroma, a jsou doplněny látkami, které se tvoří během zrání a dávají vzniknout sekundárním vůním a aromatům (například aromatu máslových sušenek a briošek), spolu s příjemnou vyváženou kyselostí.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají omezením stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. Červené šumivé víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vyznačuje se rubínově červenou barvou, která může být doplněna o karmínové a fialové tóny.

Dominantní tón aromatu těchto vín tvoří ovoce s červenou dužninou, které doplňují látky, jež se tvoří během zrání a dávají vzniknout sekundárním vůním a aromatům.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají omezením stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

7. *Bílé perlivé víno dosycené oxidem uhličitým*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Tato perlivá vína se vyznačují výraznou živou kyselostí, typickými ovocnými aromaty, zejména aromatem zelených jablek a citrusů, a jemným perlením. V barvě převládají zlatožluté odstíny.

- * Maximální celkový obsah alkoholu, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají mezním hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

8. *Růžové perlivé víno dosycené oxidem uhličitým*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Tato perlivá vína se vyznačují výraznou živou kyselostí, typickými ovocnými aromaty se svěžími primárními tóny čerstvých malin a jahod a jemným perlením. Typickou barvou je světle lososová.

- * Maximální celkový obsah alkoholu, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají mezním hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

9. Červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Tato perlivá vína se vyznačují výraznou živou kyselostí, typickými ovocnými aromaty, tóny třešní či višní a červených a tmavých bobulovin a jemným perlením. V barvě převládají rubínově červené odstíny.

* Maximální celkový obsah alkoholu, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají mezním hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

1. Povinné enologické postupy

Zvláštní enologický postup

Je povoleno používat pouze dávkové lisy.

2. Způsoby vedení révy, hustota výsadby a sklizeň

Pěstební postupy

a. Nové vinice

i. hustota keřů: nejméně 3 300 keřů révy na hektar

ii. způsoby vedení révy: Sylvoz, Moserovo vedení (a jeho modifikace), Guyotův řez, Amrella, nízké, střední a vysoké vedení kordonového tvaru, Gobelet a vedení na hlavu

b. V případě stávajících vinic založených před 1. srpnem 2010 se vína s CHOP „Balaton felvidék“ mohou vyrábět bez ohledu na hustotu keřů a používaný systém vedení, pokud jsou tyto vinice nepřetržitě využívány k produkci.

Způsob sklizně: ruční nebo mechanizovaná sklizeň; v případě, že je označena lokalita, ruční sklizeň; v případě hlavního vína „főbor“ „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ ruční sklizeň.

Stanovení data sklizně: rozhodnutím vinařského spolku.

Minimální přirozený obsah cukru v hroznech (vyjádřeno v g/l nebo v % objemových) činí

u vína 151,5 g/l nebo 9 % objemových a

u šumivého vína a perlivého vína dosyceného oxidem uhličitým 159,9 g/l nebo 9,5 % objemového.

b. Maximální výnosy

1. Všechny vinařské produkty

14 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Všechny vinařské produkty

100 hektolitřů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Vymezenou oblast tvoří území klasifikovaná podle vinařského katastru jako oblasti třídy I a II, která náleží k těmto obcím: Balatonederics, Balatongyörök, Balatonhenye, Csabrendek, Czerszegtömaj, Gyenesdiás, Hegyesd, Hévíz-Egregy, Köveskál, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetömaj, Mindszentkál, Monostorapáti, Nemesvita, Rezi, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentbékál, Uza, Várköly, Vonyarcvashegy a Zalahaláp.

7. Hlavní moštové odrůdy

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

Czerszegi 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 – Zolotisztűj rannűj

Kékfrankos – Blauer Lemberger

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
Ottoneel muskotály – Misket Otonel
Ottoneel muskotály – Muscat Ottoneel
Ottoneel muskotály – Muskat Ottoneel
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
Pátia
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 červené
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. Popis souvislosti

8.1 Popis vymezené oblasti

Přírodní a kulturní faktory

Vymezená oblast produkce produktu „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ se nachází severně od jezera Balaton a její převážná část leží ve vzdálenější ze dvou vrchovin na této straně jezera. Oblast se rozprostírá v délce asi 50 kilometrů souběžně s břehem jezera mezi obcemi Rezi a Köveskál. Vinohradnictví je povětšinou provozováno na svazích, které jsou odděleny údolními a někde mají sklon přes 10 %, na vápencové plošině, kde se dříve nacházelo Panonské moře. Zdejší vápenec a sopečné podloží typické pro kopce v tomto regionu dodávají vínu minerálnost.

