C/2023/1213

28.11.2023

Publicação de um pedido de alteração da União ao caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2023/1213)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho [1], no prazo de dois meses a contar desta data.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DA UNIÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«Dunántúli/Dunántúl»

PGI-HU-A1351-AM03

Data do pedido: 20.5.2020

1. Requerente e interesse legítimo

Conselho das comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Etyek-Buda

O Conselho das comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Etyek-Buda (*Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa*), que apresenta o pedido de alteração, apresentou o pedido de registo da IGP «Dunántúl».

O Conselho das comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Etyek-Buda representa as seguintes comunidades vitivinícolas e conselhos de comunidade vitivinícola, que apoiaram unanimemente o pedido de alteração: *Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (Conselho regional das comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Badacsony); *Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (Conselho regional das comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Balatonboglár); *Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács* (Conselho regional das comunidades vitivinícolas de Balatonfelvidék); *Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács* (Conselho regional das comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Balatonfüred-Csopak); *Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (Conselho regional das comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Etyek-Buda); *Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (Conselho regional das comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Mór); *Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége* (Comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Nagy-Somló); *Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács* (Conselho regional das comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Neszmély); *Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége* (Comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Pannonhalma); *Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (Conselho regional das comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Pécs); *Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (Conselho regional das comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Sopron); *Hegyközségi Tanács Szekszárd* (Conselho das comunidades vitivinícolas de Szekszárd); *Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (Conselho regional das comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Tolna); *Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (Conselho regional das comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Villány); *Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (Conselho regional das comunidades vitivinícolas da região vitivinícola de Zala).

2. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

☐ Nome do produto

☒ Categoria de produtos vitivinícolas

☒ Relação

☐ Restrições em matéria de comercialização

3. Descrição e motivos da alteração

Inclusão da categoria de produto «vinho frisante gaseificado» (documento único, ponto 3: Categorias de produtos vitivinícolas)

A alteração do caderno de especificações permitiria a colocação no mercado do produto correspondente a esta categoria também para a IGP «Dunántúl/Dunántúli».

[1] JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Há várias décadas que as adegas começaram a produzir vinho frisante gaseificado na área delimitada. Ao longo do tempo, este vinho passou a estar estreitamente associado, para os consumidores, à região da Transdanúbia (Dunántúl), conseguindo granjear uma reputação e reconhecimento especiais graças à sua excelente qualidade. Esta alteração visa assegurar o reforço da reputação deste produto e harmonizar as condições de produção das adegas da área delimitada. Nos últimos anos, a procura de mercado de vinho frisante gaseificado tem vindo a aumentar cada vez mais.

Rubrica alterada:

Rubrica II:	Descrição dos vinhos [documento único, ponto 4: Descrição do(s) vinho(s)]
Rubrica III:	Práticas enológicas específicas (documento único, ponto 5.1.2: Práticas enológicas obrigatórias; ponto 5.2: Rendimentos máximos)
Rubrica V:	Rendimento máximo (documento único, ponto 5.2: Rendimentos máximos)
Rubrica VI:	Castas autorizadas (documento único, ponto 7: Castas de uvas de vinho)
Rubrica VII:	Relação com a área geográfica (documento único, ponto 8.2: Descrição da relação)
Rubrica VIII:	Outras condições [documento único, ponto 9: Outras condições essenciais (engarrafamento, rotulagem, outros requisitos)]

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Dunántúli/Dunántúl

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP – Indicação Geográfica Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

9. Vinho frisante gaseificado

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Vinho – branco

Vinho branco leve cuja cor varia entre o amarelo-esverdeado e o amarelo-dourado. São vinhos de intensidade aromática média, com uma acidez redonda.

* Os limites estabelecidos na legislação da UE aplicam-se ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total em dióxido de enxofre.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Vinho – tinto

A cor dos vinhos tintos varia entre o vermelho e o vermelho-rubi. São vinhos com um aroma frutado, um teor tânico médio e uma acidez redonda e harmoniosa.

* Os limites estabelecidos na legislação da UE aplicam-se ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total em dióxido de enxofre.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Vinho – rosado

A cor dos vinhos rosados varia entre o salmão e o vermelho-claro. São vinhos de intensidade aromática média, com uma acidez redonda.

