

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(2023/C 126/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ uiterlijk twee maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki”**PDO-HU-A1509-AM02****Datum van de aanvraag: 15.10.2016****1. Regels die op de wijziging van toepassing zijn**

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 — Niet-minimale wijziging

2. Beschrijving van en redenen voor de wijziging**2.1. Toestemming voor het gebruik van de aanduiding “főbor” [hoofdwijn]**

- a) Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

hoofdstuk III: Specifieke oenologische procedés (enig document, punt 5.1.2: Teeltmethode, plantdichtheid, oogst)

hoofdstuk VIII: Andere voorwaarden (enig document, punt 9: Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten))

- b) Redenen: de laatste tijd is er vraag ontstaan naar wijn van hogere kwaliteit, zogenoemde “főbor” [hoofdwijn]. Dit biedt, in combinatie met een kwantitatieve beperking, de mogelijkheid om een indrukwekkende, complexe wijn met een hogere waarde te produceren.

2.2. Schrapping van de productcategorie parelwijn

- a) Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

hoofdstuk II: Beschrijving van de wijnen (enig document, punt 4: Beschrijving van de wijn(en))

hoofdstuk III: Specifieke oenologische procedés (enig document, punt 5.1.1: Verplichte oenologische procedés; punt 5.1.2: Teeltmethode, plantdichtheid, oogst)

hoofdstuk V: Maximumopbrengst (enig document, punt 5.2: Maximumopbrengsten)

hoofdstuk VI: Toegestane druivenrassen (enig document, punt 7: Voornaamste wijndruivenras(sen))

hoofdstuk VII: Verband met het geografische gebied (enig document, punt 8: Beschrijving van het (de) verband(en))

(¹) PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

hoofdstuk VIII: Andere voorwaarden (enig document, punt 9: Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten))

- b) Redenen: de afgelopen jaren hebben de wijnbouwers geen traditioneel bereide parelwyn geproduceerd. Om zich aan de marktvraag aan te passen, wordt deze wijn uit het productdossier geschrapt.

2.3. *Toevoeging van de productcategorie parelwyn waaraan koolzuurgas is toegevoegd*

- a) Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

hoofdstuk II: Beschrijving van de wijnen (enig document, punt 4: Beschrijving van de wijn(en))

hoofdstuk III: Specifieke oenologische procedés (enig document, punt 5.1.1: Verplichte oenologische procedés; punt 5.1.2: Maximumopbrengsten)

hoofdstuk V: Maximumopbrengst (enig document, punt 5.2: Maximumopbrengsten)

hoofdstuk VI: Toegestane druivenrassen (enig document, punt 7: Voornaamste wijndruivenras(sen))

hoofdstuk VII: Verband met het geografische gebied (enig document, punt 8: Beschrijving van het (de) verband(en))

hoofdstuk VIII: Andere voorwaarden (enig document, punt 9: Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten))

- b) Redenen: de afgelopen jaren is er steeds meer vraag gekomen naar mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd. Deze productcategorie kan onder deze beschermde oorsprongsbenaming worden geproduceerd door het productdossier te wijzigen.

2.4. *Toevoeging van de productcategorie mousserende wijn*

- a) Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

hoofdstuk II: Beschrijving van de wijnen (enig document, punt 4: Beschrijving van de wijn(en))

hoofdstuk III: Specifieke oenologische procedés (enig document, punt 5.1.1: Verplichte oenologische procedés; punt 5.1.2: Maximumopbrengsten)

hoofdstuk V: Maximumopbrengst (enig document, punt 5.2: Maximumopbrengsten)

hoofdstuk VI: Toegestane druivenrassen (enig document, punt 7: Voornaamste wijndruivenras(sen))

hoofdstuk VII: Verband met het geografische gebied (enig document, punt 8: Beschrijving van het (de) verband(en))

hoofdstuk VIII: Andere voorwaarden (enig document, punt 9: Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten))

- b) Redenen: de vraag van de producenten en de markt is de laatste tijd verschoven naar de productie van mousserende "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-wijn.

