Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/7443)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Badacsony/Badacsonyi»

PDO-HU-A1506-AM02

Data da comunicação: 27.9.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Clarificação da descrição organolética de um vinho branco com indicação da vinha**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica II. Descrição dos vinhos (ponto 4 do documento único)

Texto a acrescentar ao vinho branco com indicação da vinha: «O caráter mineral do *terroir* está presente no aroma e no sabor.» Esta descrição deve ser clarificada, destacando o caráter da área de produção, uma vez que, atualmente, só são os vinhos que ostentam o nome de vinha que mencionam a área de produção do *terroir*.

2. **Alteração da disposição relativa ao período de envelhecimento dos vinhos**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica III. Práticas enológicas específicas (documento único, ponto 5.1.2)

O método e o tempo de envelhecimento dos vários produtos foram impulsionados pela evolução tecnológica e pelos estilos predominantes no mercado. Cada vez mais, os produtores optam por não utilizar o envelhecimento em barrica para colheitas tardias, preferindo um estilo mais fresco e frutado, em linha com a tendência do mercado internacional. Com base na nossa experiência, consideramos que um período de envelhecimento de seis meses é adequado: é suficiente para o desenvolvimento dos vinhos, sem impor custos excessivos aos produtores.

3. **Supressão da data da vindima**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica III. Práticas enológicas específicas (não afeta o documento único)

O aumento da frequência de condições extremas em anos de colheita torna ainda mais difícil realizar uma vindima uniforme em toda a região vitícola. Os produtores pensam em termos de locais e estilos específicos, pelo que estão mais familiarizados com as suas próprias áreas e castas, o que facilita a escolha do momento da colheita de acordo com o estilo de vinho que desejam produzir, em conformidade com o caderno de especificações.

4. **Proibição da edulcoração de vinhos brancos com indicação da vinha**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica III. Práticas enológicas específicas (documento único, ponto 5.1.2)

A categoria de produto distinguida pela indicação da vinha representa a gama de excelência de Badacsony, razão pela qual insistimos que a doçura presente deve derivar exclusivamente do teor natural de açúcares remanescente após a fermentação. A adição de mosto concentrado alteraria significativamente essa doçura natural, reduzindo o valor sensorial do vinho.

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

5. **Modificação de castas que podem ser utilizadas para tipos de vinho: inclusão da casta *zervin* na lista das castas autorizadas**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica VI. Castas autorizadas (ponto 7 do documento único)

Os produtores solicitaram a inclusão da casta *pinot-noir* na categoria de vinhos produzidos partir de uvas passas. Anos de experiência demonstraram que esta casta, em vinhas com boa exposição, atinge 22 a 24 graus de mosto já no final de agosto. O produto é comercializado com a peculiar designação *töpszli*.

Os produtores solicitaram a inclusão da casta *ottonel-muskotály* na categoria de vinhos de colheita tardia. A casta cumpre os requisitos desta categoria nas vinhas excecionais de Badacsony, sendo colhida entre meados e finais de outubro, com proteção fitossanitária adequada. O resultado é um vinho de sabor excecional, muito apreciado e procurado pelos consumidores e que pode ser vendido a um preço significativamente mais elevado nesta categoria de produto.

A casta *zervin* é completamente nova, criada no Instituto de Investigação sobre Viticultura e Vinicultura de Badacsony e incluída na lista de castas essencialmente a pedido do Instituto. A justificação para o seu aditamento prende-se, sobretudo, com a adoção das categorias de vinhos frisantes e espumantes, uma vez que a casta *zervin* é recomendada, em primeiro lugar, como vinho de base para os espumantes. Anteriormente denominada *badacsony-15*, esta casta é cultivada por vários produtores da região, sendo atualmente utilizada para sobreenxertia. Até agora, os vinhos só podiam ser comercializados na categoria «sem indicação geográfica», o que prejudicava significativamente os produtores. Os produtores solicitaram a inclusão da casta *zervin* no caderno de especificações para que os vinhos possam ser comercializados com uma indicação adequada do seu estatuto. Solicitamos a inclusão do vinho de colheita tardia, do vinho de gelo e do vinho proveniente de uvas passas.

