C/2024/7443

16.12.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/7443)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Badacsony/Badacsonyi»

PDO-HU-A1506-AM02

Date de la communication: 27.09.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Clarification de la description organoleptique d'un vin blanc portant le nom du vignoble**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Chapitre II Description des vins (point 4 du document unique)

Texte à ajouter au vin blanc portant le nom du vignoble: «Le caractère minéral du terroir est présent dans le nez et le bouquet.» Il est nécessaire de préciser cette description du vin afin de mettre en évidence le caractère du lieu de production, étant donné qu'à l'heure actuelle les vins qui mettent l'accent sur le «terroir» sont ceux qui portent le nom du vignoble.

2. **Modification de la disposition concernant la durée de vieillissement des vins**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Chapitre III Pratiques œnologiques spécifiques (document unique, point 5.1.2)

La méthode et la durée de vieillissement des différents produits étaient déterminées par les évolutions technologiques et les changements de styles du marché. De moins en moins de producteurs ont recours au vieillissement en fût de bois pour les vendanges tardives, leur préférant un style plus fruité et plus frais, tel que ce qui est répandu sur le marché international. En outre, sur la base de la pratique, nous estimons qu'une durée de vieillissement de six mois est suffisante pour le développement des vins, sans que cela n'entraîne des coûts excessifs pour les producteurs.

3. **Suppression de la fixation de la date de vendange**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Chapitre III Pratiques œnologiques spécifiques (ne concerne pas le document unique)

Les conditions météorologiques extrêmes de plus en plus fréquentes chaque année rendent encore plus difficile une récolte uniforme dans la région viticole. Les producteurs raisonnent dans des lieux et des styles différents, de sorte que chacun connaît mieux son propre territoire, sa propre variété et qu'il lui est plus facile de décider du moment de la vendange selon le style du vin souhaité, dans le respect du cahier des charges.

4. **Interdiction de l'édulcoration du vin blanc portant le nom de vignoble**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Chapitre III Pratiques œnologiques spécifiques (document unique, point 5.1.2)

La catégorie de produits portant la dénomination du vignoble est la gamme prestige de Badacsony. C'est pourquoi nous pensons qu'il est important que la douceur provienne uniquement de la partie de la teneur naturelle en sucres qui subsiste après fermentation. L'ajout de moût concentré modifierait considérablement la douceur naturelle et réduirait sa qualité gustative.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

5. **Modification des variétés pouvant être utilisées pour les types de vin, inclusion de la variété Zervin dans la liste des cépages autorisés**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

VI. Variétés autorisées (point 7 du document unique)

L'inclusion du cépage Pinot noir dans la catégorie des vins de raisins passerillés est demandée à l'initiative des producteurs. Fort de plusieurs années d'expérience, il produit dès la fin du mois d'août un moût de 22 à 24 degrés dans des terroirs bien exposés. Le produit qui est actuellement sur le marché se trouve sous une dénomination fantaisiste: *töpszli*.

L'inclusion du Ottonel Muskotály dans la catégorie des vins de vendanges tardives est demandée à l'initiative des producteurs. Dans les vignobles remarquables de Badacsony, avec une protection phytosanitaire appropriée et une vendange effectuée entre la mi-octobre et la fin octobre, il répond aux exigences de la catégorie de produits. Le vin présente un goût particulier que les consommateurs apprécient et recherchent. Il peut être vendu à un prix sensiblement plus élevé dans cette catégorie de produits.

Le Zervin est une variété entièrement nouvelle, qui a été sélectionnée à l'Institut de recherche sur la vigne et le vin de Badacsony et figure sur la liste des variétés principalement à la demande de l'institut. Son ajout se justifie en particulier par l'adoption des catégories de vins pétillants et mousseux, puisque le Zervin est recommandé avant tout comme vin de base pour le vin mousseux. Dans la région viticole, plusieurs producteurs produisent cette variété (anciennement connue sous le nom de Badacsony 15), des greffes de cette variété sont actuellement en cours. Jusqu'à présent, les vins ne pouvaient être commercialisés que dans la catégorie «produits vitivinicoles sans indication géographique», ce qui portait gravement atteinte aux intérêts des producteurs. L'inclusion du cépage Zervin dans le cahier des charges est demandée, à l'initiative des producteurs, afin que les vins produits à partir de ce cépage puissent être mis sur le marché avec une indication correspondant à leur statut. Nous demandons l'inclusion dans la catégorie des vins de vendanges tardives, des vins de glace et des vins de raisins passerillés.

