C/2024/7443

16.12.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/7443)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Badacsony/Badacsonyi»

PDO-HU-A1506-AM02

Data della comunicazione: 27.9.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Chiarimento della descrizione organolettica di un vino bianco recante l'indicazione del vigneto**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce II. Descrizione del vino (dei vini) (punto 4 del documento unico)

Testo da aggiungere al vino bianco recante l'indicazione del vigneto: «Il carattere minerale del terroir si ritrova nell'aroma e nel gusto.» È necessario chiarire tale descrizione evidenziando il carattere della zona di produzione, in quanto attualmente sono solo i vini che riportano il nome del vigneto a menzionare la zona di produzione «terroir».

2. **Modifica della disposizione relativa al periodo di invecchiamento dei vini**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce III. Pratiche enologiche specifiche (punto 5.1.2 del documento unico)

Il metodo e il periodo di invecchiamento dei vari prodotti sono stati determinati dagli sviluppi tecnologici e dai cambiamenti degli stili di mercato. Sempre meno produttori utilizzano l'invecchiamento in botti per i raccolti tardivi, preferendo lo stile più fresco e fruttato diffuso sul mercato internazionale. Riteniamo inoltre, sulla base dell'esperienza, che il periodo di invecchiamento di sei mesi sia sufficiente: è sufficientemente lungo per consentire ai vini di svilupparsi, senza gravare i produttori di costi eccessivi.

3. **Eliminazione della data della vendemmia**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce III. Pratiche enologiche specifiche (non incide sul documento unico)

La crescente frequenza di annate estreme rende ancora più difficile una vendemmia uniforme in tutta la regione vinicola. I produttori ragionano in termini di luoghi e stili diversi e quindi conoscono meglio le proprie zone e varietà, il che rende più facile decidere quando vendemmiare in base allo stile di vino che intendono produrre, nel rispetto del disciplinare.

4. **Divieto di addolcimento dei vini bianchi recanti l'indicazione del vigneto**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce III. Pratiche enologiche specifiche (punto 5.1.2 del documento unico)

La categoria di prodotti contraddistinta dall'indicazione del vigneto è la gamma di prodotti premium Badacsony, motivo per cui insistiamo sul fatto che l'unica componente dolce dovrebbe essere quella che rimane del tenore naturale di zuccheri dopo la fermentazione. L'aggiunta di mosto concentrato altererebbe in modo significativo il gusto della dolcezza naturale, riducendone il valore gustativo.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

5. **Modifica delle varietà che possono essere utilizzate per le tipologie di vino: inserimento della varietà Zervin nell'elenco delle varietà di uve autorizzate**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce VI. Varietà di uve consentite (punto 7 del documento unico)

L'inserimento del Pinot Noir nella categoria dei vini ottenuti da uve passite è stato richiesto dai produttori. Anni di esperienza hanno dimostrato che questa varietà produce mosti di 22-24 gradi già a fine agosto in vigneti con una buona esposizione. Il prodotto è disponibile in commercio con il curioso nome di *töpszli*.

I produttori hanno chiesto l'inclusione dell'Ottonel Muskotály nella categoria «vendemmia tardiva». Il vino soddisfa i requisiti della categoria di prodotti nei grandi vigneti di Badacsony, con vendemmia da metà a fine ottobre e adeguata protezione fitosanitaria. Il risultato è un vino dal sapore eccezionale. Molto apprezzato e ricercato dai consumatori, può essere venduto a un prezzo notevolmente più elevato in questa categoria di prodotti.

La varietà Zervin è completamente nuova, è stata selezionata presso l'Istituto di ricerca per la viticoltura e la vinicoltura di Badacsony ed è stata inserita nell'elenco delle varietà principalmente su richiesta dell'istituto stesso. La sua inclusione è giustificata in particolare dall'adozione delle categorie di vini frizzanti e spumanti, dato che lo Zervin è raccomandato principalmente come vino di base destinato alla produzione di vino spumante. Già nota come Badacsony 15, questa varietà è coltivata da numerosi produttori della regione ed è attualmente utilizzata per il sovrainnesto. Finora i vini potevano essere commercializzati solo nella categoria «senza indicazione geografica», il che ha gravemente danneggiato i produttori. L'inclusione della varietà Zervin nel disciplinare è stata richiesta dai produttori in modo che i vini possano essere commercializzati con un'adeguata indicazione del loro status. Si richiede l'inclusione del vino da vendemmia tardiva, del vino di ghiaccio e del vino ottenuto da uve passite.