6. **Regras relativas à utilização de certas menções no caso de vinhos com indicação da vinha**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica VIII. Outras condições (ponto 9 do documento único)

No caso dos tipos de vinho com indicação da vinha, o nome da vinha pode ser seguido da indicação «hegyi» [(...) vinha] ou «hegyen termett» [cultivado na vinha (...)].

Clarificam-se as regras de rotulagem para especificar o nome da região vitícola e os produtos que ostentam o nome da vinha, dado que, no caso de Badacsony, pode não ser evidente para o consumidor médio se a referência diz respeito à região vitícola ou à vinha em si. Pretendemos comunicar claramente aos consumidores que uma garrafa com a menção «vinha» contém um vinho de excelência.

7. **Aditamento de uma indicação da legislação pertinente ao caderno de especificações para a utilização da menção restrita «muskotály» [*muscat*]**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica VIII. Outras condições (ponto 9 do documento único)

A possibilidade de utilizar o termo coletivo «muskotály» [*muscat*] já existia no caderno de especificações, mas os produtores não compreenderam quais as castas que podiam utilizar e com que base, razão pela qual incluímos a referência à legislação.

8. **Aditamento da menção «Ó» [«velho»] para o vinho tinto à lista de menções que podem ser indicadas**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica VIII. Outras condições (ponto 9 do documento único)

A menção «Ó» é uma categoria importante para muitos produtores que, até à data, não foi autorizada no caderno de especificações. É importante que o maior número possível de produtos de cada produtor possa ser colocado no mercado com a denominação «Badacsony». Estes produtos são muito apreciados e procurados pelos consumidores.

9. **100 % de identidade de origem para as unidades geográficas mais pequenas indicadas**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica VIII. Outras condições (ponto 9 do documento único)

Clarificam-se as regras de rotulagem para especificar o nome da região vitícola e os produtos que ostentam o nome da vinha, dado que, no caso de Badacsony, pode não ser evidente para o consumidor médio se a referência diz respeito à região vitícola ou à vinha em si. Pretendemos comunicar claramente aos consumidores que uma garrafa com a menção «vinha» contém um vinho de excelência. Por conseguinte, pensamos que seria melhor que 100 % do vinho provenha efetivamente da unidade geográfica mais pequena.

10. **Clarificação das menções restritas que podem figurar no vinho branco com indicação da vinha**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica VIII. Outras condições (ponto 9 do documento único)

Foi necessário limitar as menções restritas que podem figurar nos vinhos brancos com indicação da vinha nas regras relativas às indicações.

11. **Alteração do nome do comité de avaliação organolética**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica VIII. Outras condições (não afeta o documento único)

A região vitícola de Badacsony é igualmente da competência da Comissão de Avaliação da Região Vitícola de Balaton, onde os produtos a comercializar são degustados. Por conseguinte, o nome foi clarificado.

12. **Aditamento aos requisitos de notificação da intenção de produzir um produto com indicação da vinha**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica VIII. Outras condições (não afeta o documento único)

Pretende-se simplificar a burocracia relacionada com a notificação, que parece supérflua para os produtores e os presidentes da comissão vitivinícola no caso dos vinhos com indicação da vinha.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Badacsony / Badacsonyi

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinhos

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Branco*

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos brancos de Badacsony apresentam predominantemente uma cor amarelo-pálida. No nariz, apresentam tipicamente notas de reseda e minerais, complementadas por notas de flores brancas, como flor de sabugueiro, lilás, acácia e flor de tília. A acidez equilibrada constitui a espinha dorsal destes vinhos, sendo suavizada por um toque adocicado resultante do elevado teor de glicerol. Este perfil é ainda enriquecido por nuances ligeiramente salgadas, atribuídas à rocha basáltica, e por um amargor subtil, característico das castas de uva locais.