6. **Règles régissant l'utilisation de certaines mentions dans le cas des vins portant le nom du vignoble**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Chapitre VIII Autres conditions (point 9 du document unique)

Pour les types de vin portant le nom du vignoble, la mention «*hegyi*» (vignoble) ou «*hegyen termett*» (cultivé dans le vignoble) peut être utilisée après le nom du vignoble.

Les règles d'étiquetage ont été clarifiées afin de préciser le nom de la région viticole et les produits portant le nom du vignoble car, dans le cas de Badacsony, il peut être difficile pour le consommateur moyen de savoir s'il s'agit de la région viticole ou de la montagne. Nous souhaiterions indiquer clairement aux consommateurs que la bouteille portant le nom «vignoble» contient un vin de qualité.

7. **Ajout au cahier des charges d'une indication de la législation applicable pour l'utilisation de la mention à usage limité «muskotály»**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Chapitre VIII Autres conditions (point 9 du document unique)

La possibilité d'utiliser le terme Muskotály figurait déjà dans le cahier des charges, mais les producteurs ne comprenaient pas quelles variétés ils pouvaient utiliser et sur quelle base, raison pour laquelle nous avons ajouté une référence à la législation.

8. **Ajout de la mention «Ó» (vieilli) pour les vins rouges à la liste des termes pouvant être indiquées.**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Chapitre VIII Autres conditions (point 9 du document unique)

La mention «Ó» (vieilli) est une catégorie importante pour de nombreux producteurs, qui n'a pas été autorisée dans le cahier des charges jusqu'à présent, et il est important que le plus grand nombre possible de produits de chaque producteur puissent être commercialisés sous la dénomination Badacsony. Ces produits sont populaires et recherchés par les consommateurs.

9. **Détermination de l'identité d'origine à 100 % pour les unités géographiques plus petites indiquées**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Chapitre VIII Autres conditions (point 9 du document unique)

Les règles d'étiquetage ont été clarifiées afin de préciser le nom de la région viticole et les produits portant le nom du vignoble car, dans le cas de Badacsony, il peut être difficile pour le consommateur moyen de savoir s'il s'agit de la région viticole ou de la montagne. Nous souhaiterions indiquer clairement aux consommateurs que la bouteille portant le nom «vignoble» contient un vin de qualité. En conséquence, il serait préférable que 100 % du vin provienne effectivement de l'unité géographique plus petite.

10. **Clarification des mentions à usage limité pouvant être indiquées sur un vin blanc portant le nom du vignoble**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Chapitre VIII Autres conditions (point 9 du document unique)

Dans les règles relatives aux mentions, il était nécessaire de limiter les mentions à usage limité pouvant figurer sur le vin blanc portant le nom du vignoble.

11. **Modification du comité d'évaluation organoleptique**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Chapitre VIII Autres conditions (ne concerne pas le document unique)

La région viticole de Badacsony relève également de la compétence du Comité d'évaluation de la région viticole du Balaton, où les produits à commercialiser font l'objet d'une dégustation. Le nom du comité a donc été précisé.

12. **Complément aux dispositions relatives à la déclaration d'intention d'élaborer un produit portant le nom du vignoble**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Chapitre VIII Autres conditions (ne concerne pas le document unique)

Pour les vins portant le nom du vignoble, nous souhaiterions simplifier la bureaucratie en matière de déclaration, laquelle semble superflue pour les producteurs et les responsables des communautés viticoles.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Badacsony/Badacsonyi

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits élaborés à partir de raisin de cuve**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs*

DESCRIPTION SUCCINCTE

La robe des vins blancs de Badacsony est dominée par des tons jaune pâle. Leur nez se caractérise par des notes de réséda et de minéraux, complétées par des notes de fleurs blanches (sureau, lilas, acacia, tilleul). La rondeur des acides forme l'épine dorsale des vins blancs. En bouche, la douceur résultant d'une teneur élevée en glycérol est complétée par des notes légèrement salées attribuables à la roche basaltique et les saveurs amères typiques des cépages locaux.

* Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,6

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (mg/l): —

2. *Vins rosés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins rosés de Badacsony à la robe rouge pâle se caractérisent par une intensité moyenne et des arômes de fruits rouges (myrtilles, mûres, framboises). En bouche, les vins rosés de Badacsony combinent fruité et fraîcheur des acides ronds.

* Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,6

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (mg/l): —

3. *Vins rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

La robe des vins rouges de Badacsony se caractérise par des teintes rouge rubis, combinées à une légère nuance de rouge profond. Les arômes épicés dominants (poivron, poivre vert, piment de Jamaïque) peuvent être accompagnés d'arômes de fruits rouges (mûre, framboise) et de notes animales d'intensité légère. Les vins rouges se caractérisent par la rondeur des acides, une teneur moyenne en tanins, un goût fruité (cerise griotte, framboise) et ils ont du corps.

* Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,6

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (mg/l): —

4. *Vin blanc portant le nom du vignoble*

DESCRIPTION SUCCINCTE

La robe des vins blancs portant le nom du vignoble Badacsony est dominée par le brillant de la teinte jaune d'or. Au nez, les notes d'agrumes et de réséda sont complétées par des notes de fruits trop mûrs et de fruits secs ainsi que par des arômes torréfiés caractéristiques résultant du vieillissement. Le caractère minéral du terroir est présent dans le nez et le bouquet. En bouche, la générosité domine. Sa complexité provient de l'harmonie entre des acides arrondis, un caractère charpenté et des arômes de fruits secs, ainsi que d'un goût légèrement salé et des notes amères en fin de dégustation.

* Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,6

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (mg/l): —

5. *Vins de vendanges tardives*

DESCRIPTION SUCCINCTE

La robe des vins de Badacsony issus de vendanges tardives est dominée par la teinte jaune doré. Au nez, les notes de fruits secs prédominent et peuvent être accompagnées par les arômes du cépage et d'un long vieillissement. Ces vins ont du corps et se caractérisent par des acides bien arrondis et un goût salé en fin de dégustation.

* Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,6

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (mg/l): —

6. *Vins de glace*

DESCRIPTION SUCCINCTE

La robe des vins de glace de Badacsony est dominée par les tons jaune doré et leur nez par les notes de fruits secs. En bouche, ils combinent une teneur élevée en sucre et la rondeur des acides; ainsi qu'un goût salé en fin de dégustation.

* Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,6

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (mg/l): —

7. *Vins de raisins passerillés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

La robe des vins de Badacsony issus de raisins passerillés est dominée par la teinte jaune doré. Au nez, les notes de fruits passerillés et de fruits secs dominent et peuvent être complétées par des arômes résultant d'un long vieillissement (noisettes, noix, par exemple). Leur complexité est assurée par l'harmonie entre des acides arrondis, un caractère charpenté et des arômes de fruits secs, complétée par un goût légèrement salé que l'on peut attribuer au sous-sol basaltique et qui apparaît en fin de dégustation.

* Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,6

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (mg/l): —

5. **Pratiques œnologiques**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Culture de la vigne (1)

Pratique culturale

1. Systèmes de conduite de la vigne et densité de plantation: pour les vignobles plantés avant le 1er août 2010, le vin de Badacsony peut être produit à partir de raisins provenant de vignobles ayant une méthode de culture et une densité de plantation préalablement autorisées, et ce tant que les vignobles sont exploités.

