Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2023/1213

28.11.2023

Publication d'une demande de modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 97, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2023/1213)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Dunántúli / Dunántúl»

PGI-HU-A1351-AM03

Date de la demande: 20.5.2020

1. Demandeur et intérêt légitime

Conseil des communautés viticoles de la région viticole d'Etyek-Buda

Le Conseil des communautés viticoles de la région viticole d'Etyek-Buda (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa), qui introduit la demande de modification, a présenté la demande d'enregistrement de l'IGP «Dunántúl».

Le Conseil des communautés viticoles de la région viticole d'Etyek-Buda représente les communautés viticoles et conseils des communautés viticoles suivants, qui ont unanimement soutenu la demande de modification: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Conseil régional des communautés viticoles de la région viticole de Badacsony); Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Conseil régional des communautés viticoles de la région viticole de Balatonboglár); Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (Conseil régional des communautés viticoles du Balatonfelvidék); Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács (Conseil régional des communautés viticoles de la région viticole de Balatonfüred-Csopak); Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Conseil régional des communautés viticoles de la région viticole d'Etyek-Buda); Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Conseil régional des communautés viticoles de la région viticole de Mór); Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége (Communautés viticoles de la région viticole de Nagy-Somló); Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (Conseil régional des communautés viticoles de la région viticole de Neszmély); Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (Communautés viticoles de la région viticole de Pannonhalma); Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Conseil régional des communautés viticoles de la région viticole de Pécs); Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Conseil régional des communautés viticoles de la région viticole de Sopron); Hegyközségi Tanács Szekszárd (Conseil des communautés viticoles de Szekszárd); Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Conseil régional des communautés viticoles de la région viticole de Tolna); Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Conseil régional des communautés viticoles de la région viticole de Villány); Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Conseil régional des communautés viticoles de la région viticole de Zala).

2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

☐ Dénomination du produit

☒ Catégorie de produit de la vigne

☒ Lien

☐ Restrictions à la commercialisation

3. Description et motifs de la modification

Ajout de la catégorie de produit «vin pétillant gazéifié» (document unique, section 3: Catégories de produits de la vigne)

Une modification du cahier des charges permettrait également la mise sur le marché du produit par catégorie de produits pour l'IGP «Dunántúl/Dunántúli».

([1]) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

Les caves ont commencé à élaborer du vin pétillant gazéifié dans la zone délimitée il y a plusieurs décennies. Au fil du temps, les consommateurs en sont venus à associer étroitement ce vin à la région de Dunántúl (Transdanubie), et sa qualité exceptionnelle lui a conféré une réputation et une reconnaissance particulières. Cette modification vise à améliorer encore la réputation de ce produit et à harmoniser les conditions de production des caves opérant dans la zone délimitée. Ces dernières années, la demande du marché s'est progressivement concentrée sur le vin pétillant gazéifié.

Sections concernées:

Rubrique II:	description du ou des vins (document unique, point 4: description du ou des vins)
Rubrique III:	pratiques œnologiques spécifiques (document unique, point 5.1.2: pratiques œnologiques obligatoires; point 5.2: rendements maximaux)
Rubrique V:	rendement maximal (document unique, point 5.2: rendements maximaux)
Rubrique VI:	cépages autorisés (document unique, point 7: cépages principaux)
Rubrique VII:	lien avec la zone géographique (document unique, point 8.2: description du ou des liens)
Rubrique VIII:	autres conditions [document unique, point 9: autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)]

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Dunántúli / Dunántúl

2. **Type d'indication géographique**

IGP – indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

9. Vin pétillant gazéifié

4. **Description du ou des vins**

Blanc

Vin blanc léger à la robe allant du jaune-vert au jaune d'or avec un parfum d'intensité moyenne et une acidité ronde.

* Le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux doivent respecter les seuils fixés par la législation européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	

Rouge

Sa robe varie du rouge au rouge rubis. Vin rouge au parfum fruité, avec une teneur en tanin moyenne et une acidité ronde et harmonieuse.

* Le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux doivent respecter les seuils fixés par la législation européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	

Rosé

Vin rosé à la robe variant du saumon au rouge clair, avec un parfum d'intensité moyenne et une acidité ronde.

