C/2023/1213

28.11.2023

Publicación de una solicitud de modificación de la Unión del pliego de condiciones de una denominación en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2023/1213)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Dunántúli/Dunántúl»

PGI-HU-A1351-AM03

Fecha de la solicitud: 20.5.2020

1. Solicitante e interés legítimo

Consejo de Comunidades Vitivinícolas de la región vitivinícola de Etyek-Buda

El Consejo de Comunidades Vitivinícolas de la región vitivinícola de Etyek-Buda (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa), que es quien presenta la solicitud de modificación, presentó la solicitud de registro de la indicación geográfica protegida (IGP) «Dunántúl».

El Consejo de Comunidades Vitivinícolas de la región vitivinícola de Etyek-Buda representa a las comunidades vitivinícolas y a los consejos de comunidades vitivinícolas que se indican a continuación y que apoyan unánimemente la solicitud de modificación: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consejo Regional de Comunidades Vitivinícolas de la región vitivinícola de Badacsony); Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consejo Regional de Comunidades Vitivinícolas de la región vitivinícola de Balatonboglár); Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (Consejo Regional de Comunidades Vitivinícolas de Balatonfelvidék); Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács (Consejo Regional de Comunidades Vitivinícolas de la región vitivinícola de Balatonfüred-Csopak); Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consejo Regional de Comunidades Vitivinícolas de la región vitivinícola de Etyek-Buda); Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consejo Regional de Comunidades Vitivinícolas de la región vitivinícola de Mór); Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége (Comunidades vitivinícolas de la región vitivinícola de Nagy-Somló); Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (Consejo Regional de Comunidades Vitivinícolas de la región vitivinícola de Neszmély); Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (Consejo Regional de Comunidades Vitivinícolas de la región vitivinícola de Pannonhalma); Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consejo Regional de Comunidades Vitivinícolas de la región vitivinícola de Pécs); Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consejo Regional de Comunidades Vitivinícolas de la región vitivinícola de Sopron); Hegyközségi Tanács Szekszárd (Consejo de Comunidades Vitivinícolas de Szekszárd); Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consejo Regional de Comunidades Vitivinícolas de la región vitivinícola de Tolna); Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consejo Regional de Comunidades Vitivinícolas de la región vitivinícola de Villány); Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consejo Regional de Comunidades Vitivinícolas de la región vitivinícola de Zala).

2. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones

☐ Nombre del producto

☒ Categoría de producto vitícola

☒ Vínculo

☐ Restricciones de comercialización

3. Descripción y motivos de la modificación

Inclusión de la categoría de producto vino de aguja gasificado (documento único, sección 3: Categorías de productos vitícolas)

Una modificación del pliego de condiciones también permitiría la comercialización por categorías de productos en el caso de la indicación geográfica protegida «Dunántúl / Dunántúli».

([1]) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Las bodegas empezaron a elaborar vino de aguja gasificado en la zona delimitada hace varias décadas. Con el paso de los años, los consumidores han llegado a asociar estrechamente este vino con la región de Dunántúl (la región del Transdanubio), y ha adquirido una reputación y un reconocimiento especiales gracias a su excelente calidad. El objetivo de esta modificación consiste en garantizar que se siga impulsando la reputación de este producto, así como en armonizar las condiciones de producción de las bodegas que trabajan en la zona delimitada. En los últimos años, la demanda del mercado ha virado de forma creciente hacia el vino espumoso gasificado.

Apartados afectados:

Apartado II:	Descripción de los vinos [documento único, punto 4: Descripción del (de los) vino(s)]
Apartado III:	Prácticas enológicas específicas (documento único, punto 5.1.2: Prácticas enológicas obligatorias; punto 5.2: Rendimientos máximos)
Apartado V:	Rendimiento máximo (documento único, punto 5.2: Rendimientos máximos)
Apartado VI:	Variedades de uva permitidas [documento único, punto 7: Principal(es) variedad(es) de uva]
Apartado VII:	Vinculo con la zona geográfica [documento único, punto 8.2: Descripción del (de los) vínculo (s)]
Apartado VIII:	Condiciones complementarias [documento único, punto 9: Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)].