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,6

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

2. *Rosado*

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos rosados de Badacsony, de cor vermelho-pálido, caracterizam-se por uma intensidade média e por aromas frutados a bagas vermelhas, como mirtilos, amoras e framboesas. Na boca, estes vinhos combinam o caráter frutado com a frescura proporcionada pela acidez equilibrada.

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,6

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

3. *Tinto*

DESCRIÇÃO CONCISA

A cor do vinho tinto de Badacsony caracteriza-se por tonalidades de vermelho-rubi, com um toque profundo de vermelho ligeiramente acentuado. As fragrâncias dominantes de especiarias, como pimentão-doce, pimenta-verde e pimenta-da-jamaica, podem ser acompanhadas por um aroma frutado a bagas vermelhas, como amoras e framboesas, e por notas animais de intensidade subtil. Estes vinhos encorpados apresentam uma acidez equilibrada, taninos de intensidade média e um sabor frutado que remete para ginja e framboesa.

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,6

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

4. *Vinho branco com indicação da vinha*

DESCRIÇÃO CONCISA

A cor dos vinhos brancos com indicação da vinha de Badacsony é marcada por um brilho amarelo-dourado. No nariz, destacam-se notas de citrinos e de reseda enriquecidas por nuances de frutos sobreamadurecidos e desidratados, combinadas com aromas torrados distintos, resultantes do envelhecimento. O caráter mineral do *terroir* está presente no aroma e no paladar. O sabor é vivo, com uma complexidade que nasce de uma acidez equilibrada e da harmonia de um corpo pleno. As notas de frutos desidratados culminam num final de boca subtilmente salgado, com um toque amargo.

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,6

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

5. *Vinho de colheita tardia*

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos de colheita tardia de Badacsony apresentam uma cor predominantemente amarelo-dourada. No nariz, sobressaem aromas de frutos desidratados, que podem ser acompanhados por nuances características da casta e do envelhecimento prolongado. No paladar, revelam-se encorpados, com uma acidez equilibrada que culmina num final de boca salgado.

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,6

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

6. *Vinho de gelo*

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos de gelo de Badacsony apresentam uma cor predominantemente amarelo-dourada e aroma a frutos desidratados. O seu sabor caracteriza-se por uma acidez equilibrada, um elevado teor de açúcares e um final de boca salgado.

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,6

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

7. *Vinho proveniente de uvas passas*

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos de Badacsony produzidos a partir de uvas passas apresentam uma cor predominantemente amarelo-dourada. No nariz, destacam-se aromas de frutos encarquilhados e desidratados, acompanhados, por vezes, por notas resultantes de um envelhecimento prolongado, como avelã e noz. A sua complexidade resulta de uma acidez equilibrada e da harmonia de um corpo pleno, enriquecido por nuances de frutos desidratados e um final de boca delicadamente salgado, característico da rocha basáltica.

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,6

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Condução da vinha (1)

Prática de cultivo

Método de cultivo e densidade de plantação: no caso das vinhas plantadas antes de 1 de agosto de 2010, o vinho de Badacsony pode ser produzido a partir de uvas colhidas em vinhas com densidade de plantação e método de cultivo autorizados anteriormente, desde que a produção prossiga na vinha.

2. Condução da vinha (2)

Prática de cultivo

Regras relativas às novas plantações: No caso das vinhas plantadas após 1 de agosto de 2010, aplicam-se as seguintes condições:

a) Métodos de cultivo:

   i) cordão duplo,

   ii) cordão baixo,

   iii) cordão de altura média,

   iv) Guyot,

   v) em taça;

b) Densidade de plantação: número de vinhas plantadas: mínimo de 4 000 vinhas/ha ou, no caso de vinhas plantadas em terrenos com um declive superior a 10 %, 3 300 vinhas/ha.