6. **Norme che disciplinano l'uso di talune menzioni per i vini recanti l'indicazione del vigneto**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce VIII. Ulteriori condizioni (punto 9 del documento unico)

Per le tipologie di vino recanti l'indicazione del vigneto, il nome del vigneto può essere seguito dall'indicazione «hegyi» [(...) vigneto] o «hegyen termett» [coltivato nel vigneto (...)].

Le norme di etichettatura sono state chiarite per specificare il nome della regione viticola e i prodotti che portano il nome del vigneto poiché, nel caso di Badacsony, il consumatore medio potrebbe essere confuso riguardo al fatto che si tratti della regione vinicola o del vigneto. Vorremmo indicare chiaramente ai consumatori che una bottiglia che riporta la menzione «vigneto» contiene vino di qualità superiore.

7. **Aggiunta nel disciplinare di un'indicazione della legislazione pertinente per l'uso della menzione ad uso limitato «muskotály» [Moscato]**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce VIII. Ulteriori condizioni (punto 9 del documento unico)

La possibilità di utilizzare la menzione generica «muskotály» [Moscato] esisteva già nel disciplinare di produzione ma non era chiaro ai produttori quali varietà potessero utilizzare e su quale base, per questo abbiamo inserito il riferimento alla normativa.

8. **Aggiunta della menzione «Ó» [«vecchio»] per il vino rosso all'elenco delle menzioni che possono essere indicate**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce VIII. Ulteriori condizioni (punto 9 del documento unico)

La menzione «Ó» è una categoria importante per molti produttori che finora non è stata autorizzata nel disciplinare di produzione. È importante che il maggior numero possibile di prodotti di ciascun produttore possa essere immesso sul mercato con la denominazione «Badacsony». Questi prodotti sono molto apprezzati e molto ricercati dai consumatori.

9. **100 % di identità dell'origine per le unità geografiche più piccole indicate**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce VIII. Ulteriori condizioni (punto 9 del documento unico)

Le norme di etichettatura sono state chiarite per specificare il nome della regione viticola e i prodotti che portano il nome del vigneto poiché, nel caso di Badacsony, il consumatore medio potrebbe essere confuso riguardo al fatto che si tratti della regione vinicola o del vigneto. Vorremmo indicare chiaramente ai consumatori che una bottiglia che riporta la menzione «vigneto» contiene vino di qualità superiore. Riteniamo quindi che sarebbe meglio se il 100 % del vino provenisse effettivamente dall'unità geografica più piccola.

10. **Chiarimento delle indicazioni ad uso limitato che possono figurare sul vino bianco recante l'indicazione del vigneto**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce VIII. Ulteriori condizioni (punto 9 del documento unico)

È stato necessario ridurre le indicazioni ad uso limitato che possono figurare sul vino bianco recanti l'indicazione del vigneto nelle norme relative alle indicazioni.

11. **Modifica del nome del comitato di valutazione organolettica**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce VIII. Ulteriori condizioni (non incide sul documento unico)

La regione vinicola Badacsony rientra anche nella giurisdizione del comitato di valutazione della regione vinicola del Balaton, dove i prodotti da commercializzare sono assaggiati. La denominazione è stata pertanto chiarita.

12. **Aggiunta ai requisiti per la notifica dell'intenzione di produrre un prodotto recante l'indicazione del vigneto**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce VIII. Ulteriori condizioni (non incide sul documento unico)

Vorremmo semplificare la burocrazia relativa alla notifica che sembra superflua per i produttori e i presidenti della comunità vitivinicola nel caso di vini recanti l'indicazione del vigneto.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi da registrare**

Badacsony/Badacsonyi

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 – BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI E ACETI

2204 – Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi Badacsony sono prevalentemente di colore giallo pallido. L'aroma è tipicamente caratterizzato da note minerali e di reseda, integrate da note di fiori bianchi (sambuco, lillà, acacia, tiglio). L'acidità rotonda costituisce la spina dorsale dei vini bianchi. L'acidità è arrotondata da un gusto amabile derivante dall'alto contenuto di glicerolo, a cui si aggiungono note leggermente salate attribuibili al substrato roccioso di basalto e un gusto amaro tipico dei vitigni locali.