Kontinentální podnebí na Balatonské vrchovině (Balaton-felvidék) je silně ovlivněno studeným vzduchem proudícím z údolí Bakoňského lesa a Balatonem, který se táhne podél jižního okraje oblasti produkce. Vinice v této vinařské podoblasti jsou zasazené do rozlehlého zalesněného území, kde na zalesněných vrcholcích žije jedinečná fauna a roste jedinečná flóra.

V horkých letních dnech zmírňují podnebí v oblasti produkce vlhké a současně podprůměrně chladné větry, které vanou od Balatonu. Večer vzduch v pánvi ochlazuje chladný vzduch přicházející z lesů na vrcholcích zejména Bakoňského lesa.

Průměrná doba slunečního svitu na Balatonské vrchovině je 1 950 až 2 000 hodin a průměrná roční teplota dosahuje 11–12 °C. Průměrný roční úhrn srážek je 650 mm, průměrné množství dešťových srážek během vegetačního období činí 420 mm.

Lidské faktory

Vinohradnictví a vinařství jsou na Balatonské vrchovině významným odvětvím nepřetržitě již přes 2 200 let. Pěstovat vinnou révu zde začali Keltové a vinařství se velmi rozvinulo v době, kdy byla tato oblast součástí římské říše. Později zde pozemky a vinice drželi maďarští králové, církev a šlechta. Již ve středověku se vína z této oblasti vyvážela do Tyrolska a na zaalpská jihoněmecká území.

Současná odrudová skladba, jejímž jádrem jsou pozdní a středně pozdní bílé moštové odrůdy, které se dokáží dobře přizpůsobit místním ekologickým podmínkám (např. „Juhfark“, „Olaszrizling“, „Szürkebarát (Pinot gris)“), se vytvořila po zamoření mšičkou révokazem a od té doby zůstává charakteristickým znakem chráněného označení původu „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“. Řada odrůd (např. „Cserszegi Fűszeres“), které jsou nyní s touto vinařskou podoblastí spojeny, byla zavedena na základě pokusů v posledních šedesáti letech.

Vinaři na tyto lokálně významné odrůdy spoléhali při budování dobrého jména podoblasti a doplnili je modrými odrůdami, aby položili základy produkce růžových a červených vín. Při obnově vinic postupně přešli na nízké vedení révy a také byly určeny nové maximální povolené výnosy podle požadavků, které musí být splněny pro výrobu jakostních vín (maximální výnos 100 hl/ha). Vedle toho, že se v oblasti Balatonské vrchoviny vyrábějí jakostní vína, utvářejí charakter zdejších vín kombinace místních odrůd, pěstitelské technologie a omezení výnosů a odborné znalosti a nasazení vinařů.

Šumivá vína „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ se vyrábějí hlavně z místních aromatických odrůd sklizených těsně předtím, než hrozny dosáhnou technologické zralosti. Vinaři jsou díky tomu schopni uchovat během vinařského zpracování přirozená primární aroma hroznů.

V 90. letech 20. století se v této vinařské podoblasti začala vyrábět perlivá vína dosycená oxidem uhličitým, z nichž se od té doby staly oblíbené produkty. Perlivá vína dosycená oxidem uhličitým „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ se vyrábějí hlavně z místních aromatických odrůd sklizených těsně předtím, než hrozny dosáhnou technologické zralosti. Vinaři jsou díky tomu schopni uchovat během vinařského zpracování přirozená primární aroma hroznů.

8.2 Víno

Popis vín

Vína „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ jsou elegantní a mají nenápadné aroma a bohatou chuť. Společným znakem jejich vůně a chuti je minerálnost. Tato vína neobsahují látky, které by daly vzniknout rostlinnému aroma. Chuť je převážně určována vyzrálou a komplexní strukturou kyselin, která je doplněna pomalu odeznívající mandlovou dochutí, jež je pro vína „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ typická.