3. Teor mínimo de açúcares das uvas e método de vindima

Prática de cultivo

— Vinhos brancos: 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*. Vindima manual ou mecânica

— Vinhos rosados: 10,6 % vol: *pinot-noir*. 11,34 % vol: *kékfrankos, cabernet-sauvignon, cabernet-franc*. Vindima manual ou mecânica

— Tinto: 10,6 % vol: *pinot-noir*. 11,34 % vol: *kékfrankos, cabernet-sauvignon, cabernet-franc*. Método de vindima: manual ou mecânica.

— Vinho branco com indicação da vinha, vinho de colheita tardia, vinho produzido a partir de uvas passas: 12,83 % vol. Vindima manual.

— Vinho de gelo: 18,95 % vol. Vindima manual.

4. Práticas enológicas específicas

Restrições aplicáveis à vinificação

Utilização obrigatória de prensagem descontínua.

Além disso:

— É exigido um período mínimo de envelhecimento de seis meses para os vinhos brancos com indicação da vinha, dos quais pelo menos três em barrica de madeira. É proibida a edulcoração.

— No caso dos vinhos de colheita tardia, o envelhecimento é obrigatório durante, pelo menos, seis meses e é proibido adicionar açúcares que resultem num aumento do teor alcoólico superior a 2 % vol.

— O vinho de gelo tem de ser colhido à mão, congelado, a uma temperatura máxima de −7 °C, seguido de um envelhecimento de, pelo menos, seis meses, dos quais pelo menos três em barrica de madeira. É proibida a edulcoração.

— No caso dos vinhos provenientes de uvas passas, o envelhecimento é obrigatório durante, pelo menos, seis meses e é proibido adicionar açúcares que resultem num aumento do teor alcoólico superior a 2 % vol.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Branco, rosado e tinto

100 hl/ha

2. Vinho branco com indicação da vinha

60 hl/ha

3. Vinho de colheita tardia, vinho de gelo, vinho proveniente de uvas passas

50 hl/ha

6. **Área geográfica delimitada**

As zonas correspondentes às parcelas de classe I e II, de acordo com o cadastro vitícola, dos seguintes municípios: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Castas de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Descrição da área delimitada*

a) Fatores naturais:

A região vitícola de Badacsony estende-se de Balatonszepezd até Szigret, no condado de Veszprém, nas margens setentrionais do lago Balaton.

As vinhas desta região situam-se nas encostas das colinas ao longo das margens do lago (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy e as colinas de Szigliget), que são inselbergues com formas únicas na bacia de Tapolca. As colinas conferem uma característica comum à composição dos solos da região. A base rochosa dominante é o basalto, sobre o qual se depositaram, ao longo de milhares de anos, camadas de sedimentos finos provenientes do mar de Pannon, classificados como areia e argila. Esses sedimentos deram origem aos solos florestais pardos das vinhas de Badacsony.

A região é delimitada pelas colinas de Bakony, a norte, e pelo lago Balaton, o maior lago da Europa Central, a sul. Estas duas características geográficas conferem ao clima local um caráter submediterrânico, suavizando as extremas flutuações típicas do clima continental da Hungria e criando condições meteorológicas mais equilibradas. A precipitação média é de 640 milímetros, a temperatura média anual é de 11,2 °C e a insolação média anual é de 1 934 horas. Graças aos efeitos do lago Balaton e das colinas a norte, a temperatura média mensal, calculada com base nas médias de vários anos, não ultrapassa os 25 graus, mesmo nos meses mais quentes.

b) Fatores humanos:

As técnicas e práticas vitícolas desenvolvidas ao longo dos séculos na área geográfica delimitada estão intimamente ligadas ao saber-fazer das pessoas que nela vivem e trabalham. A tradição e o conhecimento relativos à regulação do rendimento, ao momento da vindima, à decisão sobre a maturação correta das uvas e o envelhecimento dos vinhos estão também enraizados numa longa história.