* Le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux doivent respecter les seuils fixés par la législation européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	

Vin pétillant gazéifié – Blanc

Ces vins arborent une robe dont la couleur varie du blanc verdâtre au jaune doré. Ils dégagent un nez fruité, évoquant principalement les agrumes, la poire et la pomme verte. Il s'agit de vins légers possédant une bouche subtile, à laquelle s'ajoutent des acides frais. Les saveurs et arômes du vin sont renforcés par le gaz carbonique dissous qui a été ajouté.

* Le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux doivent respecter les seuils fixés par la législation européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9

Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	

Vin pétillant gazéifié – Rosé

Il présente une robe variant de la peau d'oignon pâle au rouge clair, une bouche fruitée (évoquant principalement la cerise et la fraise) et un caractère frais et vif. Les saveurs et arômes du vin sont renforcés par le gaz carbonique dissous qui a été ajouté.

* En ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites prévues par la législation de l'Union sont d'application.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	

Vin pétillant gazéifié – Rouge

Il présente une robe variant de la peau d'oignon pâle au rouge clair, une bouche fruitée (évoquant principalement la prune, la cerise et la cerise acide) et un caractère frais et vif. Les saveurs et arômes du vin sont renforcés par le gaz carbonique dissous qui a été ajouté.

* En ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites prévues par la législation de l'Union sont d'application.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Règles relatives à la technique culturale

Pratique culturale

Pour les vignobles plantés après le 1er août 2010: conduites en éventail, Moser, Sylvoz, en cordon bas, en cordon à hauteur moyenne et en cordon haut, Guyot, en cordon simple, en gobelet long, en gobelet court, en lyre

Densité de plantation: minimum 3 300 pieds par hectare.

Pour les vignobles plantés avant le 1er août 2010: tout vignoble peut être utilisé aussi longtemps qu'il est maintenu en culture, et ce quel que soit le mode de conduite ou la densité de plantation précédemment autorisés.

Teneur minimale en sucre du raisin, exprimée en titre alcoométrique potentiel et en degrés de moût hongrois [(magyar mustfok - MM)]

Pratique culturale

Dans le cas du vin et du vin pétillant gazéifié: 8 % vol, 13,4 mm

Méthode et date de vendange

Pratique culturale

Méthode de vendange: les vendanges mécanique et manuelle sont autorisées

Fixation de la date de la vendange: la date de début des vendanges est fixée au 1er août de chaque année.

Pratiques œnologiques non autorisées

Pratique œnologique spécifique

La transformation des raisins utilisés pour la production du vin «Dunántúli/Dunántúl» s'effectue selon les méthodes générales de transformation. Les pratiques œnologiques visées aux lignes 11.1 et 11.3 du tableau 2 du règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission ([2]) ne sont pas autorisées.

B. *Rendements maximaux*

Vins et vins pétillants gazéifiés

160 hectolitres par hectare

Vins et vins pétillants gazéifiés – vendange manuelle

22 700 kilogrammes de raisins par hectare

Vins et vins pétillants gazéifiés – vendange mécanique

21 700 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les territoires du département de Baranya, de Budapest et du département de Pest, situés sur la rive droite de l'artère principale du Danube, ainsi que les zones de production répertoriées en classe I et II du cadastre viticole, situées dans les départements de Fejér, de Győr-Moson-Sopron, de Komárom-Esztergom, de Somogy, de Tolna, de Vas, de Veszprém et de Zala.

7. **Cépage(s) principal(aux)**

aletta

alibernet

alicante boushet

bacchus

bianca

blauburger

blauer frühburgunder

([2]) JO L 149 du 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 – pinot nero

pinot noir – pinot 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. **Description du ou des liens**

8.1. *Vin*

Description de la zone délimitée

La zone de production délimitée de l'indication géographique protégée «Dunántúli / Dunántúl» comprend le territoire de la Région hongroise de la Transdanubie. Le caractère subméditerranéen du climat continental est façonné par deux influences: le flux d'air de montagne et océanique provenant de l'ouest, qui transporte de l'air frais et humide, et le flux d'air méditerranéen venant du sud, de la mer Méditerranée, qui transporte de l'air sec et chaud vers la Transdanubie. Les étés sont plus humides et moins chauds qu'en Méditerranée, mais les automnes sont ensoleillés et plus secs que dans les régions au climat continental.