* I parametri analitici mancanti sono conformi alla legislazione in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,6

— Acidità totale minima: 4 g/l espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rosati Badacsony di colore rosso pallido sono caratterizzati da un'intensità media e da fragranze fruttate di bacche rosse (mirtillo, mora, lampone). Al palato i vini rosati Badacsony combinano il gusto fruttato con la freschezza di un'acidità rotonda.

* I parametri analitici mancanti sono conformi alla legislazione in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,6

— Acidità totale minima: 4 g/l espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *Rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il colore dei vini rossi Badacsony è caratterizzato da sfumature rosso rubino con un tono di rosso intenso leggermente in evidenza. Le fragranze speziate dominanti (capsico, pepe verde, pimento) possono essere accompagnate dall'aroma fruttato di bacche rosse (mora, lampone) e da note animali di lieve intensità. I vini rossi sono caratterizzati da acidità rotonda, tannini medi, gusto fruttato (amarena, lampone) e corpo pieno.

* I parametri analitici mancanti sono conformi alla legislazione in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,6

— Acidità totale minima: 4 g/l espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. *Vini bianchi recanti l'indicazione del vigneto*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi recanti l'indicazione del vigneto Badacsony sono caratterizzati da un colore giallo oro brillante. Al naso, le note di agrumi e reseda sono accompagnate da note di frutta stramatura e frutta secca, insieme a spiccati aromi di tostatura dovuti all'invecchiamento. Il carattere minerale del terroir si ritrova nell'aroma e nel gusto. Al palato presentano un carattere vivace. La loro complessità deriva da un'acidità rotonda e dall'armonia di un corpo pieno con il sapore della frutta secca, con un finale leggermente salato accompagnato da note amare.

* I parametri analitici mancanti sono conformi alla legislazione in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,6

— Acidità totale minima: 4 g/l espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. *Vini da vendemmia tardiva*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini Badacsony da vendemmia tardiva sono prevalentemente di colore giallo oro. Al naso dominano gli aromi di frutta secca, che possono essere accompagnati da note tipiche della varietà di uve e del lungo invecchiamento. Si tratta di vini corposi, caratterizzati da acidità rotonda e da un finale salato.

* I parametri analitici mancanti sono conformi alla legislazione in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,6

— Acidità totale minima: 4 g/l espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. *Vini di ghiaccio*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini di ghiaccio Badacsony hanno un colore prevalentemente giallo oro e un aroma di frutta secca. Al palato sono caratterizzati da acidità rotonda, un elevato tenore di zuccheri e finale salato.

* I parametri analitici mancanti sono conformi alla legislazione in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,6

— Acidità totale minima: 4 g/l espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. *Vini ottenuti da uve passite*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini Badacsony ottenuti da uve passite sono per lo più di colore giallo oro. Il profumo è dominato dagli aromi di frutta secca e appassita e può essere accompagnato da note derivanti da un lungo invecchiamento (ad esempio, nocciola, noce). La loro complessità deriva dall'acidità rotonda e dall'armonia di un corpo pieno e un sapore di frutta secca, completato da un finale leggermente salato attribuibile al substrato roccioso di basalto.

* I parametri analitici mancanti sono conformi alla legislazione in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,6

— Acidità totale minima: 4 g/l espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Allevamento della vite (1)

Pratica colturale

Metodo di coltivazione e densità di impianto: nel caso di vigneti impiantati anteriormente al 1º agosto 2010, è possibile produrre vini Badacsony indipendentemente dalla densità di impianto del vigneto e dal metodo di coltivazione precedentemente autorizzato, e ciò per tutto il periodo in cui i vigneti continueranno a essere coltivati.