Após a epidemia de filoxera, foram introduzidas novas castas que, com extrema eficácia, expressam as propriedades dos solos locais, como a *olasz-rizling* e a *szürkebarát*, cujos nomes estão agora indissociavelmente ligados a Badacsony.

O renascimento qualitativo da região vitícola de Badacsony após a mudança de regime na Hungria resultou na recuperação de duas castas autóctones outrora famosas, mas quase totalmente esquecidas: *kéknyelű* e *budai*. Com a produção de uvas para vinho tinto, os viticultores conseguiram, uma vez mais, demonstrar como o *terroir* pode conferir um caráter único ao vinho tinto. Durante a renovação das vinhas, as vinhas baixas foram autorizadas, com os rendimentos significativamente reduzidos (máximo de 100 hl/ha).

O êxito desta transformação é evidenciado pela criação da categoria de vinhos brancos com a indicação da vinha de Badacsony, destinada aos vinhos brancos secos de alta qualidade e aos vinhos de sobremesa produzidos a partir de castas tradicionais, com uma baixa carga de olhos francos (máximo de 80 hl/ha). Ao contrário dos outros vinhos brancos, estes vinhos só podem ser engarrafados após nove meses de envelhecimento.

8.2. *Vinhos*

As técnicas e práticas vitícolas desenvolvidas ao longo dos séculos na área geográfica delimitada estão intimamente ligadas ao saber-fazer das pessoas que nela vivem e trabalham. A tradição e o conhecimento relativos à regulação do rendimento, ao momento da vindima, à decisão sobre a maturação correta das uvas e o envelhecimento dos vinhos estão também enraizados numa longa história.

Após a epidemia de filoxera, foram introduzidas novas castas que, com extrema eficácia, expressam as propriedades dos solos locais, como a *olasz-rizling* e a *szürkebarát*, cujos nomes estão agora indissociavelmente ligados a Badacsony.

O renascimento qualitativo da região vitícola de Badacsony após a mudança de regime na Hungria resultou na recuperação de duas castas autóctones outrora famosas, mas quase totalmente esquecidas: *kéknyelű* e *budai*. Com a produção de uvas para vinho tinto, os viticultores conseguiram, uma vez mais, demonstrar como o *terroir* pode conferir um caráter único ao vinho tinto. Durante a renovação das vinhas, as vinhas baixas foram autorizadas, com os rendimentos significativamente reduzidos (máximo de 100 hl/ha).

O êxito desta transformação é evidenciado pela criação da categoria de vinhos brancos com a indicação da vinha de Badacsony, destinada aos vinhos brancos secos de alta qualidade e aos vinhos de sobremesa produzidos a partir de castas tradicionais, com uma baixa carga de olhos francos (máximo de 80 hl/ha). Ao contrário dos outros vinhos brancos, estes só podem ser engarrafados após seis meses de envelhecimento.

2. Descrição do(s) vinho(s):

Os vinhos de Badacsony — incluindo os brancos, os tintos e os rosados — apresentam uma base de acidez bem equilibrada. O sabor adocicado resultante do elevado teor de glicerol é complementado por um caráter vivo, influenciado pela proximidade do lago Balaton, por notas ligeiramente salgadas provenientes da rocha basáltica e por um amargor distintivo das castas locais.

Embora possuam uma estrutura aromática complexa, os vinhos de Badacsony distinguem-se por um perfume de intensidade média. Nos vinhos brancos com indicação da vinha, as notas primárias de frutos e flores, típicas dos vinhos de Badacsony, são enriquecidas por notas secundárias e terciárias atribuíveis ao envelhecimento. No caso dos vinhos de colheita tardia, o processo de envelhecimento realça notas secundárias e terciárias, que acompanham as características dos frutos desidratados. Os vinhos de gelo caracterizam-se por uma cor intensa, aromas de frutos desidratados e um elevado teor de açúcares, enquanto os vinhos provenientes de uvas passas apresentam notas maduras pronunciadas, por exemplo, de nozes, complementadas pelos aromas de frutos desidratados.