Souvislost mezi oblastí produkce, lidskými faktory a produkty

Díky velkému množství dešťových srážek během vegetačního období má réva dostatečný přísun vody i za horkých letních dní. Z tohoto důvodu se hrozny mohou vyvíjet během kritického letního období nepřerušeně a bez stresových faktorů, a tak jsou prosty zatuchlého pachu nebo nepříjemně nevyzrálých kyselin.

Výrazné vyzrálé kyseliny a zřetelné minerální tóny vín „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ lze přičíst podloží vápencové plošiny, na níž se dříve nacházelo Panonské moře. Moštové odrůdy pěstované v této vinařské podoblasti hromadí velké množství minerálů, a proto mají vína „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ nadprůměrný obsah bezcukerného extraktu a mimořádný obsah hořčiku.

V důsledku toho, jak vodní plocha Balaton pozměňuje v Maďarsku převládající kontinentální podnebí, se plody na jaře zabarvují až poměrně pozdě. Jelikož jsou v této vinařské podoblasti jarní mrazy ojedinělejší než v jiných oblastech, nové výhony rostou stabilně, réva si vytváří dostatečně velkou listovou plochu a hrozny každý rok dozrávají v ideálních podmínkách.

Po teplých letních dnech a dlouhých a slunečných podzimních dnech, které jsou důsledkem středomořské anticyklóny, v průběhu večera, kdy teplotu snižují větry vanoucí z Bakoňského lesa, nastává u révy rychle temnostní fáze fotosyntézy. Tím rychle roste koncentrace cukru v hroznech, jež vínům „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ propůjčuje plný charakter.

Chladný vzduch sestupující z lesů zajišťuje vínům „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ i charakteristickou elegantní strukturu kyselin a ovocná aromata. Na svazích, které se k pěstování révy vybíraly po staletí, se díky neustálému proudění vzduchu a nízkému vedení révy na hroznech neudrží rosa, takže plísňové choroby jsou vzácné a hrozny se sklízí zdravé.

Za jakostí vín stojí odborné znalosti, které vinaři získávali během celých staletí a díky nimž jsou schopni precizně zvládat i ty nejkritičtější fáze vinifikace.

8.3 Šumivé víno

Popis vín

Harmonický obsah kyselin, komplexní ovocnost a svěžest činí ze šumivých vín „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“, nehledě na barvu, osobitý produkt.

Prokázání příčinné souvislosti

Díky velkému množství dešťových srážek během vegetačního období a hlubokým půdám s dobrou schopností zadržovat vodu má réva dostatečný přísun vody i za horkých letních dnů. Z tohoto důvodu se hrozny mohou vyvíjet během kritického letního období nepřerušeně a bez stresových faktorů. Tento přírodní faktor je obzvláště důležitý v případě šumivých vín „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“, protože oxid uhličitý, který je v produktu obsažen, by jinak výše zmíněné nepříjemné pachy ještě zvýraznil.

V důsledku toho, jak vodní plocha Balaton pozměňuje v Maďarsku převládající kontinentální podnebí, se plody na jaře zabarvují až poměrně pozdě. Jelikož jsou v této vinařské podoblasti jarní mrazy ojedinělejší než v jiných oblastech, nové výhony rostou stabilně, réva si vytváří dostatečně velkou listovou plochu a hrozny každý rok dozrávají v ideálních podmínkách.

Chladný vzduch sestupující z lesů zajišťuje šumivým vínům „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ i charakteristickou elegantní strukturu kyselin a ovocná aromata. Na svazích, které se k pěstování révy vybíraly po staletí, se díky neustálému proudění vzduchu a nízkému vedení révy na hroznech neudrží rosa, takže plísňové choroby jsou vzácné a hrozny se sklízí zdravé. Dalším účinkem tohoto proudění vzduchu je, že hrozny ani za nejintenzivnějších letních veder neztrácejí aromata. Šumivá vína „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ se proto kromě intenzivní ovocnosti vyznačují také lehkostí.