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Dunántúli / Dunántúl

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP - Indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

9. Vino de aguja gasificado

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

Vino – blanco

Vinos blancos ligeros que presentan una gama de colores que va del amarillo verdoso al amarillo dorado, con un aroma de intensidad media y ácidos redondos.

* En cuanto al grado alcohólico volumétrico total máximo y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplican los límites establecidos en la legislación de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Vino – tinto

Los vinos tintos presentan una gama de colores que va del carmesí al rubí, con un aroma afrutado, un contenido medio de taninos y ácidos redondos y armónicos.

* En cuanto al grado alcohólico volumétrico total máximo y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplican los límites establecidos en la legislación de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Vino – rosado

Los vinos rosados presentan una gama de colores que va del rosa salmón al rojo pálido, con un aroma de intensidad media y ácidos redondos.

* En cuanto al grado alcohólico volumétrico total máximo y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplican los límites establecidos en la legislación de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Vino de aguja gasificado - blanco

Estos vinos presentan una gama de colores que va del blanco verdoso al amarillo dorado, con una fragancia afrutada, fundamentalmente a cítricos, pera y manzana verde. Son vinos ligeros con un sabor ligero, además de ácido fresco. Los sabores y aromas del vino se potencian con el dióxido de carbono disuelto que se agrega.

* En cuanto al grado alcohólico volumétrico total máximo y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplican los límites establecidos en la legislación de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9

Acidez total mínima	4 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Vino de aguja gasificado - rosado

Estos vinos pueden presentar una gama de colores que va desde el de la piel de cebolla pálida hasta el rojo pálido, con una fragancia afrutada (fundamentalmente a cereza y fresa) y un carácter vivo y fresco. Los sabores y aromas del vino se potencian con el dióxido de carbono disuelto que se agrega.

* Los límites establecidos en la legislación de la UE se aplican al grado alcohólico volumétrico total máximo y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Vino de aguja gasificado - tinto

Estos vinos pueden presentar una gama de colores que va desde el de la piel de cebolla pálida hasta el rojo pálido, con una fragancia afrutada (fundamentalmente a ciruela, cereza y guinda) y un carácter vivo y fresco. Los sabores y aromas del vino se potencian con el dióxido de carbono disuelto que se agrega.

* Los límites establecidos en la legislación de la UE se aplican al grado alcohólico volumétrico total máximo y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas específicas*

Normas sobre el método de conducción de viñas

Práctica de conducción de viñas

En el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2010: conducción en dosel, Moser, Sylvos, en cordón bajo, medio alto y alto, Guyot, en cortina simple, en cabeza, en vaso y en lira.

Densidad de plantación: mínimo 3 300 cepas por hectárea.

En el caso de los viñedos plantados antes del 1 de agosto de 2010, pueden utilizarse los viñedos que utilizaran cualquier método de cultivo y densidad de plantación autorizados anteriormente siempre que el viñedo esté en funcionamiento.

Contenido mínimo de azúcar de las uvas, expresado en grado alcohólico potencial y en grados de mosto según la escala húngara (MM)

Práctica de conducción de viñas

En el caso del vino y el vino de aguja gasificado: 8 % vol., 13,4 MM

Método y fecha de la vendimia

Práctica de conducción de viñas

Método de vendimia: se permite tanto la vendimia manual como la mecánica

Fecha de la vendimia: la fecha de vendimia más temprana es el 1 de agosto de cada año.

