C/2024/7443

16.12.2024

# Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/7443)

La presente comunicación se publica de conformidad con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

**«Badacsony / Badacsonyi»**

**PDO-HU-A1506-AM02**

**Fecha de comunicación: 27.9.2024**

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Se aclara la descripción organoléptica de un vino blanco con indicación de viñedo**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado II. Descripción de los vinos (punto 4 del documento único)

Se añade el siguiente texto al vino blanco con indicación de viñedo: «El carácter mineral del territorio está presente en el aroma y el gusto». Esta descripción debe aclararse destacando el carácter de la zona de producción, ya que actualmente solo los vinos que llevan un nombre de viñedo mencionan el «territorio» de la zona de producción.

2. **Se modifica la disposición relativa al período de envejecimiento de los vinos**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado III. Prácticas enológicas específicas (documento único, punto 5.1.2)

El método y el tiempo de envejecimiento de los distintos productos se vieron determinados por los avances tecnológicos y los cambios en los estilos de mercado. Cada vez menos productores utilizan el envejecimiento en barrica para vendimias tardías, sino que prefieren el estilo más fresco y afrutado que se ha generalizado en el mercado internacional. También creemos, a juzgar por nuestra experiencia, que el período de envejecimiento de seis meses es suficiente, puesto que es lo bastante prolongado como para que los vinos se desarrollen, sin sobrecargar a los productores con costes excesivos.

3. **Se elimina la fecha de la vendimia**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado III. Prácticas enológicas específicas (esta modificación no afecta al documento único)

La frecuencia cada vez mayor de efectos extremos en las añadas dificulta aún más la vendimia uniforme en toda la región vinícola. Los productores piensan en términos de diferentes ubicaciones y estilos, por lo que están más familiarizados con sus propias zonas y variedades, lo que les facilita la elección del momento de la vendimia en función del estilo de vino que pretenden producir, de conformidad con el pliego de condiciones.

4. **Se prohíbe edulcorar los vinos blancos con indicación de viñedo**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado III. Prácticas enológicas específicas (documento único, punto 5.1.2)

La categoría de productos que se distingue por la indicación del viñedo es la gama de productos superior de Badacsony, por lo que insistimos en que el dulzor debe corresponder únicamente al contenido natural de azúcar que conserve el vino tras la fermentación. La adición de mosto concentrado alteraría significativamente el dulzor natural, reduciendo su sabor.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

5. **Se modifican las variedades que pueden utilizarse para los tipos de vino: se incluye la variedad Zervin en la lista de variedades de uva autorizadas**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado VI. Variedades de uva autorizadas (punto 7 del documento único)

Los productores han solicitado la inclusión de Pinot Noir en la categoría de vino elaborado a partir de uvas pasificadas. Los años de experiencia han demostrado que esta variedad produce entre 22 y 24 grados de mosto en viñedos con buena exposición ya a finales de agosto. El producto se vende en el mercado con el curioso nombre de *töpszli*.

Los productores han solicitado que se incluya Ottonel Muskotály en la categoría de la vendimia tardía. Cumple los requisitos de la categoría de productos de los viñedos sobresalientes de Badacsony, que se vendimian entre mediados y finales de octubre, con la protección fitosanitaria adecuada. El resultado es un vino con un sabor excepcional, muy popular y codiciado entre los consumidores, que puede venderse a un precio bastante más elevado en esta categoría de productos.

Zervin es una variedad completamente nueva, desarrollada en el Instituto de Investigación en Viticultura y Vinicultura de Badacsony y que ha sido incluida en la lista de variedades, principalmente a petición de dicha entidad. Su adición se justifica, en particular, por la adopción de las categorías de vinos de aguja y espumosos, ya que la variedad Zervin se recomienda ante todo como vino de base para el vino espumoso. Antes conocida como Badacsony 15, esta variedad es producida por varios cultivadores de la región y se utiliza actualmente para el injerto. Hasta ahora, los vinos solo podían comercializarse en la categoría «sin indicación geográfica», lo que perjudicaba significativamente a los productores. Los productores han solicitado la inclusión de la variedad Zervin en el pliego de condiciones para que los vinos puedan comercializarse con una indicación adecuada a sus características. Solicitamos la inclusión del vino de vendimia tardía, el vino de hielo y el vino de uvas pasificadas.