2.5. *Correctie van de ommissie van de gemeente Balatonyörök*

- a) Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

hoofdstuk IV: Afgebakend gebied (enig document, punt 6: Afgebakend geografisch gebied)

- b) Redenen: als gevolg van een administratieve fout werd de gemeente Balatonyörök niet genoemd in de beschrijving van het afgebakende gebied. De hiermee verbonden correctie is in 2013 aangebracht door de Hongaarse autoriteiten. Het afgebakende gebied wordt hierdoor uitgebreid. De gemeente werd wel genoemd in een eerdere versie van het productdossier, maar werd vervolgens weggelaten als gevolg van een administratieve fout. Dit rechtvaardigt de vervanging (uitbreiding).

2.6. *Correctie van de ommissie van het druivenras zeus*

- a) Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

hoofdstuk VI: Toegestane druivenrassen (enig document, punt 7: Voornaamste wijndruivenras(sen))

- b) Redenen: als gevolg van een administratieve fout was het druivenras zeus niet opgenomen in de lijst van druivenrassen. De hiermee verbonden correctie is in 2013 aangebracht door de Hongaarse autoriteiten. De lijst van druivenrassen wordt hierdoor uitgebreid. Het ras werd wel genoemd in de vorige versie van het productdossier, maar werd vervolgens weggelaten als gevolg van een administratieve fout. Dit rechtvaardigt de vervanging (uitbreiding).

2.7. *Schrapping van de vermelding van de gemeenten Sümeg, Sümegprága en Csabrendek en schrapping van de regels voor het gebruik van de naam van de gemeente Sümeg*

- a) Onderdelen van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:
hoofdstuk VIII: Andere voorwaarden (enig document, punt 9: Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten))
- b) Redenen: Hongarije is voornemens een nieuwe BOB te registreren voor het afgebakende gebied dat wordt gevormd door de gemeenten Sümeg, Sümegprága en Csabrendek. Als de BOB Sümeg als afzonderlijke BOB wordt goedgekeurd, moeten de regels voor de vermelding van de namen van deze gemeenten worden geschrapt uit de etiketteringsvoorschriften voor de BOB Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn
4. Mousseurde wijn
9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Wijn — Wit

BEKNOPT BESCHRIJVING

De kleur van witte "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-wijn varieert van licht strogeel tot licht goudgeel. De geur wordt gekenmerkt door een overheersende mineraliteit, aangevuld met witte bloemen (acacia, lindebloesem, hyacint en oranjebloesem). Rijpe, complexe, elegante maar levendige zuren vormen de ruggengraat van de witte "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-wijnen. De licht bittere en amandelachtige smaak die kenmerkend is voor lokale rassen, blijft lang in de mond hangen.

- * Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	9
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. *Wijn — rosé*

BEKNOPT BESCHRIJVING

De kleur varieert van de kleur van uienschillen tot roze. De zuurgraad blijft lang voelbaar; de geuraroma's zijn soms mineraal en fruitig (frambozen en bramen). De geur en de smaak vertonen geen kenmerken van rijping op het vat.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. *Wijn — Rood*

BEKNOPT BESCHRIJVING

De rode wijnen zijn intens robijnrood tot robijnpaars van kleur en hebben een uitgesproken zuurgraad; de wijnen hebben geen dominante eiksmak. De rode wijnen hebben milde en rijpe tanninen. De geur en de smaak van de wijn zijn doorgaans fruitig (bramen, frambozen en zure kersen) en kruidig, vergezeld van een ingetogen mineraliteit.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4. *Mousserende wijn — Wit*

BEKNOPT BESCHRIJVING

Deze wijn is overwegend wit en heeft een uitgesproken levendige zuurgraad en fruitige aroma's. De kleur kan variëren van licht strogeel tot goudgeel. De geur en smaak worden bepaald door de primaire fruitige aroma's die kenmerkend zijn voor de druiven en worden afgerond door de secundaire geur- en smaakstoffen die tijdens de rijping tot ontwikkeling komen. Het delicate sprankelende karakter dat wordt verkregen door koolzuur dat afkomstig is van de tweede alcoholische gisting, is tijdens het hele smaakproces aanwezig.

- * Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. Mousseerende wijn — Rosé

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De kleur van deze wijn kan variëren van bleke uischil tot lichtrood. De smaak en geur worden bepaald door de fruitige, ingetogen bloemige, framboosachtige, vossenbesachtige en kruidige aromatische stoffen die kenmerkend zijn voor de druiven, en worden afgerond door secundaire geur- en smaakstoffen die tijdens de rijping tot ontwikkeling komen (zoals lichte biscuit en brioche). De zuurgraad is aangenaam en evenwichtig.

- * Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

6. Mousseerende wijn — Rood

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Deze wijn wordt gekenmerkt door een robijnrode kleur, die ook karmozijnrode en paarse schakeringen kan vertonen.

Fruit met rood vruchtvlees overheerst in het aroma van de wijn. Dit gaat gepaard met secundaire geur- en smaakstoffen die tijdens de rijping tot ontwikkeling komen.

- * Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

7. *Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd* — Wit

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De parelwijnen hebben een uitgesproken levendige zuurgraad, in de regel fruitige aroma's van voornamelijk groene appel en citrusvruchten en een bescheiden pareling. In de kleur overheersen goudgele schakeringen.

- * Het maximale totale alcoholgehalte, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totale gehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

8. *Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd* — Rosé

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De parelwijnen hebben een uitgesproken levendige zuurgraad, in de regel fruitige aroma's met frisse, primaire toetsen van verse frambozen en aardbeien, en een bescheiden pareling. De kleur is doorgaans licht zalmroze.

- * Het maximale totale alcoholgehalte, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totale gehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

9. *Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd — Rood*

BEKNOPT BESCHRIJVING

De parelwijnen hebben een uitgesproken levendige zuurgraad, in de regel fruitige aroma's met toetsen van zoete kersen of zelfs zure kersen en rode en blauwe bessen, en een bescheiden pareling. In de kleur overheersen robijnrode schakeringen..

- * Het maximale totale alcoholgehalte, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totale gehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

1. *Verplichte oenologische procedés*

Specifiek oenologisch procedé

Alleen het gebruik van een batchpers is toegestaan.

2. *Teeltmethode, plantdichtheid, oogst*

Teeltwijze

a. *Nieuwe wijngaarden:*

i. *dichtheid van wijnstokken:* ten minste 3 300 wijnstokken/ha;

ii. *teeltmethode:* de snoeimethoden sylvoz, moser (verbeterde moser), guyot, paraplu, lage, middelhoge en hoge cordon, struikvorm en kroonteelt.

b. Voor bestaande, vóór 1 augustus 2010 aangeplante wijngaarden geldt dat wijnen met de BOB "Balaton-felvidék" mogen worden bereid ongeacht de plantdichtheid en de gebruikte snoeimethode, zolang de wijngaard ononderbroken in productie wordt gehouden.

Oogstwijze: handmatige of machinale oogst; handmatige oogst bij vermelding van de wijngaard; handmatige oogst in het geval van "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"- "főbor" [hoofdwijn].

Bepaling van het tijdstip van de oogst: op basis van het besluit van de wijngemeenschap.

Het minimale natuurlijke suikergehalte van de druiven (uitgedrukt in g/l of % vol) bedraagt

151,5 g/l of 9 % vol in het geval van wijn en

voor mousserende wijn en parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd: 159,9 g/l 9,5 % vol.

b. *Maximumopbrengsten*

1. *Alle wijnbouwproducten*

14 000 kg druiven per hectare

2. *Alle wijnbouwproducten*

100 hectoliter per hectare

6. Afgebakend geografisch gebied

De in het wijngaardkadaster als klasse I en II ingedeelde gebieden van de volgende gemeenten: Balatonederics, Balatongyörök, Balatonhenye, Csabrendek, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hegyesd, Hévíz-Egregy, Köveskál, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Mindszentkál, Monostorapáti, Nemesvita, Rezi, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentbékál, Uzsa, Várvolgy, Vonyarcvashegy en Zalahaláp.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

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 — zolotisztűj rannűj

kékfrankos — blauer lemlberger

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 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. Beschrijving van het (de) verband(en)

8.1. Beschrijving van het afgebakende gebied

Natuurlijke en culturele factoren

Het afgebakende productiegebied van “Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki” ligt ten noorden van het Balatonmeer, voornamelijk in de tweede heuvelketen. Dit gebied, van Rezi tot Köveskál, beslaat ongeveer 50 kilometer van de oeverlijn. De wijnbouw vindt over het algemeen plaats op door valleien doorsneden heuvels en soms op hellingen die steiler zijn dan 10 % en die zich hebben gevormd op het kalksteenplateau van de voormalige Pannonische Zee. Deze kalksteen en het vulkanische gesteente dat kenmerkend is voor de heuvels in de regio dragen bij tot de mineraliteit van de wijn.