Prácticas enológicas no permitidas

Práctica enológica específica

Las uvas utilizadas para la producción de vino «Dunántúli / Dunántúl» se transforman según los métodos de transformación generales. No están autorizadas las prácticas enológicas enumeradas en las líneas 11.1 y 11.3 del cuadro 2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión ([2]).

b. *Rendimientos máximos*

Vinos y vinos de aguja gasificados

160 hl/ha

Vinos y vinos de aguja gasificados – vendimia manual

22 700 kg de uvas por hectárea

Vinos y vinos de aguja gasificados – vendimia mecánica

21 700 kg de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona situada en la ribera derecha del cauce principal del río Danubio en los condados de Baranya, Budapest y Pest, así como las zonas de los condados de Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém y Zala clasificadas como clase I y II en el catastro de regiones vitícolas.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Aletta

Alibernet

Alicante boushet

Bacchus

Bianca

Blauburger

Blauer frühburgunder

([2]) DO L 149 de 7.6.2019, p. 1.

Blauer silvaner

Budai - Budai zöld

Budai - Zöld budai

Budai - Zöldfehér

Budai - Zöldszőlő

Bíbor kadarka

Cabernet franc - Cabernet

Cabernet franc - Carbonet

Cabernet franc - Carmenet

Cabernet franc - Gros cabernet

Cabernet franc - Gros vidur

Cabernet franc - Kaberne fran

Cabernet sauvignon

Chardonnay - Chardonnay blanc

Chardonnay - Kereklevelű

Chardonnay - Morillon blanc

Chardonnay - Ronci bilé

Chasselas - Chasselas blanc

Chasselas - Chasselas dorato

Chasselas - Chasselas doré

Chasselas - Chrupka belia

Chasselas - Fehér fábiánszőlő

Chasselas - Fehér gyöngyszőlő

Chasselas - Fendant blanc

Chasselas - Saszla belaja

Chasselas - Weisser Gutedel

Csabagyöngye - Pearl of Csaba

Csabagyöngye - Perla czabanska

Csabagyöngye - Perla di Csaba

Csabagyöngye - Perle di Csaba

Csabagyöngye - Perle von Csaba

Csabagyöngye - Vengerskii muskatnii rannüj

Csabagyöngye - Zsemcsug szaba

Cserszegi fűszeres

Csomorika - Csomor

Csomorika - Gyüdi fehér

Csomorika - Szederkényi fehér

Csókaszőlő

Domina

Dornfelder

Ezerfürtű

Ezerjó - Kolmreifler

Ezerjó - Korponai

Ezerjó - Szadocsina

Ezerjó - Tausendachtgute

Ezerjó - Tausendgute

Ezerjó - Trummertraube

Furmint - Furmint bianco

Furmint - Moslavac bijeli

Furmint - Mosler

Furmint - Posipel

Furmint - Som

Furmint - Szigeti

Furmint - Zapfner

Generosa

Hamburgi muskotály - Miszket hamburgszki

Hamburgi muskotály - Moscato d'Amburgo

Hamburgi muskotály - Muscat de Hambourg

Hamburgi muskotály - Muscat de Hamburg

Hamburgi muskotály - Muszkat gamburgszkij

Hárslevelű - Feuilles de tilleul

Hárslevelű - Garszleveljü

Hárslevelű - Lindeblättrige

Hárslevelű - Lipovina

Irsai Olivér - Irsai

Irsai Olivér - Muskat Olivér

Irsai Olivér - Zolotis

Irsai Olivér - Zolotisztüj rannüj

Juhfark - Fehérboros

Juhfark - Lämmerschwantz

Juhfark - Mohácsi

Juhfark - Tarpai

Kadarka - Csetereska

Kadarka - Fekete budai

Kadarka - Gamza

Kadarka - Jenei fekete

Kadarka - Kadar

Kadarka - Kadarka negra

Kadarka - Negru moale

Kadarka - Szkadarka

Kadarka - Törökszőlő

Karát

Királyleánka - Dánosi leánka

Királyleánka - Erdei sárga

Királyleánka - Feteasca regale

Királyleánka - Galbena de ardeal

Királyleánka - Königliche Mädchentraube

Királyleánka - Königstochter

Királyleánka - Little princess

Korai piros veltelini - Crvena babovina

Korai piros veltelini - Eper szőlő