6. **Normas que regulan la utilización de determinados términos en el caso de los vinos con indicación vitícola**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado VIII. Condiciones complementarias (punto 9 del documento único)

En el caso de los tipos de vino con indicación de viñedo, el nombre del viñedo podrá ir seguido de la indicación «hegyi» [viñedo (...)] o «hegyen termett» [cultivado en el viñedo (...)].

Se han aclarado las normas de etiquetado para especificar el nombre de la región vitícola y los productos que llevan el nombre del viñedo, ya que, en el caso de Badacsony, puede confundirse al consumidor medio en cuanto a si se hace referencia a la región vinícola o al viñedo. Nos gustaría señalar claramente a los consumidores que una botella con el término «viñedo» contiene vino de calidad superior.

7. **Se añade una indicación de la legislación pertinente al pliego de condiciones para el uso del término restringido «muskotály» [moscatel]**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado VIII. Condiciones complementarias (punto 9 del documento único)

La posibilidad de utilizar el término colectivo «muskotály» ya existía en el pliego de condiciones, pero los productores no comprendían qué variedades podían utilizar ni sobre qué base, por lo que hemos incluido la referencia a la legislación.

8. **Se añade el término «Ó» («antiguo») para el vino tinto a la lista de términos que pueden indicarse**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado VIII. Condiciones complementarias (punto 9 del documento único)

El término «Ó» es una categoría importante para muchos productores que hasta ahora no ha sido autorizado en el pliego de condiciones. Es importante que el mayor número posible de productos de cada productor pueda comercializarse con la denominación «Badacsony», ya que son productos que los consumidores buscan y aprecian.

9. **Se exige un 100 % de identidad de origen para las unidades geográficas menores indicadas**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado VIII. Condiciones complementarias (punto 9 del documento único)

Se han aclarado las normas de etiquetado para especificar el nombre de la región vitícola y los productos que llevan el nombre del viñedo, ya que, en el caso de Badacsony, puede confundirse al consumidor medio en cuanto a si se hace referencia a la región vinícola o al viñedo. Nos gustaría señalar claramente a los consumidores que una botella con el término «viñedo» contiene vino de calidad superior. Por lo tanto, creemos que sería mejor que el 100 % del vino procediera realmente de la unidad geográfica menor.

10. **Se aclaran las indicaciones restringidas que pueden aparecer en el vino blanco con indicación de viñedo**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado VIII. Condiciones complementarias (punto 9 del documento único)

Era necesario limitar las indicaciones restringidas que pueden aparecer en el vino blanco con indicación de viñedo en las normas sobre indicaciones.

11. **Se modifica el nombre del comité de evaluación organoléptica**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado VIII. Condiciones complementarias (esta modificación no afecta al documento único)

La región vinícola de Badacsony también forma parte de la jurisdicción del Comité de Evaluación de la Región Vinícola de Balaton, donde se degustan los productos que se van a comercializar. Por lo tanto, se ha aclarado el nombre.

12. **Se añade a los requisitos de notificación la intención de producir un producto con indicación de viñedo**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado VIII. Condiciones complementarias (esta modificación no afecta al documento único)

Nos gustaría simplificar los trámites burocráticos relacionados con la notificación que parecen superfluos para los productores y los expertos de la comunidad vitivinícola en el caso de los vinos con indicación del viñedo.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Badacsony / Badacsonyi

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos**

1. *Blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos Badacsony suelen ser de color amarillo pálido. Su aroma suele presentar notas a reseda y minerales que se complementan con notas de flores blancas (flor de saúco, lila, acacia, flor de tilo). Los ácidos equilibrados constituyen la principal característica de los vinos blancos. Su acidez se redondea con un sabor dulce resultante de un alto contenido de glicerol, que se ve complementado por notas ligeramente saladas, atribuibles a la roca del basalto, y un sabor amargo típico de las variedades de uva locales.

* Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 10,6

— 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): —

2. *Rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos rosados de Badacsony son de color rojo claro y se caracterizan por una intensidad media y por las fragancias afrutadas de bayas rojas (arándano, zarzamora, frambuesa). El sabor de los vinos rosados Badacsony combina el carácter afrutado con la frescura de los ácidos redondeados.

* Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 10,6

— 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): —

3. *Tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El color del vino tinto Badacsony se caracteriza por unos matices de rojo rubí en los que sobresale ligeramente un tono rojo oscuro. Las fragancias especiadas dominantes (pimiento rojo, pimiento verde, pimienta de Jamaica) pueden ir acompañadas del aroma afrutado de bayas rojas (zarzamora, frambuesa) y notas animales de intensidad ligera. Los vinos tintos se caracterizan por unos ácidos bien equilibrados, un contenido medio de taninos, un sabor afrutado (cereza ácida, frambuesa) y un cuerpo fuerte.

* Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 10,6

— 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): —

4. *Vino blanco con indicación de viñedo*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El color de los vinos blancos con indicación de viñedo Badacsony se caracteriza por un brillo amarillo dorado. En nariz, las notas de cítricos y de reseda se complementan con notas de frutos sobremadurados y secos, junto con aromas tostados diferenciados que derivan del envejecimiento. El carácter mineral del territorio está presente en el aroma y el gusto. El sabor es de carácter vivo. Su complejidad se debe a los ácidos bien equilibrados y a la armonía de un cuerpo fuerte con sabor a frutas secas, y tienen un regusto ligeramente salado con notas amargas.

* Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 10,6

— 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. *Vino de vendimia tardía*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos Badacsony de vendimia tardía suelen ser de color amarillo dorado. Los aromas a frutas secas predominan en nariz y pueden ir acompañados de notas típicas de la variedad de uva y de un envejecimiento prolongado. Se trata de vinos con cuerpo que se caracterizan por unos ácidos equilibrados y un regusto salado.

* Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 10,6

— Acidez total mínima: 4 g/l expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

6. *Vino de hielo*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de hielo Badacsony suelen ser de color amarillo dorado y tienen un aroma a frutas secas. Su sabor se caracteriza por ácidos bien equilibrados, un alto contenido de azúcar y un regusto salado.

* Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 10,6

— Acidez total mínima: 4 g/l expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

7. *Vino obtenido de uvas pasificadas*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos Badacsony elaborados a partir de uvas pasificadas suelen ser de color amarillo dorado. Su fragancia se caracteriza por aromas a frutos pasificados y secos, y puede ir acompañada de notas resultantes de un largo envejecimiento (por ejemplo, avellana o nuez). Su complejidad se debe a los ácidos bien equilibrados y a la armonía de un cuerpo fuerte con sabor a frutas secas, que se complementa con un regusto ligeramente salado, atribuible a la roca de basalto.

* Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 10,6

— Acidez total mínima: 4 g/l expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Conducción de la vid (1)

Práctica de cultivo

1. Método de cultivo y densidad de plantación: en el caso de los viñedos plantados antes del 1 de agosto de 2010, el vino Badacsony podrá producirse a partir de uvas vendimiadas en viñedos con cualquier densidad de plantación y método de cultivo autorizados con anterioridad a esa fecha, mientras continúe la producción en el viñedo.

2. Conducción de la vid (2)

Práctica de cultivo

2. Normas aplicables a las nuevas plantaciones: en el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2010, se aplicarán las siguientes condiciones:

a) Métodos de cultivo:

   i) paraguas

   ii) cordón bajo

   iii) cordón medio-alto

   iv) Guyot

   v) Gobelet

b) Densidad de plantación: el número de cepas plantadas es de un mínimo de 4 000 cepas/ha o, en el caso de viñedos plantados en terrenos con una pendiente superior al 10 %, de 3 300 cepas/ha.