2. Allevamento della vite (2)

Pratica colturale

Norme relative ai nuovi impianti: nel caso di vigneti impiantati dopo il 1º agosto 2010, si applicano le condizioni seguenti:

a) metodi di coltivazione:
   i) ombrello
   ii) cordone basso
   iii) cordone medio-alto
   iv) Guyot
   v) alberello

b) densità di impianto: numero di viti piantate: minimo 4 000 viti/ha o, nel caso di vigneti impiantati su terreni con pendenza superiore al 10 %, 3 300 viti/ha.

3. Tenore di zuccheri minimo delle uve e metodo di vendemmia

Pratica colturale

— Bianchi: 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. Vendemmia manuale o meccanizzata.

— Rosati: 10,6 % vol: Pinot Noir. 11,34 % vol: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Vendemmia manuale o meccanizzata.

— Rossi: 10,6 % vol: Pinot Noir. 11,34 % vol: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Metodo di vendemmia: manuale o meccanizzato.

— Vini bianchi recanti l'indicazione del vigneto, vini da vendemmia tardiva, vini ottenuti da uve passite: 12,83 % vol. Vendemmia manuale.

— Vini di ghiaccio: 18,95 % vol. Vendemmia manuale.

4. Pratiche enologiche specifiche

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Uso obbligatorio di presse a funzionamento intermittente.

Inoltre:

— Per i vini bianchi recanti l'indicazione del vigneto è richiesto un periodo minimo di invecchiamento di almeno 6 mesi, di cui almeno 3 in botti di legno. È vietato l'addolcimento.

— Per i vini da vendemmia tardiva è obbligatorio un invecchiamento di almeno 6 mesi ed è vietata l'edulcorazione superiore al 2 % vol.

— I vini di ghiaccio devono essere vendemmiati in condizioni di gelo, manualmente, a una temperatura massima di - 7 °C, per poi essere invecchiati per almeno 6 mesi, di cui almeno 3 in botti di legno. È vietato l'addolcimento.

— Per i vini ottenuti da uve passite è obbligatorio un invecchiamento di almeno 6 mesi ed è vietato l'addolcimento superiore al 2 % vol.

5.2. *Rese massime*

1. Bianchi, rosati, rossi:

100 ettolitri per ettaro

2. Vini bianchi recanti l'indicazione del vigneto

60 ettolitri per ettaro

3. Vini da vendemmia tardiva, vini di ghiaccio, vini ottenuti da uve passite

50 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Zone corrispondenti alle parcelle di classe I o II, secondo il catasto viticolo, dei comuni di: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Varietà di uve da vino**

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 - gewürztraminer

vulcanus

zefír

zenit

zervin

zeus

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *1. Descrizione della zona delimitata*

a) Fattori naturali:

La regione vinicola di Badacsony si estende da Balatonszepezd a Szigliget, nella contea di Veszprém, sulla sponda settentrionale del lago Balaton.

I vigneti della regione vinicola si trovano sulle pendici delle colline sulle rive del lago Balaton (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy e le colline di Szigliget), che si presentano sotto forma di monadnock unici nel bacino di Tapolca. Le colline costituiscono la caratteristica comune della composizione del terreno della regione vinicola. Il substrato roccioso dominante nella regione vinicola è il basalto, su cui si sono depositati nel corso di migliaia di anni strati di sedimenti a grana fine provenienti dal Mar Pannonico, classificati come sabbia e argilla. Questa è stata la base per la formazione dei suoli bruni forestali dei vigneti di Badacsony.