Korai piros veltelini - Frühroter Velteliner

Korai piros veltelini - Kis veltelini

Korai piros veltelini - Malvasia rossa

Korai piros veltelini - Piros malvazia

Korai piros veltelini - Velteliner rouge précoce

Korai piros veltelini - Veltlinske cervené skoré

Korona

Kék bakator

Kékfrankos - Blauer lemberger

Kékfrankos - Blauer limberger

Kékfrankos - Blaufränkisch

Kékfrankos - Limberger

Kékfrankos - Moravka

Kéknyelű - Blaustängler

Kékoportó - Blauer portugieser

Kékoportó - Modry portugal

Kékoportó - Portugais bleu

Kékoportó - Portugalske modré

Kékoportó - Portugizer

Kövidinka - a Dinka crvena

Kövidinka - a Dinka mala

Kövidinka - a Dinka rossa

Kövidinka - a Kamena dinka

Kövidinka - a Ruzsica

Kövidinka - Steinschiller

Kövérszőlő - Grasa

Kövérszőlő - Grasa de cotnari

Leányka - Dievcenske hrozno

Leányka - Feteasca alba

Leányka - Leányszőlő

Leányka - Mädchentraube

Menoire

Merlot

Nektár

Nero

Olasz rizling - Grasevina

Olasz rizling - Nemes rizling

Olasz rizling - Olaszrizling

Olasz rizling - Riesling italien

Olasz rizling - Risling vlassky

Olasz rizling - Taljanska grasevina

Olasz rizling - Welschriesling

Ottonel muskotály - Miszket otonel

Ottonel muskotály - Muscat ottonel

Ottonel muskotály - Muskat ottonel

Pinot blanc - Fehér burgundi

Pinot blanc - Pinot beluj

Pinot blanc - Pinot bianco

Pinot blanc - Weissburgunder

Pinot noir - Blauer Burgunder

Pinot noir - Kisburgundi kék

Pinot noir - Kék burgundi

Pinot noir - Kék rulandi

Pinot noir - Pignula

Pinot noir - Pino csernüj

Pinot noir - Pinot cernii

Pinot noir - Pino nero

Pinot noir - Pino tinto

Pinot noir - Rulandski modre

Pinot noir - Savagnin noir

Pinot noir - Spätburgunder

Pintes

Piros bakator - Bakar rózsa

Piros bakator - Bakator rouge

Piros bakator - Bakatortraube

Piros veltelini - Nagyságos

Piros veltelíni - Fleischtraube

Piros veltelíni - Somszőlő

Piros veltelíni - Velteliner rouge

Piros veltelíni - Veltlinské cervené

Piros veltelíni - Veltlinszki rozovij

Pátria

Pölöskei muskotály

Rajnai rizling - Johannisberger

Rajnai rizling - Rheinriesling

Rajnai rizling - Rhine riesling

Rajnai rizling - Riesling

Rajnai rizling - Riesling blanc

Rajnai rizling - Weisser Riesling

Rizlingszilváni - Müller Thurgau

Rizlingszilváni - Müller Thurgau bijeli

Rizlingszilváni - Müller Thurgau blanc

Rizlingszilváni - Rivaner

Rizlingszilváni - Rizvanac

Rozália

Rubintos

Rózsakő

Sagrantino

Sauvignon - Sauvignon bianco

Sauvignon - Sauvignon bijeli

Sauvignon - Sauvignon blanc

Sauvignon - Sovinjon

Semillon - Petit semillon

Semillon - Semillon bianco

Semillon - Semillon blanc

Semillon - Semillon weisser

Syrah - Blauer Syrah

Syrah - Marsanne noir

Syrah - Serine noir

Syrah - Shiraz

Syrah - Sirac

Szürkebarát - Auvergans gris

Szürkebarát - Grauburgunder

Szürkebarát - Graumönch

Szürkebarát - Pinot grigio

Szürkebarát - Pinot gris

Szürkebarát - Ruländer

Sárfehér

Sárga muskotály - Moscato bianco

Sárga muskotály - Muscat blanc

Sárga muskotály - Muscat bélüj

Sárga muskotály - Muscat de frontignan

Sárga muskotály - Muscat de Lunel

Sárga muskotály - Muscat Lunel

Sárga muskotály - Muscat sylvaner

Sárga muskotály - Muscat zlty

Sárga muskotály - Muskat weisser

Sárga muskotály - Weiler

Sárga muskotály - Weisser

Tannat

Tramini - Gewürtztraminer

Tramini - Roter traminer

Tramini - Savagnin rose

Tramini - Tramin cervené

Tramini - Traminer