2. Culture de la vigne (2)

Pratique culturale

2. Règles relatives aux nouvelles plantations: pour les vignobles plantés après le 1er août 2010, les conditions suivantes s'appliquent:

a) modes de conduite:

   i) palissage en arcure

   ii) taille en cordon bas

   iii) taille en cordon à hauteur moyenne

   iv) taille Guyot

   v) taille en gobelet long

b) densité de la vigne: densité de plantation: minimum 4 000 pieds/ha ou, dans le cas des vignobles plantés sur des terres présentant une déclivité supérieure à 10 %, 3 300 pieds/ha.

3. Teneur minimale en sucre des raisins et méthode de vendange

Pratique culturale

— vin blanc: 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. Vendange manuelle ou mécanique;

— vin rosé: 10,6 % vol: Pinot noir. 11,34 % vol: Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc. Vendange manuelle ou mécanique;

— vin rouge: 10,6 % vol: Pinot noir. 11,34 % vol: Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc. Méthode de vendange: manuelle ou mécanique;

— vin blanc portant le nom du vignoble, vin de vendanges tardives, vin de raisins passerillés: 12,83 % vol. Vendange manuelle;

— Vin de glace: 18,95 % vol. Vendange manuelle.

4. Pratiques œnologiques spécifiques

Restriction applicable à l'élaboration des vins

Utilisation obligatoire d'un pressoir discontinu.

En outre:

— pour les vins blancs portant le nom du vignoble, un vieillissement d'au moins 6 mois est obligatoire, dont au moins 3 mois en fûts et l'édulcoration est interdite,

— pour les vins issus de vendanges tardives, un vieillissement d'au moins 6 mois est obligatoire et une édulcoration supérieure à 2 % vol. est interdite,

— la vendange du vin de glace doit être realisée à la main lorsque les grappes sont gelées, à une température maximale de - 7 °C, suivie d'un vieillissement d'au moins 6 mois est obligatoire, dont au moins 3 mois en fûts. L'édulcoration est interdite,

— pour les vins issus de raisins passerillés, un vieillissement d'au moins 6 mois est obligatoire et une édulcoration supérieure à 2 % vol. est interdite.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Blanc, rosé, rouge

100 hectolitres par hectare

2. Vin blanc portant le nom du vignoble

60 hectolitres par hectare

3. Vin de vendanges tardives, vin de glace, vin de raisins passerillés

50 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Territoires des communes suivantes, classées dans les classes I et II du cadastre viticole: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget et Tapolca.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *Description de la zone délimitée*

a) Facteurs naturels:

La région viticole de Badacsony s'étend de Balatonszepezd à Szigliget, dans le comté de Veszprém, sur les rives septentrionales du lac Balaton.

Les vignobles de la région viticole sont situés sur les versants des collines qui bordent le lac Balaton (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy et les collines de Szigliget), lesquelles sont des buttes témoins à la forme unique du bassin de la Tapolca. Ces collines constituent la caractéristique commune de la composition du sol de la région viticole: le socle rocheux dominant de la région viticole est le basalte qui a été recouvert au cours des millénaires par des couches de sédiments à grains fins de la mer de Pannonie, que l'on peut classer comme du sable et de l'argile. C'est ce qui a servi de base à la formation des sols bruns forestiers du vignoble de Badacsony.

Les vignobles de la région viticole sont bordés par les collines de Bakony au nord et par le lac Balaton, le plus grand lac d'Europe centrale, au sud. Ces deux caractéristiques géographiques confèrent un caractère subméditerranéen au climat continental de la région viticole, ce qui rend le climat local plus équilibré que le climat continental caractéristique du pays, de sorte que les conditions météorologiques extrêmes ne sont pas caractéristiques de la région viticole. Les précipitations moyennes sont de 640 millimètres, la température moyenne annuelle est de 11,2 °C et l'ensoleillement annuel moyen est de 1 934 heures. En raison des effets du lac Balaton et des collines du nord sur le climat. la température moyenne mensuelle ne dépasse pas 25 °C sur plusieurs années, même pendant les mois les plus chauds.

b) Facteurs humains:

Les techniques viticoles et les pratiques œnologiques développées au fil des siècles dans la zone géographique délimitée sont le fruit du savoir-faire des personnes qui y vivent et y travaillent. Le contrôle des rendements, la tradition et les connaissances quant au choix de la date des vendanges et de la maturité appropriée des raisins et en matière au vieillissement des vins sont également ancrés dans une longue histoire.