I vigneti della regione vinicola sono delimitati dalle colline di Bakony a nord e dal lago Balaton, il più grande lago dell'Europa centrale, a sud. Queste due caratteristiche geografiche conferiscono un carattere submediterraneo al clima altrimenti continentale della regione vinicola, rendendo il clima locale più equilibrato rispetto al clima continentale prevalente del paese, per cui le condizioni climatiche estreme non sono caratteristiche della regione. Le precipitazioni medie si attestano sui 640 millimetri, la temperatura media annua è di 11,2 °C e la durata media annua del soleggiamento è di 1 934 ore. In base alle medie di molti anni, la temperatura media mensile non supera i 25 gradi anche nei mesi più caldi, grazie agli effetti sul clima del lago Balaton e delle colline a nord.

b) Fattori umani:

Le tecniche di coltivazione della vite e le pratiche di vinificazione sviluppate nel corso dei secoli nella zona geografica delimitata vanno di pari passo con il know-how delle persone che vi abitano e lavorano. Anche la tradizione e le conoscenze relative alla regolazione delle rese, al momento della vendemmia, alla scelta della giusta maturazione delle uve e all'invecchiamento dei vini affondano le loro radici in una lunga storia.

In seguito all'epidemia di fillossera, sono state introdotte anche nuove varietà in grado di esprimere al meglio le proprietà del suolo locale, come Olasz rizling e Szürkebarát, i cui nomi sono oggi strettamente legati a Badacsony.

La trasformazione qualitativa legata alla rinascita della regione vinicola di Badacsony dopo il cambio di regime in Ungheria ha portato al ripristino di due varietà autoctone un tempo famose ma quasi completamente dimenticate: Kéknyelű e Budai. Con la produzione di uve da vino rosso, i viticoltori hanno potuto dimostrare ancora una volta come la zona di produzione possa conferire un carattere unico al vino rosso. Quando si è proceduto al rinnovo delle viti, sono stati ammessi vigneti bassi, con una significativa riduzione delle rese (massimo 100 hl/ha).

Il successo di questo cambiamento è dimostrato dall'introduzione dei vini bianchi con l'indicazione del vigneto Badacsony, una categoria di vini bianchi secchi e da dessert di qualità superiore ottenuti da varietà di uve tradizionali con un basso carico di gemme (massimo 80 hl/ha). A differenza di altri vini bianchi, questi vini possono essere imbottigliati solo dopo un invecchiamento di 9 mesi.

8.2. *Vino*

Le tecniche di coltivazione della vite e le pratiche di vinificazione sviluppate nel corso dei secoli nella zona geografica delimitata vanno di pari passo con il know-how delle persone che vi abitano e lavorano. Anche la tradizione e le conoscenze relative alla regolazione delle rese, al momento della vendemmia, alla scelta della giusta maturazione delle uve e all'invecchiamento dei vini affondano le loro radici in una lunga storia.

In seguito all'epidemia di fillossera, sono state introdotte anche nuove varietà in grado di esprimere al meglio le proprietà del suolo locale, come Olasz rizling e Szürkebarát, i cui nomi sono oggi strettamente legati a Badacsony.

La trasformazione qualitativa legata alla rinascita della regione vinicola di Badacsony dopo il cambio di regime in Ungheria ha portato al ripristino di due varietà autoctone un tempo famose ma quasi completamente dimenticate: Kéknyelű e Budai. Con la produzione di uve da vino rosso, i viticoltori hanno potuto dimostrare ancora una volta come la zona di produzione possa conferire un carattere unico al vino rosso. Quando si è proceduto al rinnovo delle viti, sono stati ammessi vigneti bassi, con una significativa riduzione delle rese (massimo 100 hl/ha).

Il successo di questo cambiamento è dimostrato dall'introduzione dei vini bianchi con l'indicazione del vigneto Badacsony, una categoria di vini bianchi secchi e da dessert di qualità superiore ottenuti da varietà di uve tradizionali con un basso carico di gemme (massimo 80 hl/ha). A differenza di altri vini bianchi, questi vini possono essere imbottigliati solo dopo un invecchiamento di 6 mesi.

2. Descrizione dei vini:

I vini Badacsony, che comprendono i bianchi, i rossi e i rosati, hanno una base acida rotonda. Il gusto dolciastro derivante dall'elevato tenore di glicerolo è completato da un carattere vivace attribuibile alla vicinanza del lago Balaton, da note leggermente salate derivanti dal substrato roccioso di basalto e da un sapore amaro tipico dei vitigni locali.