Tramini - Traminer rosso

Turán

Viktória gyöngye

Viognier

Vulcanus

Zalagyöngye

Zefír

Zengő

Zenit

Zeus

Zweigelt - Blauer Zweigeltrebe

Zweigelt - Rotburger

Zweigelt - Zweigeltrebe

Zöld szagos - Decsi szagos

Zöld szagos - Zöld muskotály

Zöld szilváni - Grüner sylvaner

Zöld szilváni - Silvanec zeleni

Zöld szilváni - Sylvánske zelené

Zöld veltelíni - Grüner muskateller

Zöld veltelíni - Grüner veltliner

Zöld veltelíni - Veltlinské zelené

Zöld veltelíni - Zöldveltelíni

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Vino*

Descripción de la zona delimitada

La zona de producción delimitada para la indicación geográfica protegida «Dunántúli / Dunántúl» abarca la región del Transdanubio («Dunántúl» en húngaro) en Hungría. Dos factores añaden un carácter submediterráneo a su clima continental: del oeste, los flujos de aire que traen aire oceánico y montañoso frío y húmedo, y del sur, los flujos de aire mediterráneo que transportan el aire seco y cálido del mar Mediterráneo a la región del Transdanubio. Por ello, los veranos son más húmedos y menos cálidos que en la región mediterránea, mientras que los otoños son más soleados y más secos que en otras regiones con un clima continental.

La temperatura media anual oscila entre 9° C y 11° C y hay alrededor de 1 900 horas de sol al año. El volumen de precipitación anual oscila entre 600 mm y 800 mm. El paisaje del Transdanubio se articula en torno a colinas y cordilleras medias altas y una de sus características más destacables es la presencia de arroyos, ríos y, en algunos casos, lagos cerca de la mayoría de los asentamientos. El suelo de la zona de producción delimitada es un suelo pardo forestal de Ramann con iluviación de arcilla.

Descripción de los vinos

Independientemente del tipo, todos los vinos de «Dunántúli / Dunántúl» se caracterizan por su aroma discreto y de intensidad media, ácidos redondos y una ligera frescura.

La viticultura también fue un factor esencial en la vida de los primeros pobladores húngaros del Transdanubio y era una fuente de ingresos importante para los habitantes locales: el vino, que era un producto de exportación importante, se transportaba en grandes cantidades a los países vecinos.

Presentación y demostración del vínculo causal

Debido a los flujos de aire del oeste que influyen en el clima del Transdanubio, hay suficientes precipitaciones incluso en verano, y la cantidad de días de sequía es relativamente baja en comparación con otras regiones continentales en la misma latitud. Gracias a la capacidad de retención de agua de los suelos forestales pardos, las vides tienen suficiente suministro de agua incluso en el calor del verano.

Normalmente, los productores de la zona de producción plantan variedades de uva de maduración media-tardía (por ejemplo, Kadarka, Kékoportó) y de maduración tardía (por ejemplo, Olaszrizling, Kékfrankos y Szürkebarát) que son típicas de la indicación geográfica protegida «Dunántúli / Dunántúl» en las laderas orientadas hacia el sur, el sudeste y el sudoeste. Los rayos de sol que se reflejan en las aguas de la superficie de los arroyos, ríos o lagos situados a los pies de las colinas de estas laderas ayudan a que maduren las uvas durante el largo y soleado otoño atribuible a los anticiclones mediterráneos y dan a los vinos «Dunántúli / Dunántúl» su acidez redonda y madura y su riqueza de sabor, y a los vinos tintos y rosados sus taninos sedosos y elegantes.