Het landklimaat van Balaton-felvidék [het Balaton-hoogland] wordt sterk beïnvloed door de koele lucht uit de valleien van de heuvels van Bakony en het Balatonmeer ten zuiden van het productiegebied. De wijngaarden in deze subregio worden omgeven door grote beboste gebieden, met heuveltoppen die bedekt zijn met bossen waar unieke flora en fauna aanwezig zijn.

Het klimaat van het productiegebied wordt op warme zomerdagen gematigd door de vochtige winden uit de richting van het Balatonmeer, die koeler zijn dan gemiddeld. De koele lucht uit de bossen op de heuveltoppen, en met name uit de heuvels van Bakony, zorgt ervoor dat de lucht in het bekken 's avonds afkoelt.

In het Balaton-hoogland ligt het gemiddelde aantal uren zonneschijn tussen 1 950 en 2 000, terwijl de gemiddelde jaartemperatuur 11-12 °C bedraagt. De jaarlijkse gemiddelde neerslag bedraagt 650 mm, met een gemiddelde neerslag van 420 mm tijdens het groeiseizoen.

Menselijke factoren:

De wijnbouw en de wijnbereiding spelen al meer dan 2 200 jaar onafgebroken een belangrijke rol in het Balaton-hoogland. De druiventeelt werd door de Kelten geïntroduceerd en de wijnbereiding was redelijk ontwikkeld in de periode waarin de regio deel uitmaakte van het Romeinse Rijk. Later bezaten de Hongaarse koningen, de kerk en de adel er grond en wijngaarden. Al in de middeleeuwen werden wijnen uit deze regio naar Tirol en naar Zuid-Duitsland aan de andere kant van de Alpen geëxporteerd.

De huidige rassenstructuur, die gebaseerd is op druivenrassen voor witte wijn die laat en middelvroeg rijpen en zich goed aan de plaatselijke ecologische omstandigheden aanpassen (bv. juhfark, olaszrizling, szürkebarát [pinot gris]), is ontwikkeld na de phylloxeraplaag en is sindsdien een bepalend kenmerk van "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki". In de afgelopen zestig jaar is op basis van experimenten een aantal rassen (bv. cserszegi fűszeres) geïntroduceerd die nu bij deze subregio horen.

De wijnproducenten gebruikten dezelfde lokaal belangrijke rassen als basis om een imago voor de subregio te creëren en voegden ook de benodigde druiven voor rode wijn toe om het fundament te leggen voor de productie van rosé- en rode wijn. Bij de vernieuwing van de wijngaarden werd geleidelijk overgeschakeld naar laaggesnoeide wijnstokken en werden de toegestane maximumopbrengsten opnieuw vastgesteld op basis van de eisen voor de productie van kwaliteitswijn (maximaal 100 hl/ha). Naast de productie van kwaliteitswijn wordt het karakter van wijn uit het Balaton-hoogland gevormd door een combinatie van lokale rassen, teelttechnieken en beperkingen op de opbrengsten, en door de technische knowhow en inzet van de producenten.

De mousserende "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-wijnen worden voornamelijk bereid uit lokale aromatische rassen, die vlak voor het stadium van technologische rijpheid worden geoogst. Hierdoor kunnen de wijnproducenten de natuurlijke primaire aroma's van de druiven behouden tijdens de wijnbereiding.

In de jaren 1990 kwam de productie van parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd op gang. Sindsdien zijn dit populaire producten in deze subregio. De "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd, worden voornamelijk bereid uit lokale aromatische rassen, die vlak voor het stadium van technologische rijpheid worden geoogst. Hierdoor kunnen de wijnproducenten de natuurlijke primaire aroma's van de druiven behouden tijdens de wijnbereiding.

8.2. Wijn

Beschrijving van de wijnen

"Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-wijnen zijn elegante wijnen met een ingetogen aroma en een rijke smaak. Mineraliteit is een gemeenschappelijk kenmerk van de geur en de smaak van deze wijnen, die geen plantaardige geurstoffen bevatten. De aroma's zijn vooral te danken aan de rijpe en complexe zuurstructuur, die wordt aangevuld met een aanhoudende amandelachtige nasmaak die kenmerkend is voor de "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-wijnen.