3. Contenido mínimo de azúcar de las uvas y método de vendimia

Práctica de cultivo

— Vino blanco: 10,6 % vol.: Olasz rizling, Ottonel muskotály, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Nektár, Budai, Vulcanus, Pinot Blanc, Kéknyelű, Hárslevelű, Rózsakő, Zenit, Tramini, Furmint, Rajnai rizling, Zeus. 11,34 % vol.: Szürkebarát, Sárga muskotály. Vendimia manual o mecánica

— Vino rosado: 10,6 % vol.: Pinot Noir. 11,34 % vol.: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Vendimia manual o mecánica

— Vino tinto: 10,6 % vol.: Pinot Noir. 11,34 % vol.: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Método de vendimia: manual o mecánico.

— Vino blanco con indicación de viñedo, vino de vendimia tardía, vino elaborado a partir de uvas pasificadas: 12,83 % vol. vendimia manual.

— Vino de hielo: 18,95 % vol. vendimia manual.

4. Prácticas enológicas específicas

Restricción pertinente en la vinificación

Uso obligatorio de la prensa discontinua.

Además:

— Se requiere un período mínimo de envejecimiento de al menos seis meses para el vino blanco con indicación de viñedo, de los cuales al menos tres deben transcurrir en barricas de madera. Está prohibido el uso de edulcorantes.

— En el caso de los vinos de vendimia tardía, el envejecimiento es obligatorio durante al menos seis meses y está prohibido el uso de edulcorantes por encima del 2 % vol.

— El vino de hielo debe vendimiarse a mano, con la uva congelada, a una temperatura máxima de – 7 °C, seguido de un envejecimiento mínimo de seis meses, de los cuales al menos tres deberán transcurrir en barricas de madera. Está prohibido el uso de edulcorantes.

— En el caso de los vinos elaborados a partir de uvas pasificadas, el envejecimiento es obligatorio durante al menos seis meses y está prohibido el uso de edulcorantes por encima del 2 % vol.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Blanco, rosado, tinto

100 hl/ha

2. Vino blanco con indicación de viñedo

60 hl/ha

3. Vino de vendimia tardía, vino de hielo, vino elaborado a partir de uvas pasificadas

50 hl/ha

6. **Zona geográfica delimitada**

Zonas de los siguientes municipios pertenecientes a la clase I o II de acuerdo con el catastro de viñedos: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Variedades de uva de vinificación**

budai - zöldfehér

cabernet franc - kaberne fran

cabernet sauvignon

cserszegi fűszeres

furmint - furmint bianco

hárslevelű - garszleveljü

irsai olivér - zolotisztüj rannüj

kékfrankos - moravka

kéknyelű – blaustängler

nektár

olasz rizling - olaszrizling

ottonel muskotály - miszket otonel

pinot noir - spätburgunder

rajnai rizling - rheinriesling

rózsakő

szürkebarát - graumönch

sárga muskotály - weisser

tramini - gewürtztraminer

vulcanus

zefír

zenit

zervin

zeus

8. **Descripción de los vínculos**

8.1. *1. Descripción de la zona delimitada*

a) Factores naturales:

La región vinícola de Badacsony se extiende desde Balatonszepezd hasta Szigliget, en el condado de Veszprém, en la orilla septentrional del lago Balaton.

Los viñedos de la región vinícola se encuentran en las laderas de las colinas situadas en las orillas del lago Balaton (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy y las colinas de Szigliget), que son *inselbergs* con formas características en la cuenca de Tapolca. Las colinas constituyen la característica común de la composición del suelo de la región vinícola. La roca dominante en la región vinícola es el basalto, sobre el que se depositaron capas de sedimentos de grano fino procedentes del mar de Pannon, clasificados como arena y arcilla, a lo largo de miles de años. Esta fue la base para la formación de los suelos forestales pardos de los viñedos de Badacsony.

Los viñedos de la región vinícola lindan con las colinas de Bakony al norte y con el lago Balaton, el más grande de Europa Central, al sur. Estas dos características geográficas confieren un carácter submediterráneo al clima de la región vinícola, por lo demás continental, lo que hace que sea más equilibrado que el clima continental predominante del país, por lo que las condiciones climáticas extremas no son características de la región. La precipitación media es de 640 milímetros, la temperatura media anual es de 11,2 °C y la insolación media anual es de 1 934 horas. Atendiendo a los datos medios de muchos años, la temperatura media mensual no supera los 25 grados, incluso en los meses más cálidos, debido a los efectos que el lago Balaton y las colinas al norte tienen en el clima.

b) Factores humanos:

Las técnicas vitícolas y las prácticas de vinificación desarrolladas a lo largo de los siglos en la zona geográfica delimitada van de la mano de los conocimientos técnicos de las personas que viven y trabajan en ella. La tradición y el conocimiento en torno a la regulación del rendimiento, el momento de la vendimia, la decisión sobre la correcta madurez de la uva y el envejecimiento de los vinos también están arraigados en una larga historia.