* Os limites estabelecidos na legislação da UE aplicam-se ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total em dióxido de enxofre.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Vinho frisante gaseificado – branco

A cor destes vinhos varia entre o branco-esverdeado e o amarelo-dourado. O aroma é frutado, principalmente de citrinos, pera e maçã verde. São vinhos de corpo leve, que se distinguem pela leveza gustativa e a frescura da acidez. Os aromas e sabores do vinho são realçados pelo dióxido de carbono dissolvido adicionado.

* Os limites estabelecidos na legislação da UE aplicam-se ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total em dióxido de enxofre.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9

Acidez total mínima	4 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Vinho frisante gaseificado – rosado

A cor dos vinhos varia entre a casca de cebola clara e o vermelho-claro. Apresentam aromas frutados (em particular, cereja e morango) e um caráter vivo e fresco. Os aromas e sabores do vinho são realçados pelo dióxido de carbono dissolvido adicionado.

* Os limites estipulados na legislação da UE aplicam-se ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Vinho frisante gaseificado – tinto

A cor dos vinhos varia entre a casca de cebola clara e o vermelho-claro. Apresentam aromas frutados (em particular, ameixa, cereja e ginja) e um caráter vivo e fresco. Os aromas e sabores do vinho são realçados pelo dióxido de carbono dissolvido adicionado.

* Os limites estipulados na legislação da UE aplicam-se ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas vitivinícolas**

a. *Práticas enológicas específicas*

Regras relativas ao método de condução da vinha

Prática de condução da vinha

No caso das vinhas plantadas após 1 de agosto de 2010: condução em palmeta, Moser, Sylvoz, em cordão de altura reduzida, em cordão de altura média e em cordão alto, Guyot, em cordão simples, em vaso longo, em vaso curto, em lira.

Densidade de plantação: no mínimo, 3 300 pés por hectare.

No que respeita às vinhas plantadas antes de 1 de agosto de 2010, podem ser utilizadas todas as vinhas enquanto continuem a produzir, independentemente do modo de condução e da densidade de plantação anteriormente autorizados.

Teor mínimo de açúcar das uvas, expresso em título alcoométrico potencial e em graus de mosto húngaro (° MM)

Prática de condução da vinha

No caso dos vinhos e dos vinhos frisantes gaseificados: 8 % vol., 13,4 °MM

Método e data de vindima

Prática de condução da vinha

Método de vindima: são autorizadas as vindimas mecânica e manual.

Fixação da data da vindima: as vindimas têm início em 1 de agosto de cada ano.

Práticas enológicas não autorizadas

Prática enológica específica

No caso do vinho «Dunántúli», a transformação das uvas é efetuada de acordo com os métodos gerais de transformação. Não são permitidas as práticas enológicas enumeradas nas linhas 11.1 e 11.3 do quadro 2 do Regulamento Delegado da Comissão (UE) 2019/934 ([2]).

b. *Rendimentos máximos*

Vinhos e vinhos frisantes gaseificados

160 hl/ha

Vinhos e vinhos frisantes gaseificados – vindima manual

22 700 kg de uvas por hectare

Vinhos e vinhos frisantes gaseificados – vindima mecânica

21 700 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Os territórios do distrito de Baranya, de Budapeste e de Pest, na margem direita da principal artéria do Danúbio, assim como as regiões de produção das classes I e II do cadastro vitícola, situadas nos distritos de Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém e Zala.

7. **Castas de uva de vinho**

Aletta

Alibernet

Alicante-boushet

Bacchus

Bianca

Blauburger

Blauer-frühburgunder

([2]) JO 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-yöngyszőlő

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-ekete

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 – welschrieslig

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-veltelíni – 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. **Descrição da relação**

8.1. *Vinhos*

Descrição da área delimitada

A área de produção delimitada da indicação geográfica protegida «Dunántúli/Dunántúl» abrange o território da região húngara da Transdanúbia («Dunántúl», em húngaro). A natureza submediterrânica do clima continental é moldada por duas influências, o fluxo de ar de montanha e oceânico proveniente de oeste, que transporta ar fresco e húmido, e o fluxo de ar mediterrânico do sul, do mar Mediterrâneo, que transporta ar seco e quente para a Transdanúbia. Consequentemente, os verões são mais húmidos e menos quentes do que no Mediterrâneo, mas os outonos são mais soalheiros e mais secos do que nas regiões de clima continental.