3. Descrição e demonstração do nexo de causalidade

O efeito de equilíbrio da temperatura da massa de água do lago Balaton, aliado ao armazenamento adicional de calor pelas cápsulas basálticas dos inselbergues e à luz solar refletida nas colinas pela água, resulta numa das radiações mais intensas do país.

O efeito submediterrânico do lago no clima continental predominante na Hungria contribui de forma decisiva para o desenvolvimento das uvas de Badacsony. A luz solar refletida pelo lago pouco profundo aquece uniformemente as encostas na primavera, assegurando condições invariáveis ao longo do período de brotação e prevenindo atrasos no crescimento. Sem geadas primaveris, os novos rebentos podem crescer de forma contínua, permitindo o desenvolvimento de uma superfície foliar suficientemente grande para a fotossíntese, essencial para a maturação ideal das uvas.

As cápsulas basálticas das colinas e a proximidade do lago garantem níveis excecionalmente elevados de açúcares no mosto e conferem ao vinho um corpo pleno, um caráter vivo e uma riqueza de sabores e aromas, mesmo em colheitas menos promissoras.

O efeito basáltico característico dos solos desempenha também um papel fundamental na qualidade do vinho. O basalto é uma rocha vulcânica básica, que se desintegra facilmente libertando potássio, magnésio, cálcio e outros microelementos que influenciam a qualidade dos vinhos. Os vinhos provenientes de vinhas nestes solos tendem a ter um caráter mineral, e a elevada concentração de minerais resulta num sabor salgado, que é uma marca única dos vinhos de Badacsony. A composição arenosa e argilosa do subsolo proporciona aos vinhos de Badacsony uma acidez equilibrada, suave e elegante.

Com uma densidade de plantação de 4 000 vinhas/ha, considerada elevada na Hungria, as vinhas crescem de forma equilibrada e sem estresse. Os dias são quentes no verão e longos e soalheiros no outono, devido ao anticiclone mediterrânico. No entanto, as noites são arrefecidas pelos ventos que sopram das colinas de Bakony, permitindo uma transição rápida para a fase escura da fotossíntese. Estas condições naturais únicas favorecem a acumulação de elevados teores de hidratos de carbono nas uvas. A luz solar refletida pela superfície do lago Balaton continua a estimular a fotossíntese após o início do amadurecimento. Estes dois efeitos naturais, combinados com a seleção, pelos produtores de Badacsony, de castas de maturação média e tardia que crescem junto ao solo, típicas da região, permitem vindimas mais tardias, quando os níveis de açúcares atingem o seu pico. Estes dois fatores naturais e a experiência secular dos produtores locais, transmitida de geração em geração, garantem a transformação de cachos saudáveis e maduros em vinhos encorpados e expressivos de alta qualidade, típicos da região de Badacsony. Os vinhos brancos com indicação da vinha distinguem-se pela complexidade, enriquecida pelo envelhecimento em barrica de madeira e pelas notas de frutos maduros. Os vinhos de colheita tardia, os vinhos provenientes de uvas passas e os vinhos de gelo destacam-se pela sua riqueza, resultante da elevada concentração de matéria-prima.