Tras la epidemia de filoxera, también se introdujeron nuevas variedades capaces de expresar muy bien las propiedades del suelo local, como Olasz rizling y Szürkebarát, y sus nombres están ahora estrechamente vinculados a Badacsony.

La transformación cualitativa que trajo consigo la recuperación de la región vinícola de Badacsony tras el cambio de régimen en Hungría dio lugar al restablecimiento de dos variedades autóctonas, famosas en su día, pero que casi habían caído en el olvido: Kéknyelű y Budai. Con la producción de uvas tintas, los viticultores podrían demostrar una vez más cómo la zona de producción puede conferir un carácter único al vino tinto. En el momento de la renovación de la vid, se autorizaron las vides de bajo crecimiento y los rendimientos se redujeron significativamente (máximo 100 hl/ha).

El éxito de este cambio se hace patente con la introducción de vinos blancos con la indicación del viñedo Badacsony, una categoría de vinos blancos secos de calidad superior y vinos de postre elaborados a partir de variedades de uva tradicionales con una carga de yemas baja (máximo 80 hl/ha). A diferencia de otros vinos blancos, estos solo pueden embotellarse tras nueve meses de envejecimiento.

8.2. *Vino*

Las técnicas vitícolas y las prácticas de vinificación desarrolladas a lo largo de los siglos en la zona geográfica delimitada van de la mano de los conocimientos técnicos de las personas que viven y trabajan en ella. La tradición y el conocimiento en torno a la regulación del rendimiento, el momento de la vendimia, la decisión sobre la correcta madurez de la uva y el envejecimiento de los vinos también están arraigados en una larga historia.

Tras la epidemia de filoxera, también se introdujeron nuevas variedades capaces de expresar muy bien las propiedades del suelo local, como Olasz rizling y Szürkebarát, y sus nombres están ahora estrechamente vinculados a Badacsony.

La transformación cualitativa que trajo consigo la recuperación de la región vinícola de Badacsony tras el cambio de régimen en Hungría dio lugar al restablecimiento de dos variedades autóctonas, famosas en su día, pero que casi habían caído en el olvido: Kéknyelű y Budai. Con la producción de uvas tintas, los viticultores podrían demostrar una vez más cómo la zona de producción puede conferir un carácter único al vino tinto. En el momento de la renovación de la vid, se autorizaron las vides de bajo crecimiento y los rendimientos se redujeron significativamente (máximo 100 hl/ha).

El éxito de este cambio se hace patente con la introducción de vinos blancos con la indicación del viñedo Badacsony, una categoría de vinos blancos secos de calidad superior y vinos de postre elaborados a partir de variedades de uva tradicionales con una carga de yemas baja (máximo 80 hl/ha). A diferencia de otros vinos blancos, estos solo pueden embotellarse tras seis meses de envejecimiento.

2. Descripción de los vinos:

Los vinos de Badacsony, incluidos los blancos, tintos y rosados, tienen una base ácida bien equilibrada. El sabor ligeramente dulce resultante del alto contenido de glicerol se complementa con un carácter vivo atribuible a la proximidad del lago Balaton, notas ligeramente saladas resultantes de la roca del basalto y un sabor amargo típico de las variedades de uva locales.

A pesar de su compleja estructura aromática, los vinos de Badacsony se caracterizan por una fragancia de intensidad media. En los vinos blancos con indicación de viñedo, las notas primarias de frutas y flores típicas de los vinos de Badacsony se complementan con notas secundarias y terciarias atribuibles al envejecimiento. En el caso de los vinos de vendimia tardía, el proceso de envejecimiento permite el desarrollo de notas secundarias o terciarias junto con las notas de frutas secas. El vino de hielo se caracteriza por un color intenso, notas de frutas secas y un alto contenido de azúcar, mientras que los vinos elaborados a partir de uvas pasificadas presentan notas maduras pronunciadas, por ejemplo, de nueces, además de frutas secas.