A temperatura anual média está compreendida entre 9 e 11 °C, gozando de um número de horas de insolação em torno de 1 900 horas por ano. A precipitação anual varia entre 600 e 800 milímetros. A paisagem da Transdanúbia é composta de colinas e maciços de altitude média. Uma característica importante da paisagem é o facto de existirem ribeiros, rios e, em alguns casos, lagos perto da maioria das povoações. Os solos da área de produção delimitada da Transdanúbia são solos pardos florestais franco-argilosos.

Descrição dos vinhos

Independentemente do tipo de vinho, os vinhos «Dunántúli/Dunántúl» distinguem-se, todos, por um nariz discreto de intensidade média e uma acidez redonda, bem como pela leveza e frescura.

O cultivo da videira na Transdanúbia desempenhou um papel decisivo para os húngaros que chegavam à região, representando uma importante fonte de rendimentos para os habitantes locais. O vinho era exportado em grandes quantidades para os países vizinhos, constituindo uma importante mercadoria no comércio externo.

Descrição e demonstração do nexo de causalidade

Devido aos fluxos de ar de oeste que influenciam o clima da Transdanúbia, a precipitação é suficiente, mesmo no verão, e o número de dias de seca é reduzido, em comparação com outras regiões continentais da mesma latitude. Graças à capacidade de retenção da água dos solos pardos florestais, as videiras dispõem de um aprovisionamento hídrico adequado, mesmo no verão.

Geralmente, os produtores desta zona plantam as castas de maturação média-tardia (por exemplo, *kadarka*, *kékoportó*) e de maturação tardia (por exemplo, *olaszrizling*, *kékfrankos*, *szürkebarát*) típicas da IGP «Dunántúli/Dunántúl» nas encostas orientadas a sul, sudeste e sudoeste. Durante o outono longo e soalheiro, devido aos anticiclones mediterrânicos, os raios de sol refletidos pela superfície dos ribeiros, rios ou lagos nos sopés destas encostas favorecem a maturação das uvas. Por conseguinte, os vinhos «Dunántúli/Dunántúl» apresentam uma acidez redonda e amadurecida, sendo ricos em sabores, e os vinhos rosados e tintos oferecem taninos sedosos e elegantes.

8.2. *Vinho frisante gaseificado*

Descrição da área delimitada

A área de produção delimitada da indicação geográfica protegida «Dunántúli/Dunántúl» abrange o território da região húngara da Transdanúbia («Dunántúl», em húngaro). A natureza submediterrânica do clima continental é moldada por duas influências, o fluxo de ar de montanha e oceânico proveniente de oeste, que transporta ar fresco e húmido, e o fluxo de ar mediterrânico do sul, do mar Mediterrâneo, que transporta ar seco e quente para a Transdanúbia. Consequentemente, os verões são mais húmidos e menos quentes do que no Mediterrâneo, mas os outonos são mais soalheiros e mais secos do que nas regiões de clima continental.

A temperatura anual média está compreendida entre 9 e 11 °C, gozando de um número de horas de insolação em torno de 1 900 horas por ano. A precipitação anual varia entre 600 e 800 milímetros. A paisagem da Transdanúbia é composta de colinas e maciços de altitude média. Uma característica importante da paisagem é o facto de existirem ribeiros, rios e, em alguns casos, lagos perto da maioria das povoações. Os solos da área de produção delimitada da Transdanúbia são solos pardos florestais franco-argilosos.

Descrição dos vinhos

A particularidade dos vinhos frisantes gaseificados reside no facto de o dióxido de carbono adicionado tornar os vinhos leves e intensificar a frescura da acidez em cada um dos lotes, reforçando a sensação frutada fresca e harmoniosa.

Os vinhos frisantes gaseificados «Dunántúli/Dunántúl» caracterizam-se por uma acidez harmoniosa, pelo menos de nível médio, e por uma sensação de frescura, com notas evocativas de citrinos frescos, de maçã e mesmo de pera.

Descrição e demonstração do nexo de causalidade

O clima da Transdanúbia é propício à produção de vinhos brancos leves e frescos, de ricos vinhos rosados e de vinhos tintos leves, que constituem uma excelente base para a produção de vinhos frisantes gaseificados.

Tendo acompanhado continuamente a procura do mercado e graças aos avanços da tecnologia competitiva, as adegas começaram a produzir vinho frisante gaseificado na área delimitada há várias décadas. Ao longo do tempo, este vinho passou a estar estreitamente associado, para os consumidores, à região da Transdanúbia, conseguindo granjear uma reputação e reconhecimento especiais graças à sua excelente qualidade.