8.2. *Vino de aguja gasificado*

Descripción de la zona delimitada

La zona de producción delimitada para la indicación geográfica protegida «Dunántúli / Dunántúl» abarca la región del Transdanubio («Dunántúlen» en húngaro) en Hungría. Dos factores añaden un carácter submediterráneo a su clima continental: del oeste, los flujos de aire que traen aire oceánico y montañoso frío y húmedo, y del sur, los flujos de aire mediterráneo que transportan el aire seco y cálido del mar Mediterráneo a la región del Transdanubio. Por ello, los veranos son más húmedos y menos cálidos que en la región mediterránea, mientras que los otoños son más soleados y más secos que en otras regiones con un clima continental.

La temperatura media anual oscila entre 9° C y 11° C y hay alrededor de 1 900 horas de sol al año. El volumen de precipitación anual oscila entre 600 mm y 800 mm. El paisaje del Transdanubio se articula en torno a colinas y cordilleras medias altas y una de sus características más destacables es la presencia de arroyos, ríos y, en algunos casos, lagos cerca de la mayoría de los asentamientos. El suelo de la zona de producción delimitada es un suelo pardo forestal de Ramann con iluviación de arcilla.

Descripción de los vinos

Una característica específica de los vinos de aguja gasificados es que el dióxido de carbono que se agrega hace que presenten un cuerpo ligero y que los ácidos frescos sean más intensos en todos los lotes, lo que mejora la sensación afrutada fresca y armoniosa.

Los vinos de aguja gasificados «Dunántúli / Dunántúl» tienen un grado de acidez armonioso y, como mínimo, medio, y son frescos, con notas que evocan a cítricos frescos, manzana e incluso pera.

Presentación y demostración del vínculo causal

El clima de la región del Transdanubio es adecuado para la producción de vinos blancos ligeros y frescos, rosados ricos y tintos ligeros, que conforman una base excepcional para la producción de vinos de aguja gasificados.

Al contar con una demanda de mercado supervisada permanentemente y gracias a los avances de la tecnología competitiva, las bodegas empezaron a elaborar vino de aguja gasificado en la zona delimitada hace varias décadas. Con el paso de los años, los consumidores han llegado a asociar estrechamente este vino con la región del Transdanubio, que ha adquirido una reputación y un reconocimiento especiales gracias a su excelente calidad.

Como se explica en el caso de los vinos, debido a los flujos de aire del oeste que influyen en el clima del Transdanubio, hay un volumen de precipitación suficiente incluso en verano, y la cantidad de días de sequía es relativamente baja en comparación con otras regiones continentales en la misma latitud. Gracias a la capacidad de retención de agua de los suelos forestales pardos, las vides tienen suficiente suministro de agua incluso en el calor del verano. Este fenómeno natural garantiza que las variedades de vid que se cultivan en la zona presenten una composición ácida delicada y armoniosa y preserven sus aromas afrutados primarios. El carácter fresco y afrutado que caracteriza los vinos de aguja gasificados «Dunántúli / Dunántúl» permite identificarlos con este fenómeno natural tan particular y con las variedades de vid que se cultivan en la zona.

9. **Requisitos complementarios específicos (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Normas sobre la designación de la categoría de protección de origen

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Normas relativas a las indicaciones:

La expresión «oltalom alatt álló földrajzi jelzés» [indicación geográfica protegida] puede sustituirse por la expresión tradicional «tájbor» [vino de la tierra].

La traducción al inglés «Transdanubia» (Transdanubio) puede aparecer en el mismo campo visual que la indicación geográfica protegida «Dunántúli / Dunántúl».

