

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2022/C 401/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con lo previsto en el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Pannon»

PDO-HU-A1380-AM03

Fecha de la solicitud: 25.1.2018

1. Normas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Modificación que no se considera menor.

2. Descripción y motivos de la modificación**2.1. Adición de la categoría de producto vino de aguja gasificado**

Los productores vinícolas han comenzado a elaborar vinos de aguja gasificados en respuesta a la evolución de la demanda del mercado. Los avances en la tecnología disponible han permitido obtener una calidad cada vez mayor, lo que se ha traducido en un incremento de la demanda y la producción. Los excelentes vinos de la DOP Pannon también pueden utilizarse para elaborar productos homogéneos y de gran calidad que se ajusten al pliego de condiciones.

Apartados afectados:

Categorías de productos vitivinícolas

Descripción de los vinos

Rendimiento máximo

Principales variedades de uva

Vínculo con la zona geográfica

Condiciones complementarias

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

2.2. Adición de la categoría de producto vino espumoso

La combinación de la demanda del mercado y el espíritu emprendedor de los vinicultores ha impulsado la producción de varios vinos espumosos. Los vinos base para el vino espumoso se elaboran desde hace mucho tiempo en la región vinícola. Las bodegas familiares aquí establecidas han incorporado a su gama de productos sus propios vinos espumosos. Las variedades de uva enumeradas en el pliego de condiciones del vino de la DOP Pannon producen vinos espumosos de una calidad especialmente buena, lo que permite obtener una calidad uniforme y superior.

Apartados afectados:

Categorías de productos vitivinícolas

Descripción de los vinos

Rendimiento máximo

Principales variedades de uva

Vínculo con la zona geográfica

Condiciones complementarias

2.3. Nuevas variedades autorizadas: ezerfürtű, furmint, kadarka (blanco), pinot noir (blanco), rizlingszilváni, zöld szagos, zöld szilváni y alibernet

Los patrones de consumo de vino cambian continuamente y los productores se están esforzando por adaptarse a ellos. La proporción de variedades blancas y aromáticas en la zona delimitada es cada vez mayor. Algunas de las variedades solicitadas se utilizan desde hace tiempo para elaborar vinos de calidad fiable, mientras que otras proceden de plantaciones experimentales.

Apartados afectados:

Principales variedades de uva

2.4. Modificación de municipios situados fuera de la zona de producción delimitada: incorporación de Varsád

La planta vinícola de Varsád transforma uvas procedentes de la zona delimitada para la DOP Pannon. La calidad de los productos vinícolas elaborados a partir de estas uvas cumple los requisitos del presente pliego de condiciones. (El municipio de Dég ya estaba registrado en la solicitud inicial como municipio situado fuera de la zona de producción delimitada).

Apartados afectados:

Condiciones complementarias

2.5. Incorporación de los municipios de Cikó, Fürged, Magyarszék, Németskér, Pálfa, Pári y Somberek a la zona de producción delimitada

Estos municipios pertenecen a la misma unidad administrativa a efectos del artículo 5, apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) 2019/33 ⁽²⁾ que la zona de producción delimitada. Forman parte integrante de la zona geográfica debido a sus propiedades edafológicas y a su ubicación.

Apartados afectados:

Zona geográfica delimitada

2.6. Supresión de los municipios de Aba y Seregélyes de la zona de producción delimitada

Estos municipios han sido retirados de la administración pública de la zona delimitada y forman parte de otra región vinícola. No forman parte de la zona geográfica debido a sus propiedades edafológicas y a su ubicación, por lo que deben suprimirse de la lista de municipios de la zona de producción delimitada.

Apartados afectados:

Zona geográfica delimitada

⁽²⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2..

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Pannon

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP: denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. Vino espumoso

9. Vino de aguja gasificado

4. **Descripción del (de los) vino(s)**4.1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

De un color que varía del blanco verdoso al dorado, pasando por el verde amarillento. En nariz, oscila entre una sutileza discreta y los aromas muy intensos de las variedades aromáticas. Puede presentar notas de manzana y cítricos e incluso matices florales. Los vinos blancos de Pannon se caracterizan por un grado medio de acidez complejo. El sabor afrutado y la armonía son características que presentan todos los vinos producidos en esta región.

* Los datos analíticos que faltan cumplen los límites establecidos en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

4.2. *Vino rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Presenta desde el color de la piel de la cebolla hasta el de la fresa, pasando por el de la peonía. Las fragancias son típicas de esta variedad, principalmente a frambuesa, fresa y zarzamora. El vino se caracteriza por sus ácidos frescos, su intensidad media y su cuerpo ligero o medio, y los aromas que se perciben en la nariz también se reflejan en el paladar.

* Los datos analíticos que faltan cumplen los límites establecidos en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 g/l, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

4.3. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Su color varía del rojo y el rubí, pasando por el rojo púrpura, hasta el rojo intenso y oscuro. Su fragancia se caracteriza por un aroma afrutado, especialmente a bayas rojas, en particular fresas, ciruelas y cerezas. Puede complementarse con notas especiadas fruto del envejecimiento en barrica. Tiene mucho cuerpo o cuerpo medio, con una acidez media típica y una estructura tánica media-elevada.