Tal como explicado no caso dos vinhos, devido aos fluxos de ar de oeste que influenciam o clima da Transdanúbia, a precipitação é suficiente, mesmo no verão, e o número de dias de seca é reduzido, em comparação com outras regiões continentais da mesma latitude. Graças à capacidade de retenção da água dos solos pardos florestais, as videiras dispõem de um aprovisionamento hídrico adequado, mesmo no verão. Este fenómeno natural garante que as castas cultivadas na região apresentam uma composição ácida delicada e harmoniosa e mantêm os aromas primários frutados. A frescura e o frutado característicos dos vinhos frisantes gaseificados «Dunántúli/Dunántúl» resultam deste fenómeno natural peculiar e das castas cultivadas na região.

9. **Outras condições essenciais (engarrafamento, rotulagem, outros requisitos)**

Regras relativas à indicação da categoria de proteção da origem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Regras relativas às menções

A expressão «oltalom alatt álló földrajzi jelzés» (indicação geográfica protegida) pode ser substituída pela menção tradicional «tájbor» (vinho regional).

A tradução inglesa «Transdanubia» pode figurar no mesmo campo visual que a indicação geográfica protegida «Dunántúli/Dunántúl».

Regras relativas às menções autorizadas

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Vinho – branco:

— «Virgin vintage» ou «első szüret» [primeira vindima]

— «Muskotály» [moscatel]

— «Cuvée» ou «Küvé»

— «Szűretlen» [não filtrado]

— «Primőr» [vinho pronto a beber] ou «Újbor» [vinho novo]:

— «barrique», «barrique-ban erjesztett» [fermentado em barrica] ou «hordóban erjesztett» [fermentado em casco], «barrique-ban érlelt» [envelhecido em barrica] ou «hordóban érlelt» [envelhecido em casco]

Vinho – rosado:

— «Virgin vintage» ou «első szüret» [primeira vindima]

— «Cuvée» ou «Küvé»

— «Szűretlen» [não filtrado]

— «Primőr» [vinho pronto a beber] ou «Újbor» [vinho novo]:

Vinho – tinto:

— «Siller»

— «Virgin vintage» ou «első szüret» [primeira vindima]

— «Cuvée» ou «Küvé»

— «Szűretlen» [não filtrado]

— «Primőr» [vinho pronto a beber] ou «Újbor» [vinho novo]:

— «barrique», «barrique-ban erjesztett» [fermentado em barrica] ou «hordóban erjesztett» [fermentado em casco], «barrique-ban érlelt» [envelhecido em barrica] ou «hordóban érlelt» [envelhecido em casco]

Vinho frisante gaseificado – branco:

— «Virgin vintage» ou «első szüret» [primeira vindima]

— «Muskotály» [moscatel]

— «Cuvée» ou «Küvé»

— «Primőr» [vinho pronto a beber] ou «Újbor» [vinho novo]:

Vinho frisante gaseificado – rosado:

— «Virgin vintage» ou «első szüret» [primeira vindima]

— «Cuvée» ou «Küvé»

— «Primőr» [vinho pronto a beber] ou «Újbor» [vinho novo]:

Vinho frisante gaseificado – tinto:

— «Virgin vintage» ou «első szüret» [primeira vindima]

— «Cuvée» ou «Küvé»

— «Primőr» [vinho pronto a beber] ou «Újbor» [vinho novo]:

Regras relativas à expressão «muskotály»

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A menção de utilização limitada «muskotály» só pode figurar na rotulagem dos vinhos com a seguinte composição:

i) no mínimo, 85 % — excluindo a quantidade de outros produtos utilizados para fins de edulcoração — a partir das castas *csabagyöngye, hamburgi-muskotály, mátrai-muskotály, cserszegi-fűszeres, irsai-olivér, nektár, ottonel-muskotály, pölöskei-muskotály, sárga-muskotály* ou *zefír*;

ii) no máximo, 15 % a partir das castas *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* ou *viognier*.

Produção fora da área de produção delimitada:

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os produtos vitivinícolas «Dunántúli/Dunántúl» só podem ser produzidos na área delimitada ou, devido a tradições históricas e em conformidade com o artigo 5.º, n.º 1-A, do Regulamento (UE) 2019/33, nos seguintes municípios de dois distritos situados na proximidade imediata da área delimitada:

— Distrito 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.

e

— Distrito 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.

Hiperligação para o caderno de especificações

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