Nonostante la complessa struttura aromatica, i vini Badacsony sono caratterizzati da una fragranza di media intensità. Nei vini bianchi recanti l'indicazione del vigneto, le note primarie di frutta e fiori tipiche dei vini Badacsony sono integrate da note secondarie e terziarie attribuibili all'invecchiamento. Per i vini da vendemmia tardiva, il processo di invecchiamento permette lo sviluppo di note secondarie o terziarie che si affiancano a quelle della frutta secca. Il vino di ghiaccio è caratterizzato da un colore intenso, note di frutta secca e un elevato tenore di zucchero, mentre i vini ottenuti da uve passite presentano note mature pronunciate, ad esempio di noci, oltre che di frutta secca.

3. Presentazione e dimostrazione del legame causale:

L'effetto di bilanciamento della temperatura del lago Balaton, l'accumulo di calore aggiuntivo delle calotte basaltiche dei monadnock e la luce solare riflessa sulle colline dall'acqua determinano una radiazione tra le più intense del paese.

L'effetto submediterraneo del lago sul clima continentale prevalente in Ungheria contribuisce in modo determinante allo sviluppo dell'uva di Badacsony. La luce del sole riflessa dalle acque poco profonde del lago riscalda i pendii in modo uniforme in primavera, assicurando condizioni invariate per tutto il periodo della germogliazione. Ciò impedisce la germogliazione lenta. In assenza di gelate primaverili, i nuovi germogli possono crescere costantemente e le viti possono sviluppare una superficie fogliare sufficientemente ampia per la fotosintesi. In questo modo l'uva può maturare in condizioni ideali ogni anno.

Le calotte basaltiche delle colline coltivate a vite e la vicinanza del lago Balaton garantiscono livelli di zucchero eccezionalmente elevati nel mosto e un corpo pieno, un carattere vivace e una ricchezza di sapori e aromi nei vini, anche nelle annate meno promettenti.

L'effetto del basalto, caratteristico dei terreni, gioca un ruolo fondamentale anche nella formazione della qualità del vino. Il basalto è una roccia vulcanica di carattere basico e quindi si sgretola facilmente. Il potassio, il magnesio, il calcio e soprattutto i microelementi che vengono rilasciati contribuiscono a produrre una qualità specifica del vino. I vini provenienti da vigneti che si trovano su questi terreni tendono ad avere un carattere minerale, e l'alta concentrazione di minerali si traduce in un gusto salato, che è una caratteristica unica dei vini Badacsony. Grazie al sottosuolo sabbioso e argilloso, l'acidità dei vini Badacsony è rotonda, morbida ed elegante.

Con una densità di impianto di 4 000 viti/ha, elevata per l'Ungheria, il carico per vite consente una crescita equilibrata e senza stress. Le giornate sono calde in estate e lunghe e soleggiate in autunno grazie all'anticiclone mediterraneo, ma le viti entrano rapidamente nella fase oscura della fotosintesi la sera, rinfrescate dai venti provenienti dalle colline di Bakony. In queste condizioni naturali uniche, l'uva può accumulare livelli elevati di carboidrati. La luce solare riflessa dalla superficie del lago Balaton facilita la fotosintesi dopo l'invaiatura. Questi due effetti naturali e la selezione da parte dei produttori di Badacsony di varietà di uve a maturazione media e tardiva, significative a livello locale, consentono una vendemmia più tardiva del solito, quando i livelli di zucchero sono più elevati. Questi due fattori naturali e la secolare esperienza dei produttori locali, tramandata di padre in figlio, garantiscono che i grappoli sani e maturi possano essere trasformati in vini espressivi, corposi e di alta qualità, tipici della regione di Badacsony. Nel caso dei vini bianchi recanti l'indicazione del vigneto, l'invecchiamento in botti di legno e la pienezza del vino assicurano ai vini una certa complessità con note di frutta matura. Anche i vini da vendemmia tardiva, i vini ottenuti da uve passite e i vini di ghiaccio sono molto ricchi grazie alla materia prima concentrata.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Norme relative alle indicazioni:

Quadro giuridico:

tramite l'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

a. È consentita l'indicazione di qualsiasi variante dovuta alla modifica della desinenza aggettivale della menzione «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» (denominazione di origine protetta) prevista in lingua ungherese; La menzione «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» (denominazione di origine protetta) può essere sostituita dalla menzione «védett eredetű» (di origine protetta).