3. Presentación y demostración del vínculo causal:

El efecto de equilibrio térmico de la masa de agua del lago Balaton, el almacenamiento adicional de calor de las capas superficiales de basalto de los *inselbergs* y la luz solar que se refleja en el agua y, a su vez, en las colinas dan lugar a algunas de las radiaciones más intensas del país.

El efecto submediterráneo del lago en el clima continental predominante en Hungría contribuye de manera decisiva al desarrollo de las uvas de Badacsony. La luz solar que se refleja en las aguas poco profundas del lago calienta las laderas de manera uniforme en primavera, lo que garantiza unas condiciones homogéneas durante todo el período de brotación. Esto impide que los brotes se desarrollen con demasiada lentitud. En ausencia de heladas primaverales, los brotes nuevos pueden crecer a ritmo constante y las vides pueden desarrollar una superficie foliar lo suficientemente grande como para hacer la fotosíntesis, de modo que la uva puede madurar en condiciones ideales todos los años.

Las capas superficiales de basalto de las colinas donde se encuentran las vides y la proximidad del lago Balaton garantizan unos niveles de azúcar excepcionalmente elevados en el mosto de vino, así como un cuerpo fuerte, un carácter vivo y una riqueza de sabores y aromas en los vinos, incluso en las añadas menos prometedoras.

El efecto basáltico tan característico de estos suelos también desempeña un papel fundamental en la configuración de la calidad del vino. El basalto es una roca volcánica de carácter básico, por lo que se deshace fácilmente. El potasio, el magnesio, el calcio y, especialmente, los microelementos que libera contribuyen a la obtención de una calidad específica del vino. Los vinos procedentes de viñedos con estos suelos tienden a tener un carácter mineral, y la elevada concentración de minerales da lugar a un sabor salado, que es una característica única de los vinos de Badacsony. Debido al subsuelo arenoso y arcilloso, los ácidos de los vinos Badacsony son bien equilibrados, suaves y elegantes.

Con una densidad de plantación de
4 000 cepas/ha, elevada para Hungría, la carga por cepa permite un crecimiento equilibrado y sin estrés. Los días son cálidos en verano y largos y soleados en otoño debido al anticiclón del Mediterráneo, pero las vides entran rápidamente en la fase oscura de la fotosíntesis al anochecer, refrescadas por los vientos de las colinas de Bakony. En estas condiciones naturales únicas, las uvas pueden acumular altos niveles de hidratos de carbono. La luz solar reflejada en la superficie del agua del lago Balaton facilita la fotosíntesis tras el envero. Estos dos efectos naturales y la selección por parte de los productores de Badacsony de variedades de uva significativas a nivel local, de bajo crecimiento y de maduración media y tardía, permiten una cosecha más tardía de lo habitual, cuando los niveles de azúcar son más elevados. Estos dos factores naturales y la experiencia centenaria de los productores locales, que ha pasado de generación en generación, garantizan que los racimos de uvas sanos y maduros puedan convertirse en vinos expresivos de gran calidad y con cuerpo, típicos de la región de Badacsony. En el caso de los vinos blancos con indicación del viñedo, el envejecimiento en barricas de madera y su plena riqueza garantizan que los vinos sean complejos con notas de frutas maduras. Los vinos de vendimia tardía, los vinos elaborados a partir de uvas pasificadas y los vinos de hielo también se caracterizan por su riqueza gracias a la materia prima concentrada.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

*Normas relativas a las indicaciones*

Marco jurídico:

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

a. Se permite la indicación de cualquier variación de terminación adjetiva derivada del término «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» [denominación de origen protegida] establecida en la lengua húngara. El término «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» [denominación de origen protegida] puede sustituirse por el término «védett eredetgola» [de origen protegido].

b. Se permite el uso del término «Badacsonyi borvidék» [región vinícola de Badacsony].