Verband tussen het productiegebied, menselijke factoren en de producten

Dankzij de grote hoeveelheid neerslag tijdens de groeiperiode beschikken de wijnstokken zelfs op warme zomerdagen over voldoende water. Hierdoor ontwikkelen de druiven zich gedurende de kritieke zomerperiode ononderbroken en zijn er geen stressfactoren aanwezig, zodat er geen muffe aroma's of harde, onrijpe zuren ontstaan.

De rijpe, expressieve zuren en de duidelijke aanwezigheid van minerale toetsen in de "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-wijnen zijn toe te schrijven aan het gesteente van het kalksteenplateau van de voormalige Pannonische Zee. De druivenrassen die in deze subregio worden geteeld, accumuleren grote hoeveelheden mineralen, waardoor de "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-wijnen een hoger dan gemiddeld gehalte aan suikervrij extract hebben en het magnesiumgehalte ervan uitstekend is.

Als gevolg van het verzachtende effect van het Balatonmeer op het landklimaat van Hongarije vindt de *véraison* relatief laat in het voorjaar plaats. Aangezien de kans op voorjaarsvorst in deze subregio kleiner is, kunnen nieuwe scheuten gestaag groeien, kunnen wijnstokken voldoende bladoppervlak ontwikkelen en kunnen de druiven elk jaar onder ideale omstandigheden rijpen.

Na de warme zomerdagen en de lange, zonnige dagen in het najaar die te danken zijn aan de mediterrane anticycloon, komen de wijnstokken 's avonds snel in de donkere fase van de fotosynthese, afgekoeld door winden uit de heuvels van Bakony. Als gevolg daarvan neemt de suikerconcentratie van de druiven snel toe, waardoor de "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-wijnen een krachtig karakter krijgen.

De voor de "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-wijnen kenmerkende elegante zuurstructuur en fruitige aroma's zijn ook te danken aan de koele lucht uit de bossen. Op de in de loop der eeuwen geselecteerde heuvelflanken waar de druiven worden verbouwd, zorgen de constante beweging van de lucht en de lage snoei van de druiven ervoor dat de dauw op de druiventrossen snel opdroogt, zodat schimmelziekten weinig voorkomen en gezonde druiven kunnen worden geoogst.

De kwaliteit van de wijnen wordt gewaarborgd door eeuwenlange deskundigheid, waardoor de wijnproducenten zelfs de meest kritieke stadia van de vinificatie nauwkeurig kunnen controleren.

8.3. *Mousserende wijn*

Beschrijving van de wijnen

De mousserende "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-wijnen onderscheiden zich, ongeacht de kleur, door het harmonieuze zuurgehalte, de complexe fruitigheid en de frisheid.

Bewijs van het causaal verband

Dankzij de grote hoeveelheid neerslag tijdens de groeiperiode en de diepe bodems met een goede waterretentiecapaciteit beschikken de wijnstokken zelfs op warme zomerdagen over voldoende water. Hierdoor ontwikkelen de druiven zich gedurende de kritieke zomerperiode ononderbroken en zijn er geen stressfactoren aanwezig. Deze natuurlijke factor is van bijzonder belang voor de mousserende "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-wijnen, omdat het koolzuurgas in het product anders de bovengenoemde onaangename geuren zou versterken.

Als gevolg van het verzachtende effect van het Balatonmeer op het landklimaat van Hongarije vindt de *véraison* relatief laat in het voorjaar plaats. Aangezien de kans op voorjaarsvorst in deze subregio kleiner is, kunnen nieuwe scheuten gestaag groeien, kunnen wijnstokken voldoende bladoppervlak ontwikkelen en kunnen de druiven elk jaar onder ideale omstandigheden rijpen.

De voor de mousserende "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-wijnen kenmerkende elegante zuurstructuur en fruitige aroma's zijn ook te danken aan de koele lucht uit de bossen. Op de in de loop der eeuwen geselecteerde heuvelflanken waar de druiven worden verbouwd, zorgen de constante beweging van de lucht en de lage snoei van de druiven ervoor dat de dauw op de druiventrossen snel opdroogt, zodat schimmelziekten weinig voorkomen en gezonde druiven kunnen worden geoogst. Een ander gevolg van deze luchtstroming is dat de aroma's in de druiven niet worden aangetast, zelfs niet in de warmste zomerperiode. Daarom worden mousserende "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-wijnen, naast hun intense fruitigheid, ook gekenmerkt door een luchtige lichtheid.