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

Regras sobre as indicações

Quadro jurídico:

Pela organização que gere a DOP/IGP, quando previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

a. É admitida a indicação de qualquer variação do adjetivo final derivado da menção «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» [denominação de origem protegida] estabelecida em língua húngara. A menção «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» [denominação de origem protegida] pode ser substituída pela menção «védett eredetű» [de origem protegida].

b. É permitida a utilização da menção «Badacsonyi borvidék» [região vitícola de Badacsonyi].

c. É permitida a utilização de variações adjetivas derivadas dos nomes de todas as unidades geográficas mais pequenas enumeradas no ponto VIII/2, utilizando o sufixo «-i». No caso dos tipos de vinho com o nome de uma vinha, a indicação «hegyi» [(...) vinha] ou «hegyen termett» [cultivada na vinha (...)] pode ser seguida do nome da vinha.

d. A menção «rozé» pode ser substituída por «rosé» e a menção «küvé» por «cuvée».

e. A utilização de indicações relativas ao ano de colheita e ao teor de açúcares é obrigatória.

f. A menção «küvé» ou «cuvée bor» [vinho de base] pode ser utilizado para indicar um vinho produzido por mistura de duas ou mais castas, podendo os nomes das castas que compõem o vinho de base ser indicados no rótulo por ordem decrescente da proporção utilizada, para informação do consumidor.

g. Regras relativas à indicação das castas:

i. grau de homogeneidade da casta:

1. pelo menos 85 % para os vinhos de Badacsony

2. 100 % para os vinhos brancos com indicação da vinha

ii. a utilização da menção «Muskotály» [Muscat] é limitada e a indicação da casta é proibida quando esta menção é utilizada. A utilização da casta rege-se pelo anexo 15 do Decreto n.º 127/2009, de 29 de setembro de 2009.

h. Outras menções que podem ser incluídas e que são limitadas por lei:

branco, rosado e tinto: Primőr [*primeur*], Újbor [vinho novo], barrique-ban erjesztett [fermentado em barrica], hordóban erjesztett [fermentado em barril], barrique-ban érlelt [envelhecido em barrica], hordóban érlelt [envelhecido em barril], termőhelyen palackozva [engarrafado na área de produção], termelői palackozás [engarrafado pelo produtor], pinceszövetkezetben palackozva [engarrafado numa cooperativa de caves], küvé ou cuvée, muskotály

Apenas tinto: «Ó» [velho]

Vinho branco com indicação da vinha: válogatott szüretelésű bor [vinho de colheita selecionada], főbor [vinho de primeira qualidade], muzeális bor [vinho histórico], szemelt [bagas selecionadas]

Késői szüretelésű bor [vinho de colheita tardia], Jégbor [vinho de gelo], Töppedt szőlőből készült bor [vinho proveniente de uvas passas]: «muzeális bor» [vinho histórico]

Unidades geográficas mais pequenas que podem figurar no rótulo e regras para a sua indicação

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

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

c. Se for indicado um município ou uma vinha, 100 % das uvas utilizadas têm de provir da unidade geográfica mais pequena indicada.

d. Relação entre unidades geográficas mais pequenas e marcas comerciais: No caso dos vinhos de Badacsony que ostentem uma marca comercial que contenha o nome de uma unidade geográfica mais pequena ou uma marca comercial estabelecida por utilização antes de 11 de maio de 2002, não são aplicáveis as regras gerais relativas à indicação do município e da vinha.

Produção fora da área de produção demarcada

Quadro jurídico:

Pela organização que gere a DOP/IGP, quando previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Nos termos do artigo 5.º, alínea b), do Regulamento (UE) 2019/33, a produção pode ter lugar em municípios das seguintes unidades administrativas vizinhas:

a. Municípios do condado de Veszprém: admissível em 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. Municípios do condado de Zala: admissível em Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

Menções tradicionais protegidas

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A menção tradicional seguinte pode ser utilizada como sinónimo da menção «denominação de origem protegida»: «védett eredetű bor» [vinho de origem protegida]

Para descrever as características do produto:

«késői szüretelésű bor» [vinho de colheita tardia], «válogatott szüretelésű bor» [vinho de colheita selecionada], «muzeális bor» [vinho histórico], siller, szamorodni

Hiperligação para o caderno de especificações

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