À la suite de l'épidémie de phylloxéra, de nouvelles variétés parfaitement capables d'exprimer les conditions pédologiques locales ont également été introduites, telles que Olasz rizling et Szürkebarát, dont les noms sont désormais étroitement liés au nom Badacsony.

La transformation qualitative de la région viticole de Badacsony, qui a connu une renaissance après le changement de régime en Hongrie, a entraîné le rétablissement de deux cépages autochtones autrefois célèbres, mais presque totalement oubliés: le Kéknyelű et le Budai. En cultivant des cépages de raisins rouges, les viticulteurs pouvaient une fois de plus montrer comment la région de production confère un caractère unique au vin rouge de Badascony. Avec le renouvellement des vignobles, les vignes sur pieds courts ont à nouveau été autorisées et les rendements ont été considérablement réduits (maximum 100 hl/ha).

Le succès de cette modification est démontré par l'introduction des vins blancs portant le nom du vignoble Badacsony, une catégorie qui rassemble des vins blancs secs et des vins de dessert de qualité supérieure élaborés à partir de cépages traditionnels à faible charge par pied (maximum 80 hl/ha). Contrairement aux autres vins blancs, ces vins ne peuvent être mis en bouteille qu'après 9 mois de vieillissement.

8.2. *Vin*

Les techniques viticoles et les pratiques œnologiques développées au fil des siècles dans la zone géographique délimitée sont le fruit du savoir-faire des personnes qui y vivent et y travaillent. Le contrôle des rendements, la tradition et les connaissances quant au choix de la date des vendanges et de la maturité appropriée des raisins et en matière au vieillissement des vins sont également ancrés dans une longue histoire.

À la suite de l'épidémie de phylloxéra, de nouvelles variétés parfaitement capables d'exprimer les conditions pédologiques locales ont également été introduites, telles que Olasz rizling et Szürkebarát, dont les noms sont désormais étroitement liés au nom Badacsony.

La transformation qualitative de la région viticole de Badacsony, qui a connu une renaissance après le changement de régime en Hongrie, a entraîné le rétablissement de deux cépages autochtones autrefois célèbres, mais presque totalement oubliés: le Kéknyelű et le Budai. En cultivant des cépages de raisins rouges, les viticulteurs pouvaient une fois de plus montrer comment la région de production confère un caractère unique au vin rouge de Badascony. Avec le renouvellement des vignobles, les vignes sur pieds courts ont à nouveau été autorisées et les rendements ont été considérablement réduits (maximum 100 hl/ha).

Le succès de cette modification est démontré par l'introduction des vins blancs portant le nom du vignoble Badacsony, une catégorie qui rassemble des vins blancs secs et des vins de dessert de qualité supérieure élaborés à partir de cépages traditionnels à faible charge par pied (maximum 80 hl/ha). Contrairement aux autres vins blancs, ces vins ne peuvent être mis en bouteille qu'après 6 mois de vieillissement.

2. Description des vins:

La rondeur des acides constitue la base des vins de Badacsony, qu'ils soient blancs, rouges ou rosés. En bouche, la douceur résultant d'une teneur élevée en glycérol est complétée par le caractère généreux attribuable à la proximité du Lac Balaton, les notes légèrement salées dues à l'effet du sous-sol basaltique et les saveurs amères typiques des cépages locaux.

Malgré leur structure aromatique complexe, les vins de Badacsony se caractérisent par un parfum d'intensité moyenne. Dans les vins blancs portant le nom du vignoble, les notes primaires de fruits et de fleurs typiques des vins de Badacsony sont complétées par des notes secondaires et tertiaires résultant du vieillissement. Dans le cas des vins issus de vendanges tardives, le processus de vieillissement permet le développement de notes secondaires ou tertiaires, en plus de celles de fruits secs. Le vin de glace se caractérise par une couleur profonde, des notes de fruits secs et une teneur élevée en sucre, tandis que les vins issus de raisins passerillés présentent, en plus des fruits secs, des notes mûres prononcées, comme celles de la noix.