Dankzij de snelle secundaire gisting kunnen de lokale wijnbouwers de natuurlijke primaire aroma's van het product tijdens de verwerking nog beter behouden. De slechts subtiele aanwezigheid van toetsen die ontstaan door secundaire gisting in de aromatische structuur van de mousserende "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-wijnen is daar het bewijs van.

8.4. *Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd*

Beschrijving van de wijnen

De "Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki"-parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd, onderscheiden zich, ongeacht de kleur, door het harmonieuze zuurgehalte, de complexe fruitigheid en de frisheid.

Bewijs van het causaal verband

Dankzij de grote hoeveelheid neerslag tijdens de groeiperiode en de diepe bodems met een goede waterretentiecapaciteit beschikken de wijnstokken zelfs op warme zomerdagen over voldoende water. Hierdoor ontwikkelen de druiven zich gedurende de kritieke zomerperiode ononderbroken en zijn er geen stressfactoren aanwezig. Deze natuurlijke factor is van bijzonder belang voor de “Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki”-parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd, omdat het koolzuurgas in het product anders de bovengenoemde onaangename geuren zou versterken. Het toegevoegde koolzuurgas geeft de wijnen frisheid, wat leidt tot de onmiskenbare aanwezigheid van tonen van fruit, zoals van groene appel en citrusvruchten, in het eindproduct.

Als gevolg van het verzachtende effect van het Balatonmeer op het landklimaat van Hongarije vindt de *véraison* relatief laat in het voorjaar plaats. Aangezien de kans op voorjaarsvorst in deze subregio kleiner is, kunnen nieuwe scheuten gestaag groeien, kunnen wijnstokken voldoende bladoppervlak ontwikkelen en kunnen de druiven elk jaar onder ideale omstandigheden rijpen.

De voor de “Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki”-parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd kenmerkende elegante zuurstructuur en fruitige aroma's zijn ook te danken aan de koele lucht uit de bossen. Deze frisheid kan worden versterkt door koolzuurgas toe te voegen, waardoor de fruitige aroma's nog meer tot uiting komen. Op de in de loop der eeuwen geselecteerde heuvelflanken waar de druiven worden verbouwd, zorgen de constante beweging van de lucht en de lage snoei van de druiven ervoor dat de dauw op de druiventrossen snel opdroogt, zodat schimmelziekten weinig voorkomen en gezonde druiven kunnen worden geoogst. Een ander gevolg van deze luchtstroming is dat de aroma's in de druiven niet worden aangetast, zelfs niet in de warmste zomerperiode. Daarom worden “Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki”-parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd, naast hun intense fruitigheid, ook gekenmerkt door een luchtige lichtheid. Dit proces is met name gunstig voor aromatische rassen: door de luchtstroming ontwikkelen de aroma's zich nog gemakkelijker.

Door koolzuurgas toe te voegen, willen de wijnbouwers vooral de primaire fruitige aroma's van de “*primőr*”-wijnen [primeurwijnen] behouden. Zo blijft de frisheid die kenmerkend is voor het productiegebied (als gevolg van de luchtstroming en de klimatologische omstandigheden) bewaard en wordt deze nog versterkt door de koolzuurbelletjes.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Regels inzake aanduiding

Rechtskader:

Door de organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Vermelding van het oogstjaar is verplicht op alle “Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki”-roséwijnen en “*primőr*”-wijnen [primeurwijnen] of “*újbor*”-wijnen [nieuwe wijnen].

Wanneer het oogstjaar wordt vermeld, moet 85 % van de wijn afkomstig zijn uit dat oogstjaar. Dit geldt niet voor “*primőr*”- of “*újbor*”-wijnen, die voor 100 % uit dat oogstjaar afkomstig moeten zijn.

Met uitzondering van *turán* mogen alle druivenrassen op het etiket van alle productcategorieën en soorten “Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki”-wijn worden vermeld. Op “Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki”-parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd, mogen alle druivenrassen worden vermeld.

De uitdrukking “*Öreg tőkék bora*” [wijn van oude wijnstokken] mag op het etiket worden vermeld indien ten minste 85 % van de wijn afkomstig is van wijngaarden van meer dan veertig jaar oud.

De uitdrukking “*palackban érlelt*” [op fles gerijpt] mag worden vermeld op “Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki”-wijnen die ten minste één jaar in flessen zijn gerijpt voordat zij in de handel worden gebracht.