La température annuelle moyenne est comprise entre 9 et 11 °C, les heures d'ensoleillement se situent autour de 1 900 heures par an. La pluviométrie annuelle varie de 600 à 800 millimètres. Du point de vue du relief, le paysage transdanubien est structuré par des collines et des massifs de moyenne altitude. En raison de la topographie, de petits ruisseaux et des fleuves plus grands et, parfois, des lacs longent la plupart des communes. Sur le plan pédologique, la zone de production délimitée se caractérise par des sols bruns forestiers argilo-limoneux.

Description des vins

Quel que soit leur type, tous les vins «Dunántúli/Dunántúl» se caractérisent par un bouquet discret et d'intensité moyenne, des acides arrondis et une fraîcheur légère.

La culture de la vigne en Transdanubie a également joué un rôle décisif pour les Hongrois qui arrivaient dans la région et a représenté un revenu économique important pour les résidents locaux: les produits de la vigne ont été exportés en grande quantité vers les pays voisins en tant que marchandises importantes du commerce extérieur.

Présentation et démonstration du lien de causalité

Les courants atmosphériques d'ouest influençant le climat de la Transdanubie apportent des précipitations suffisantes même en été, de sorte que le nombre de jours de sécheresse est faible par rapport aux zones continentales de la même latitude. Grâce à la capacité de rétention d'eau des sols bruns forestiers, l'approvisionnement en eau des plants de vignes est suffisant même pendant la période chaude estivale.

En règle générale, les producteurs de la zone de production plantent les cépages caractéristiques de l'IGP «Dunántúli/Dunántúl» moyennement tardifs (par exemple le Kadarka et le Kékoportó) ou tardifs (par exemple l'Olaszrizling, le Kékfrankos et le Szürkebarát), sur des coteaux exposés au sud, au sud-est et au sud-ouest. Pendant l'automne ensoleillé et long, assuré par les anticyclones méditerranéens, les rayons de soleil reflétés par la surface des petits ruisseaux et fleuves ou éventuellement des lacs s'étendant au pied des coteaux favorisent la maturation des raisins, et les vins «Dunántúli / Dunántúl» ont ainsi des acides arrondis et mûrs, alors que les vins rosés et rouges présentent des tanins soyeux et élégants et sont riches en saveurs.

8.2. *Vin pétillant gazéifié*

Description de la zone délimitée

La zone de production délimitée de l'indication géographique protégée «Dunántúli / Dunántúl» comprend le territoire de la Région hongroise de la Transdanubie. Le caractère subméditerranéen du climat continental est façonné par deux influences: le flux d'air de montagne et océanique provenant de l'ouest, qui transporte de l'air frais et humide, et le flux d'air méditerranéen venant du sud, de la mer Méditerranée, qui transporte de l'air sec et chaud vers la Transdanubie. Les étés sont plus humides et moins chauds qu'en Méditerranée, mais les automnes sont ensoleillés et plus secs que dans les régions au climat continental.

La température annuelle moyenne est comprise entre 9 et 11 °C, les heures d'ensoleillement se situent autour de 1 900 heures par an. La pluviométrie annuelle varie de 600 à 800 millimètres. Du point de vue du relief, le paysage transdanubien est structuré par des collines et des massifs de moyenne altitude. En raison de la topographie, de petits ruisseaux et des fleuves plus grands et, parfois, des lacs longent la plupart des communes. Sur le plan pédologique, la zone de production délimitée se caractérise par des sols bruns forestiers argilo-limoneux.

Description des vins

L'une des particularités des vins pétillants gazéifiés tient au fait que, dans n'importe quel lot, l'ajout de gaz carbonique leur confère de la légèreté et des acides frais plus intenses, ce qui accentue le goût frais et harmonieux de fruits.

Les vins pétillants gazéifiés «Dunántúli/Dunántúl» présentent une acidité harmonieuse et un niveau d'acidité moyen ou élevé. Leur goût est frais, avec des notes rappelant les agrumes frais, la pomme et même la poire.

Présentation et démonstration du lien de causalité

Le climat de la Transdanubie est propice à la production de vins blancs légers et frais, de vins rosés riches et de vins rouges légers, qui constituent une excellente base pour la production de vins pétillants gazéifiés.

Grâce à un suivi continu de la demande du marché et aux progrès des technologies favorisant leur compétitivité, les caves ont commencé à produire du vin pétillant gazéifié dans la zone délimitée il y a plusieurs décennies. Au fil du temps, les consommateurs en sont venus à associer étroitement ce vin à la région de la Transdanubie, et sa qualité exceptionnelle lui a conféré une réputation et une reconnaissance particulières.