3. Description et démonstration du lien causal:

L'effet de rééquilibrage thermique de la masse d'eau du lac Balaton, l'accumulation de chaleur supplémentaire dans la calotte basaltique des «buttes témoins» et le miroir d'eau réfléchissant les rayons du soleil sur les flancs des collines produisent l'un des rayonnements les plus intenses au niveau national.

L'effet subméditerranéen du lac Balaton sur le climat continental qui prévaut en Hongrie est déterminant pour le développement des raisins de Badacsony. Les rayons du soleil, reflétés sur la surface du lac peu profond, réchauffent uniformément les collines au printemps et créent des conditions stables pour la vigne lors du débourrement. Le débourrement ne tardera donc pas. Chaque année, la croissance des pousses est régulière, il n'y a pas de gelées printanières et les vignes peuvent développer une surface foliaire suffisamment grande pour la photosynthèse, de sorte que les conditions de maturation des raisins sont optimales.

Les calottes basaltiques des vignobles et la proximité du lac Balaton garantissent des niveaux de sucre exceptionnellement élevés dans le moût et un caractère généreux et charpenté, ainsi qu'une large palette de saveurs et d'arômes dans les vins, même dans les millésimes les moins prometteurs.

L'effet basalte caractéristique des sols joue également un rôle fondamental dans l'élaboration de la qualité du vin. Le potassium, le magnésium et le calcium et surtout les microéléments libérés par le basalte, une roche volcanique au caractère basique qui s'effrite donc facilement, contribuent au développement d'une qualité de vin spécifique. Les vins produits sur de tels sols présentent un caractère minéral, et la forte concentration en minéraux se reflète dans le goût salé des vins, ce qui fait la particularité des vins de Badacsony. Grâce au sous-sol sableux et argileux, l'acidité des vins de Badacsony est ronde, lisse et élégante.

Avec une densité de plantation d'au moins
4 000 vignes/ha, élevée pour la Hongrie, la charge par pied permet une croissance équilibrée et sans stress de la vigne. Après les chaudes journées d'été et les longues journées d'automne ensoleillées grâce à l'anticyclone méditerranéen, les pieds de vigne entrent rapidement dans la phase sombre de la photosynthèse lors des soirées rendues fraîches par les vents de Bakony. Grâce à cette richesse naturelle unique, les raisins peuvent accumuler des niveaux élevés de glucides. Les rayons du soleil réfléchis par la surface de l'eau du lac Balaton favorisent la photosynthèse après la véraison. Ces deux effets naturels et la sélection par les producteurs de Badacsony de cépages d'importance locale cultivés sur pieds courts, à maturation moyenne et tardive, permettent une vendange plus tardive que d'habitude, lorsque les niveaux de sucre sont plus élevés. Ces deux facteurs naturels, combinés à l'expérience séculaire des producteurs locaux, transmise de père en fils, sont la garantie que les grappes de raisins saines et mûres peuvent être transformées en vins de haute qualité, généreux et charpenté, caractéristiques de Badacsony. Dans le cas des vins blancs portant le nom du vignoble, le vieillissement en fûts et la valeur nutritionnelle plus élevée garantissent des vins complexes avec des notes de fruits mûrs. Dans le cas des vins issus de raisins de vendanges tardives, des vins issus de raisins passerillés et des vins de glace, la matière première concentrée donne aux vins ainsi élaborés une composition riche.