Naam en afbakening van kleinere geografische eenheden die op het etiket mogen worden vermeld en de toepasselijke regels inzake vermelding:

I. De volgende kleinere geografische eenheden mogen worden vermeld:

— Districten

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

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

— Gemeenten: Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Balatongyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Várvolgy en Vonyarcvashegy Wijngaarden:

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

II. Wanneer een gemeente of district wordt vermeld, moet ten minste 85 % van de druiven afkomstig zijn uit de vermelde eenheid.

III. Regels inzake de vermelding van de wijngaard:

- maximumopbrengst: 11,4 t/ha druiven of 80 hl/ha nieuwe wijn op moer
- minimaal suikergehalte van de druiven (uitgedrukt als totaal alcoholgehalte): 11,7 % vol
- handmatige oogst
- identiteit van oorsprong: ten minste 95 %
- verboden oenologische procedés: verzoeting van de wijn

Regels inzake aanduiding 2

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld:

1. Wijn — wit:

“barrique”, “barrique-ban erjesztett” [in barrique gefermenteerd] of “hordóban erjesztett” [in vat gefermenteerd], “barrique-ban érlelt” [in barrique of vat gerijpt] of “hordóban érlelt” [in vat gerijpt]

“első szüret” [eerste oogst] of “virgin vintage”

“újbor” [nieuwe wijn] of “primőr” [primeur]

Vermelding van de wijngaard

“szűretlen” [ongefilterd]

“töppedt szőlőből készült bor” [wijn van ingedroogde druiven]

“jégbor” [ijswijn]

“muskotály” [muskaat]

“küvé” of “cuvée”

“öreg tőkék bora” [wijn van oude wijnstokken]

“főbor” [hoofdwijn]

2. Wijn — rosé:

“első szüret” [eerste oogst] of “virgin vintage”

“újbor” [nieuwe wijn] of “primőr” [primeur]

Vermelding van de wijngaard

“küvé” of “cuvée”

3. Wijn — rood:

“barrique”, “barrique-ban erjesztett” [in barrique gefermenteerd] of “hordóban erjesztett” [in vat gefermenteerd],
“barrique-ban érlelt” [in barrique of vat gerijpt] of “hordóban érlelt” [in vat gerijpt]

“első szüret” [eerste oogst] of “virgin vintage”

“újbor” [nieuwe wijn] of “primőr” [primeur]

Vermelding van de wijngaard

“szűretlen” [ongefilterd]

“töppedt szőlőből készült bor” [wijn van ingedroogde druiven]

“jégbor” [ijswijn]

“küvé” of “cuvée”

“muzeális bor” [museumwijn]

“siller”

“késői szüretelésű bor” [wijn van late oogst] “válogatott szüretelésű” [geselecteerde oogst]

“öreg tőkék bora” [wijn van oude wijnstokken]

4. Mousseerende wijn en parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd:

“muskotály” [muskaat]

“küvé” of “cuvée”

i) Wanneer de traditionele uitdrukking “késői szüretelésű bor” of “válogatott szüretelésű bor” of de andere voorwaardelijk toepasbare uitdrukkingen “töppedt szőlőből készült bor”, “szemelt” [geselecteerde druiven] en “jégbor” worden gebruikt, is verzoeting van de wijn verboden.

ii) De uitdrukkingen “termőhelyen palackozva” [gebotteld in productiegebied], “termelői palackozás” [gebotteld door de producent] en “pinceszövetkezetben palackozva” [gebotteld in de wijncoöperatie] mogen op het etiket van alle “Balaton-felvidék/Balaton-felvidéki”-wijnen worden vermeld.

Productie buiten het afgebakende productiegebied:

Rechtskader:

Door de organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Productie buiten het afgebakende productiegebied:

is mogelijk in de gemeenten Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncsicsó, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonrendes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalanóti, Keszthely, Kisapáti, Kővágóörs, Lovas, Mencshely, Monoszló, Nagyrada, Nemesgulács, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szentantalfa, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Vászoly en Zánka

[overeenkomstig artikel 5, punt b), van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie, gebieden binnen dezelfde administratieve eenheid of binnen een aangrenzende administratieve eenheid, overeenkomstig de nationale voorschriften]

Link naar het productdossier

<https://boraszat.kormany.hu/admin/download/1/80/03000/Balatonfelvid%C3%A9k%20OEM%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20v%C3%A9gleges%202B%20COM%20kn.docx>