Normas relativas a las expresiones que pueden indicarse

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Vino – blanco:

— «Virgin vintage» [vendimia virgen] o «első szüret» [primera vendimia]

— «Muskotály» [moscatel]

— «Cuvée» o «küvé» [vino base]

— «Szűretlen» [sin filtrar]

— «Primőr» [temprano] o «Újbor» [vino nuevo]:

— barrica, «barrique-ban erjesztett» [fermentado en barrica] o «... hordóban erjesztett» [... fermentado en tonel], «barrique-ban érlelt» [envejecido en barrica] o «... hordóban érlelt» [... envejecido en tonel]

Vino – rosado:

— «Virgin vintage» [vendimia virgen] o «első szüret» [primera vendimia]

— «Cuvée» o «küvé» [vino base]

— «Szűretlen» [sin filtrar]

— «Primőr» [temprano] o «Újbor» [vino nuevo]:

Vino – tinto:

— «Siller» (clarete)

— «Virgin vintage» [vendimia virgen] o «első szüret» [primera vendimia]

— «Cuvée» o «küvé» [vino base]

— «Szűretlen» [sin filtrar]

— «Primőr» [temprano] o «Újbor» [vino nuevo]:

— barrica, «barrique-ban erjesztett» [fermentado en barrica] o «... hordóban erjesztett» [... fermentado en tonel], «barrique-ban érlelt» [envejecido en barrica] o «... hordóban érlelt» [... envejecido en tonel]

Vino de aguja gasificado - blanco:

— «Virgin vintage» [vendimia virgen] o «első szüret» [primera vendimia]

— «Muskotály» [moscatel]

— «Cuvée» o «küvé» [vino base]

— «Primőr» [temprano] o «Újbor» [vino nuevo]:

Vino de aguja gasificado - rosado:

— «Virgin vintage» [vendimia virgen] o «első szüret» [primera vendimia]

— «Cuvée» o «küvé» [vino base]

— «Primőr» [temprano] o «Újbor» [vino nuevo]:

Vino de aguja gasificado - tinto:

— «Virgin vintage» [vendimia virgen] o «első szüret» [primera vendimia]

— «Cuvée» o «küvé» [vino base]

— «Primőr» [temprano] o «Újbor» [vino nuevo]:

Normas relativas al uso de la expresión «muskotály»

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Al estar restringido su uso, la expresión «muskotály» solamente puede aparecer en el etiquetado de vinos con la siguiente composición varietal:

i) al menos el 85 % (excluida la cantidad de productos utilizados para la edulcoración) debe ser: Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály o Zefír;

ii) hasta el 15 % debe ser: Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer Silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjó, Furmint, Generosa, Hárslevelű, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Olasz rizling, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelíni, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viktória gyöngye, Vulcanus, Zala gyöngye, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni, Zöld szagos, Zöld szilváni o Viognier.

Producción fuera de la zona de producción delimitada:

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los productos vitivinícolas solamente pueden producirse en la zona delimitada o, atendiendo a las tradiciones históricas, y de conformidad con el artículo 5, apartado 1, letra a) del Reglamento (UE) 2019/33, en los siguientes municipios de dos condados situados en las inmediaciones de la zona delimitada:

— Condado de Bács-Kiskun:

Akasztó, Apostag, Ágasegyháza, Baja, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Csengőd, Csikéria, Csólyospálos, Dávod, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszentlászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Móricgát, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Nyárlőrinc, Orgovány, Páhi, Pirtó, Rém, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszazug, Tompa, Vaskút, Zsana.

y

— Condado de Pest:

Abony, Albertirsa, Budapest-Rákosliget, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kisnémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monori erdő, Nagykőrös, Nyársapát, Ócsa, Őrbottyán, Örkény, Pilis, Ráckeve, Szada, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószele, Tápiószentmárton, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház.

Enlace al pliego de condiciones

https://boraszat.kormany.hu/download/4/4c/e2000/DUNANTUL_OFJ_termekleiras%20v3_boraszat_220405.pdf