b. È consentito l'uso della menzione «Badacsonyi borvidék» (regione vinicola di Badacsony).

c. È consentito l'uso di varianti aggettivali derivate dai nomi di tutte le unità geografiche più piccole elencate al punto VIII/2 mediante l'apposizione «-i». Nel caso dei vini che recano il nome di un vigneto, l'indicazione «hegyi» (vigneto [...]) o «hegyen termett» (coltivato nel vigneto [...]) può seguire il nome del vigneto.

d. La menzione «rozé» può essere sostituita da «rosé» e la menzione «küvé» da «cuvée».

e. L'uso di indicazioni relative all'annata e al tenore di zuccheri è obbligatorio.

f. La dicitura «küvé» o «cuvée bor» (vino cuvée) può essere utilizzata per indicare un vino prodotto mediante assemblaggio di due o più varietà di uve e i nomi delle varietà di uve che lo compongono possono essere indicati in etichetta in ordine decrescente rispetto alla proporzione utilizzata, al fine di informare il consumatore.

g. Norme per l'indicazione delle varietà di uve:

   i. grado di uniformità della varietà:

      1. almeno l'85 % per i vini Badacsony

      2. 100 % per i vini bianchi recanti l'indicazione del vigneto

   ii. l'uso della menzione «Muskotály» [Moscato] è limitato e l'indicazione della varietà di uve è vietata quando si utilizza questa menzione. L'uso della varietà è disciplinato dall'allegato 15 del decreto n. 127/2009 del 29 settembre 2009.

h. Altre menzioni che possono essere indicate e che sono limitate dalla legge.

   Bianchi, rosati e rossi: Primőr (primeur), Újbor (vino giovane), barrique-ban erjesztett (fermentato in barrique), hordóban erjesztett (fermentato in botte), barrique-ban érlelt (invecchiato in barrique), hordóban érlelt (invecchiato in botte), termőhelyen palackozva (imbottigliato nella zona di produzione), termelői palackozás (imbottigliato dal produttore), pinceszövetkezetben palackozva (imbottigliato in una cantina cooperativa), küvé o cuvée, muskotály

   Solo rossi: «Ó» (vecchio)

   Vini bianchi recanti l'indicazione del vigneto: válogatott szüretelésű bor (vino da uve selezionate), főbor (vino delle prime uve), muzeális bor (vino storico), szemelt (acini selezionati)

   Késői szüretelésű bor (vino da vendemmia tardiva), Jégbor (vino di ghiaccio), Töppedt szőlőből készült bor (vino ottenuto da uve passite): «muzeális bor» (vino storico)

   Unità geografiche più piccole che possono figurare in etichetta e norme per indicarle

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

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

   c. In caso di indicazione di un comune o di un vigneto, il 100 % delle uve utilizzate deve provenire dall'unità geografica più piccola indicata.

   d. Legame tra le unità geografiche più piccole e i marchi commerciali: Nel caso di vini Badacsony con un marchio contenente il nome di un'unità geografica più piccola o un marchio stabilito in seguito all'uso prima dell'11 maggio 2002, non si applicano le norme generali che disciplinano l'indicazione del comune e del vigneto.

Produzione al di fuori della zona di produzione delimitata

Quadro giuridico:

tramite l'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore:

deroga al requisito di produrre nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

ai sensi dell'articolo 5, lettera b), del regolamento 2019/33, la produzione può avvenire nei comuni delle seguenti unità amministrative limitrofe:

a. comuni della contea di Veszprém: ammissibile a 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 e

b. comuni della contea di Zala: ammissibile a Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

Menzioni tradizionali protette

Quadro giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

La menzione tradizionale seguente può essere utilizzata come sinonimo della menzione «denominazione di origine protetta»: «védett eredetű bor» (vino di origine protetta)

Per descrivere le caratteristiche del prodotto:

«késői szüretelésű bor» (vino da vendemmia tardiva), «válogatott szüretelésű bor» (vino da uve selezionate), «muzeális bor» (vino storico), siller, szamorodni

Link al disciplinare del prodotto

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