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

Règles relatives aux indications

Cadre juridique:

Par une organisation chargée de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

a. L'indication de toute variante dérivée à l'aide d'un suffixe adjectival en langue hongroise de l'expression «appellation d'origine protégée» est autorisée. La mention «*oltalom alatt álló eredetmegjelölés*» (appellation d'origine protégée) peut être remplacée par la mention «*védett eredetű*» (d'origine protégée).

b. L'utilisation de la mention «*Badacsonyi borvidék*» (région viticole de Badacsony) est autorisée.

c. Toute variation de la dénomination d'une unité géographique plus petite énumérée au point VIII/2 du cahier des charges incluant le suffixe «-i» (dérivation de l'adjectif en hongrois), peut être utilisée en tant qu'indication. Pour les types de vin portant le nom du vignoble, la mention «*hegyi*» (vignoble) ou «*hegyen term*ett» (cultivé dans le vignoble) peut être utilisée après le nom du vignoble.

d. La mention «*rozé*» peut être remplacée par celle de «*rosé*» et la mention «*küvé*», par celle de «cuvée».

e. L'utilisation de mentions relatives au millésime et à la teneur en sucre est obligatoire.

f. La mention «*küvé*» ou «*cuvée*» peut être utilisée pour désigner un vin obtenu par assemblage de deux ou plusieurs cépages, et il est possible de faire figurer sur l'étiquette le nom des cépages composant la cuvée dans l'ordre décroissant de leur proportion, afin d'informer les consommateurs.

g. Règles relatives à l'indication des cépages:

i. degré d'uniformité de la variété:

1. au moins 85 % pour les vins de Badacsony

2. 100 % pour les vins blancs portant le nom du vignoble

ii. En cas d'utilisation de la mention à usage limité «*muskotály*» l'indication du cépage est interdite. Utilisation des cépages conformément à l'annexe 15 du décret nº 127 du 29 septembre 2009 du Ministère de l'agriculture et du développement rural (FMV)

h. Autres termes qui peuvent figurer et qui sont soumis à des restrictions prévues par la loi:

Blanc, rosé, rouge: «*Primőr*» (primeur), «*újbor*» (vin nouveau), «barrique», «*barrique-ban erjesztett*» (fermenté en barrique), «*hordóban erjesztett*» (fermenté en fût), «*barrique-ban érlelt*» (vieilli en barrique), «*hordóban érlelt*» (vieilli en fût), «*termőhelyen palac*kozva» (mis en bouteille dans l'aire de production), «*termelői palackozás*» (mis en bouteille chez le producteur), «*pinceszövetkezetben palackozva*» (mis en bouteille dans les caves de la coopérative), «*küvé*» ou «*cuvée*», «*muskotály*» (Muscat).

Rouge uniquement: «Ó» (vin vieilli)

Vin blanc portant le nom du vignoble: «*válogatott szüretelésű bor*» (vendanges sélectives), «*főbor*» (vin principal), «*muzeális bor*» (vin de musée), «*szemelt*» (vin de vendange triée)

Vin de vendanges tardives, vin de glace, vin de raisins passerillés: «*muzeális bo*r» (vin de musée)

Unités géographiques plus petites pouvant être indiquées et règles relatives aux indications

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

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

c. Lorsqu'une commune ou un vignoble est indiqué, 100 % des raisins utilisés doivent provenir de la plus petite unité géographique indiquée.

d. Lien entre les unités géographiques moins importantes et les marques commerciales: Dans le cas des vins de Badacsony portant une marque commerciale comportant le nom d'une unité géographique plus petite ou d'une marque commerciale établie par l'usage avant le 11 mai 2002, les règles générales régissant l'indication des communes et des vignobles ne sont pas applicables.

Production en dehors de la zone délimitée

Cadre juridique:

Par une organisation chargée de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

En vertu de l'article 5, point b), du règlement (UE) 2019/33, la production peut avoir lieu dans les communes situées dans les unités administratives voisines suivantes:

a. Communes dans la région de Veszprém: 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, et

b. Communes dans la région de Zala: Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümeg, Várvölgy, Vonyarcvashegy et Nagyrada.

Mentions traditionnelles protégées existantes

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Mentions traditionnelles pouvant être synonymes de l'appellation d'origine protégée: «*védett eredetű bor*» (vin d'origine protégée).

Description des caractéristiques du produit :

Vin de vendanges tardives, vendanges sélectives, vin de musée, siller, szamorodni

Lien vers le cahier des charges

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