Díky rychlému druhotnému kvašení jsou místní vinaři schopni ještě lépe během zpracování uchovat přirozená primární aromata produktu. Dokazují to delikátní tóny, které se při druhotném kvašení přidávají do struktury vůně šumivých vín „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“.

8.4 Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Popis vín

Harmonický obsah kyselin, komplexní ovocnost a svěžest činí z perlivých vín dosycených oxidem uhličitým „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“, nehledě na barvu, osobitý produkt.

Prokázání příčinné souvislosti

Díky velkému množství dešťových srážek během vegetačního období a hlubokým půdám s dobrou schopností zadržovat vodu má réva dostatečný přísun vody i za horkých letních dní. Z tohoto důvodu se hrozny mohou vyvíjet během kritického letního období nepřerušeně a bez stresových faktorů. Tento přírodní faktor je obzvláště důležitý v případě perlivých vín dosycených oxidem uhličitým „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“, protože oxid uhličitý, který je v produktu obsažen, by jinak výše zmíněné nepříjemné pachy ještě zvýraznil. Přidaný oxid uhličitý vínům dodává svěžest a v konečném produktu se projevuje nezaměnitelnými ovocnými tóny, například tóny zelených jablek a citrusů.

V důsledku toho, jak vodní plocha Balaton pozměňuje v Maďarsku převládající kontinentální podnebí, se plody na jaře zabarvují až poměrně pozdě. Jelikož jsou v této vinařské podoblasti jarní mrazy ojedinělejší než v jiných oblastech, nové výhony rostou stabilně, réva si vytváří dostatečně velkou listovou plochu a hrozny každý rok dozrávají v ideálních podmínkách.

Chladný vzduch sestupující z lesů zajišťuje perlivým vínům dosyceným oxidem uhličitým „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ i charakteristickou elegantní strukturu kyselin a ovocná aromata. Intenzivnější svěžesti lze dosáhnout přidáním oxidu uhličitého, kterým se ještě zvýrazní ovocná aromata. Na svazích, které se k pěstování révy vybíraly po staletí, se díky neustálému proudění vzduchu a nízkému vedení révy na hroznech neudrží rosa, takže plísňové choroby jsou vzácné a hrozny se sklízí zdravé. Dalším účinkem tohoto proudění vzduchu je, že hrozny ani za nejintenzivnějších letních veder neztrácejí aromata. Perlivá vína dosycená oxidem uhličitým „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ se proto kromě intenzivní ovocnosti vyznačují také lehkostí. Tento proces obzvláště svědčí aromatickým odrudám – díky proudění vzduchu se aromata přenášejí o to snadněji.

Přidáním oxidu uhličitého se vinaři snaží především ochránit primární ovocná aromata u vín „primőr“ (primeur). Bublínami oxidu uhličitého je tak uchována, a dokonce ještě zvýrazněna svěžest, která je pro oblast produkce charakteristická (a je výsledkem proudění vzduchu a klimatických podmínek).

9. Další základní podmínky

Pravidla označování

Právní rámec:

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

U všech růžových vín, vín „primőr“ (primeur) a vín „újbor“ (mladé víno) s CHOP „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ musí být uveden ročník sklizně.

Pokud je uveden ročník sklizně, musí 85 % dotčeného vína pocházet z uvedeného ročníku. Pouze v případě vín „primőr“ a „újbor“ musí z uvedeného ročníku pocházet 100 % vína.

Na etiketách všech druhů výrobků a typů vína „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ lze uvádět všechny moštové odrůdy kromě odrůdy Turán. V případě perlivých vín dosycených oxidem uhličitým „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ lze uvádět všechny moštové odrůdy.

Na etiketě je možné uvést výraz „őreg tőkék bora“ („víno ze staré révy“), pokud minimálně 85 % vína pochází z vinic, na nichž je réva starší 40 let.

Výraz „palackban érlelt“ (zrající v lahvi) se může uvádět u vín „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“, která před uvedením na trh zrála v lahvi nejméně jeden rok.