Comme expliqué dans le cas des vins, les courants atmosphériques d'ouest influençant le climat de la Transdanubie apportent des précipitations suffisantes même en été, de sorte que le nombre de jours de sécheresse est faible par rapport aux zones continentales de la même latitude. Grâce à la capacité de rétention d'eau des sols bruns forestiers, l'approvisionnement en eau des plants de vignes est suffisant même pendant la période chaude estivale. Ce phénomène naturel garantit que les cépages cultivés dans la zone présentent une composition acide délicate et harmonieuse et conservent leurs arômes fruités primaires. La fraîcheur et le fruité caractéristiques des vins pétillants gazéifiés «Dunántúli/Dunántúl» résultent de ce phénomène naturel particulier et des cépages qui sont cultivés à cet endroit.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Règles relatives à l'indication de la catégorie de protection de l'origine

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Règles relatives aux mentions:

L'expression «oltalom alatt álló földrajzi jelzés» (indication géographique protégée) peut être remplacée par la mention traditionnelle «tájbor» (vin de pays).

La traduction anglaise «Transdanubia» peut apparaître dans le même champ visuel que l'indication géographique protégée «Dunántúli/Dunántúl».

Règles relatives aux mentions pouvant être indiquées

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Blanc:

— «Virgin vintage» ou «első szüret» (première vendange)

— «Muskotály» (muscat)

— «Cuvée» ou «Küvé»

— «Szűretlen» (non filtré)

— «Primőr» (primeur) ou «Újbor» (vin nouveau)

— «Barrique» ou «Barrique-ban erjesztett» (fermenté en barrique) ou «Hordóban erjesztett» (fermenté en fût), «Barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique) ou «Hordóban érlelt» (vieilli en fût)

Rosé:

— «Virgin vintage» ou «első szüret» (première vendange)

— «Cuvée» ou «Küvé»

— «Szűretlen» (non filtré)

— «Primőr» (primeur) ou «Újbor» (vin nouveau)

Rouge:

— «Siller» (clairet)

— «Virgin vintage» ou «első szüret» (première vendange)

— «Cuvée» ou «Küvé»

— «Szűretlen» (non filtré)

— «Primőr» (primeur) ou «Újbor» (vin nouveau)

— «Barrique» ou «Barrique-ban erjesztett» (fermenté en barrique) ou «Hordóban erjesztett» (fermenté en fût), «Barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique) ou «Hordóban érlelt» (vieilli en fût)

Vin pétillant gazéifié – Blanc:

— «Virgin vintage» ou «első szüret» (première vendange)

— «Muskotály» (muscat)

— «Cuvée» ou «Küvé»

— «Primőr» (primeur) ou «Újbor» (vin nouveau)

Vin pétillant gazéifié – Rosé:

— «Virgin vintage» ou «első szüret» (première vendange)

— «Cuvée» ou «Küvé»

— «Primőr» (primeur) ou «Újbor» (vin nouveau)

Vin pétillant gazéifié – Rouge:

— «Virgin vintage» ou «első szüret» (première vendange)

— «Cuvée» ou «Küvé»

— «Primőr» (primeur) ou «Újbor» (vin nouveau)

Règles relatives à la mention «muskotály» (muscat)

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

La mention à usage limité «muskotály» (muscat) ne peut être indiquée que pour les vins composés des cépages suivants:

i) à 85 % au moins – sans compter la quantité utilisée d'autres produits servant à l'édulcoration – de Csabagyöngye, de Hamburgi muskotály, de Mátrai muskotály, de Cserszegi fűszeres, d'Irsai Olivér, de Nektár, d'Ottonel muskotály, de Pölöskei muskotály, de Sárga muskotály ou de Zefír;

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

Production à l'extérieur de la zone de production délimitée:

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation concernant la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les produits vitivinicoles «Dunántúli/Dunántúl» ne peuvent être produits que dans la zone délimitée ou, en raison des traditions historiques et conformément à l'article 5, paragraphe 1, point a), du règlement (UE) 2019/33, dans les localités suivantes de deux départements situés à proximité immédiate de la zone délimitée:

— Département 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.

et

— Département 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.

Lien vers le cahier des charges

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