* Los datos analíticos que faltan cumplen los límites establecidos en la legislación de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

4.4. *Vino blanco espumoso*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Su color puede oscilar entre el amarillo pálido y el amarillo dorado. Su fragancia y sabor vienen determinados por los aromas primarios afrutados típicos de las uvas —cítricos y manzana verde—, que se complementan con las fragancias y sustancias aromáticas secundarias que se desarrollan durante el envejecimiento, tales como la galleta y el *brioche*. La delicada espuma originada por el ácido carbónico derivado de la segunda fermentación alcohólica está presente durante todo el proceso de degustación.

* Los datos analíticos que faltan cumplen los límites establecidos en la legislación de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.5. *Vino rosado espumoso*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Su color puede variar desde el de la piel de cebolla pálida hasta el rojo claro. Su sabor y fragancia vienen determinados por las sustancias aromáticas especiadas y afrutadas, ligeramente a fresa y a frambuesa, típicas de las uvas, que se complementan con las fragancias y sustancias aromáticas secundarias que se desarrollan durante el envejecimiento, tales como la galleta y el *brioche*, acompañadas de una agradable acidez equilibrada.

* Los datos analíticos que faltan cumplen los límites establecidos en la legislación de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.6. *Vino tinto espumoso*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Su color puede variar del rubí al rojo intenso. Su sabor y fragancia vienen determinados por los aromas primarios afrutados típicos de las uvas (principalmente a cereza y grosella), que se complementan con las fragancias y sustancias aromáticas secundarias que se desarrollan durante el envejecimiento, tales como la galleta y el *brioche*.

* Los datos analíticos que faltan cumplen los límites establecidos en la legislación de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.7. *Vino blanco de aguja gasificado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Su color puede variar del blanco verdoso al amarillo dorado; presenta siempre una fragancia fresca y afrutada a cítricos y manzana verde y una acidez fresca y elegante. No se aprecian notas de envejecimiento en barrica de madera ni en su sabor ni en su fragancia.

* Los datos analíticos que faltan cumplen los límites establecidos en la legislación de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9

Acidez total mínima	4 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.8. *Vino rosado de aguja gasificado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Su color puede variar desde el de la piel de cebolla pálida hasta el rojo claro, y presenta un aroma afrutado (principalmente a fresa, frambuesa y zarzamora) y un carácter vivo y fresco.

* Los datos analíticos que faltan cumplen los límites establecidos en la legislación de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.9. *Vino tinto de aguja gasificado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Su color puede variar del rojo al rojo oscuro, pasando por el rubí o el rojo púrpura. Se caracteriza por un sabor y una fragancia típicamente afrutados a bayas rojas, tales como fresas, ciruelas y cerezas.

* Los datos analíticos que faltan cumplen los límites establecidos en la legislación de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**a. *Prácticas enológicas específicas***Normas de producción de las uvas**

Sistema de conducción de las vides

Método de cultivo y separación de las vides:

En el caso de los viñedos plantados antes del 31 de julio de 2009, los productos del sector vinícola con la denominación de origen protegida Pannon podrán producirse hasta la campaña vitícola 2035/2036 a partir de uvas procedentes de cualquier viñedo en el que ya se hayan autorizado el método de conducción y la densidad de plantación.

Normas aplicables a las nuevas plantaciones

En el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2009:

- la densidad de plantación no podrá ser inferior a 3 300 vides/ha;
- la distancia entre hileras no podrá ser inferior a 2 metros ni superior a 3,5 metros;
- la distancia entre vides no podrá ser inferior a 0,6 metros ni superior a 1,2 metros;
- podrá utilizarse cualquier método de conducción, excepto la conducción en cortina simple.

Restricción pertinente en la vinificación

NINGUNA

b. Rendimiento máximo

Todos los productos del sector vitivinícola

100 hl/ha

Todos los productos del sector vitivinícola

14 000 kg de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Zonas de los siguientes municipios clasificadas como clases I y II de acuerdo con el catastro de viñedos: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Magyarszék, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Somberek y Versend;

Alsónána, Alsónyék, Bata, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb y Zomba;

Aparhant, Bataapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pinchely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja y Závod;

Bisse, Csarnóta, Diósvizlő, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány y Villánykövesd.