Názvy a vymezení menších zeměpisných jednotek, které lze uvést na etiketě, a příslušná pravidla označování:

I. Mohou být uvedeny tyto menší zeměpisné jednotky:

— Okresy

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

Cserszeg: Balatongyörök, Vonyarcvashegy, Gyenesdiás, Cserszegtomaj, Rezi, Várvolgy a Hévíz-Egregy

— Obce: Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Balatongyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Várvolgy a Vonyarcvashegy Vinice:

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

II. Pokud je uvedena obec nebo okres, musí nejméně 85 % dotčených hroznů pocházet z uvedené jednotky.

III. Pravidla, jimiž se řídí označování lokality:

- maximální výnos: 11,4 tun hroznů na hektar nebo 80 hektolitrů mladého vína na kalech na hektar
- minimální obsah cukru v hroznech (vyjádřený jako celkový obsah alkoholu): 11,7 % objemového,
- ruční sklizeň,
- totožnost původu: nejméně 95 %,
- zakázané enologické postupy: slazení vína.

Pravidla označování 2

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Výrazy podléhající omezením:

1. Bílá vína:

„barrique“, „barrique-ban erjesztett“ (kvašené v barikovém sudu) nebo „hordóban erjesztett“ (kvašené v sudu), „barrique-ban érlelt“ (zrající v barikovém sudu) nebo „hordóban érlelt“ (zrající v sudu)

„első szüret“ (první sběr) nebo „virgin vintage“

„újbor“ (mladé víno) nebo „primőr“ (primeur)

označení vinice

„szűretlen“ (nefiltrované)

„töppedt szőlőből készült bor“ (víno ze zaslých hroznů)

„jégbor“ (ledové víno)

Muskotály (Muškát)

„küvé“ nebo „cuvée“

„öreg tőkék bora“ (víno ze staré révy)

„főbor“ (hlavní víno)

2. Růžová vína:

„első szüret“ (první sběr) nebo „virgin vintage“

„újbor“ (mladé víno) nebo „primőr“ (primeur)

označení vinice

„küvé“ nebo „cuvée“

3. Červená vína:

„barrique“, „barrique-ban erjesztett“ (kvašené v barikovém sudu) nebo „hordóban erjesztett“ (kvašené v sudu), „barrique-ban érlelt“ (zrající v barikovém sudu) nebo „hordóban érlelt“ (zrající v sudu)

„első szüret“ (první sběr) nebo „virgin vintage“

„újbor“ (mladé víno) nebo „primőr“ (primeur)

označení vinice

„szűretlen“ (nefiltrované)

„töppedt szőlőből készült bor“ (víno ze zaslých hroznů)

„jégbor“ (ledové víno)

„küvé“ nebo „cuvée“

„muzeális bor“ (archivní víno)

„siller“

„késői szüretelésű bor“ (pozdní sběr), „válogatott szüretelésű“ (výběr z hroznů)

„öreg tőkék bora“ (víno ze staré révy)

4. Šumivá vína a perlivá vína dosycená oxidem uhličitým:

Muskotály (Muškát)

„küvé“ nebo „cuvée“

i) Při použití tradičního výrazu „késői szüretelésű bor“ nebo „válogatott szüretelésű bor“ či výrazů „töppedt szőlőből készült bor“, „szemelt“ (výběr z bobulí) a „jégbor“, jejichž použití je taktéž podmíněno splněním příslušných podmínek, nesmí být dotčené víno slazeno.

ii) Na etiketách všech vín „Balaton-felvidék“ / „Balaton-felvidéki“ mohou být uvedeny výrazy „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti produkce), „termelői palackozás“ (plněné do lahví výrobcem) a „pinceszövetkezeten palackozva“ (plněné do lahví vinařským družstvem).

Produkce mimo vymezenou zeměpisnou oblast:

Právní rámec:

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Produkce mimo vymezenou zeměpisnou oblast:

je možná v obcích 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 a Zánka

(tj. oblastech nacházejících se ve stejné správní jednotce nebo v sousední správní jednotce v souladu s vnitrostátními předpisy podle čl. 5 písm. b) nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33).

Odkaz na specifikaci produktu

<https://boraszat.kormany.hu/admin/download/1/80/03000/Balatonfelvid%C3%A9k%20OEM%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20v%C3%A9gleges%20%2B%20COM%20kn.docx>