c. Se permite el uso de variaciones adjetivas derivadas de los nombres de todas las unidades geográficas menores enumeradas en el punto VIII/2 utilizando el afijo «-i». En el caso de los tipos de vino que lleven el nombre de un viñedo, la indicación «hegyi» [viñedo (...)] o «hegyen termett» [cultivado en el viñedo (...)] podrá colocarse detrás del nombre del viñedo.

d. El término «rozé» puede sustituirse por «rosé» y el término «küvé», por «cuvée».

e. Es obligatorio el uso de indicaciones relativas a la añada y al contenido de azúcar.

f. El «küvé» o «cuvée bor» [vino base] puede utilizarse para indicar un vino producido mezclando dos o más variedades de uva, y los nombres de las variedades de uva que componen el vino base pueden indicarse en la etiqueta en orden decreciente, correspondiente a la proporción utilizada, con el fin de informar al consumidor.

g. Normas para la indicación de las variedades de uva:

i. Grado de uniformidad de la variedad:

1. al menos el 85 % en el caso de los vinos de Badacsony;

2. 100 % en el caso de los vinos blancos con indicación vitícola.

ii. Se restringe el uso de «Muskotály» [moscatel] y se prohíbe añadir la indicación de la variedad de uva cuando se utilice este término. La utilización de la variedad se rige por el anexo 15 del Decreto n.º 127/2009, de 29 de septiembre de 2009.

h. Otros términos que pueden incluirse en la indicación y están limitados por la ley:

Blanco, rosado, tinto: Primőr [*primeur*], Újbor [vino nuevo], barrique-ban erjesztett [fermentado en barrica], hordóban erjesztett [fermentado en barril], barrique-ban érlelt [envejecido en barrica], hordóban érlelt [envejecido en barril], termőhelyen palackozva [embotellado en el área de producción], termelői palackozás [embotellado por el productor], pinceszövetkezetben palackozva [embotellado por una cooperativa de bodegas], küvé o cuvée, muskotály.

Solo tinto: «Ó» [antiguo].

Vino blanco con indicación de viñedo: válogatott szüretelésű bor [vino de vendimia seleccionada], főbor [vino principal], muzeális bor [vino histórico], szemelt [frutas seleccionadas].

Késői szüretelésű bor [vino de vendimia tardía], Jégbor [vino de hielo], Töppedt szőlőből készült bor [vino elaborado a partir de uvas pasificadas]: «muzeális bor» [vino histórico].

Unidades geográficas menores que pueden indicarse y normas para su indicación

a. Municipios: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

b. Viñedos: Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Gulács, Tóti-hegy, Sabar-hegy, Bács-hegy

c. Cuando se indique un municipio o viñedo, el 100 % de la uva utilizada debe proceder de la unidad geográfica menor indicada.

d. Vínculo entre unidades geográficas menores y marcas: en el caso de los vinos Badacsony que lleven una marca que contenga el nombre de una unidad geográfica menor o una marca comercial establecida como consecuencia de su uso antes del 11 de mayo de 2002, no serán aplicables las normas generales que regulan la indicación del municipio y del viñedo.

*Producción fuera de la zona de producción delimitada*

Marco jurídico:

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

De conformidad con el artículo 5, letra b), del Reglamento 2019/33, la producción puede tener lugar en municipios de las siguientes unidades administrativas vecinas:

a) municipios del condado de Veszprém: permitido en Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkálla, Monostorapáti, Szentbékkálla, Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka, y

b. municipios del condado de Zala: permitido en Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

*Términos tradicionales protegidos*

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El siguiente término tradicional podrá utilizarse como sinónimo del término «denominación de origen protegida»: «védett eredetű bor» [vino de origen protegido].

Para describir las características del producto:

«késői szüretelésű bor» [vino de vendimia tardía], «válogatott szüretelésű bor» [vino de vendimia seleccionada], «muzeális bor» [vino histórico], siller, szamorodni.

**Enlace al pliego de condiciones**

https://boraszat.kormany.hu/download/0/57/43000/Badacsony%20OEM%202-v%C3%A1ltozatCOM%20standard%20KN.pdf