7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

alibernet

blauburger

blauer frühburgunder

bíbor kadarka

cabernet franc - cabernet

cabernet sauvignon

chardonnay - kereklevelű

cirfandli - piros cirfandli

cot - malbec

csabagyöngye - perla de csaba
cserszegi fűszeres
csomorika - csomor
domina
ezerfürtű
furmint - furmint bianco
hamburgi muskotály - moscatel de Hamburgo
hárslevelű - garszleveljü
irsai olivér - irsai
juh fark - fehérboros
kadarka - fekete budai
karát
királyleányka - little princess
kékfrankos - moravka
kékoportó - blauer portugieser
leányka - leányszőlő
menoire
merlot
mészikadar
nektár
olasz rizling - olaszrizling
ottonel muskotály - muscat ottonel
pinot blanc - fehér burgundi
pinot noir - kék burgundi
rajnai rizling - rhine riesling
rizlingszilváni - müller thurgau
rubintos
sagrantino
sauvignon - sauvignon blanc
syrah - shiraz
szürkebarát - pinot gris
sárga muskotály - muscat lunel
tannat
tramini - traminer
turán
viognier
zefír
zengő
zenit
zweigelt - blauer zweigeltrebe
zöld szagos - decsi szagos
zöld szilváni - grüner sylvaner
zöld veltelíni - zöldveltelíni

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

8.1. Factores naturales

La región vinícola de Pannon comprende cuatro zonas vitícolas situadas en la región de colinas delimitada por el río Danubio, el río Drava y el lago Balaton, así como en las faldas meridionales de los montes de Villány y Mecsek, situados entre aquellos. Se trata de las zonas vitícolas de Pécs, Villány, Szekszárd y Tolna.

La base rocosa de las colinas de Tolna y Baranya es un suelo de sedimentación arcilloso y arenoso, cubierto por *loess* y franco. Los bloques calizos de los montes de Villány y Mecsek se encuentran cubiertos por suelos de *loess* y franco en muchos puntos.

El suelo de la región vinícola de Pannon es muy favorable para la viticultura.

El clima es continental, con gran influencia mediterránea meridional.

La temperatura media anual es de 10-12 °C. El número medio de horas de sol es superior a 2 000 al año. Salvo contadas excepciones, la precipitación es de aproximadamente 600 mm.

Las condiciones climáticas y meteorológicas de la región son especialmente propicias para la producción tanto de uvas blancas como tintas.

8.2. Vino: factores humanos

La zona es una de las regiones vitícolas más antiguas de Hungría. La viticultura fue introducida en este país, o mejor dicho, Pannonia, primero por los celtas y después por los romanos. Su importancia en esta región también se ve corroborada por el descubrimiento de artefactos.

En esos primeros tiempos, los habitantes de la región se percataron de las condiciones naturales que proporcionaban un excelente sustento para la vitivinicultura. Existen varios registros escritos de vinos producidos en esta región que se remontan a principios de la Edad Media. Se pueden encontrar viñedos bien atendidos en todas las abadías que se fundaron en gran número durante la era de Árpád.

El florecimiento de la viticultura solo se vio obstaculizado por las guerras contra los turcos, durante unos 150 años.

La viticultura local fue desarrollada en mayor medida por los alemanes que se asentaron en la región vinícola en el siglo XVIII. Los serbios que se instalaron en este período introdujeron la producción de la variedad kadarka, a partir de la cual se elaboraba vino tinto usando un nuevo método: la vinificación en tinto.

Entre las decenas de variedades cultivadas, hubo dos variedades de uva utilizadas para la elaboración de vino tinto que fueron decisivas durante la replantación del siglo XVIII: una fue la kadarka, traída desde los Balcanes por los serbios al huir de los turcos; la otra fue la kékoportó, introducida en Villány por los colonos alemanes y que se cree que es de origen portugués. La región es más conocida por sus vinos tintos, pero en las zonas de Siklós, Tolna y Mecsek predominan variedades blancas: olaszrizling, hárslevelű, cirfandli y furmint.

El método de elaboración de vino tinto de origen balcánico se introdujo con la kadarka. Las uvas azules pisadas se dejaban fermentar en grandes recipientes de madera en explotaciones agrícolas situadas en los viñedos de Szekszárd y en lagares construidos en las bodegas situadas en las lindes del pueblo de Villány. Tras la fermentación, la parte superior del orujo de la uva se sellaba con barro y se dejaba envejecer durante un mes. A continuación, los vinos se vertían en barricas. En el Transdanubio Meridional, se elaboraban vinos tintos más luminosos y agradablemente frescos al paladar, acortando la maceración con los hollejos, conocidos como «siller» o «fuchslí».

En la región vinícola de Pannon se producen tanto vinos tintos como blancos, pero los tintos han adquirido más importancia en la actualidad. A comienzos del siglo XX, las variedades kadarka y kékoportó seguían constituyendo la base de los vinos tintos, pero en las últimas décadas la kadarka se ha ido sustituyendo por la variedad kékfrankos y se han extendido las siguientes variedades internacionales: cabernet sauvignon, cabernet franc y merlot. Los vinos base de tipo Burdeos envejecidos en barricas de madera nuevas suelen elaborarse a partir de estas variedades. Las variedades olaszrizling, hárslevelű, rajnai rizling y chardonnay son las que predominan entre las variedades blancas.

8.3. *Vino: descripción de los vinos*

En términos generales, los vinos de la zona delimitada son de cuerpo medio o mucho cuerpo gracias a las laderas orientadas al sur, de forma que prevalecen unas condiciones climáticas más cálidas, lo que da lugar a un mayor grado de maduración del azúcar y a un grado alcohólico medio o alto, proporcional a la plenitud de su cuerpo. El carácter maduro se manifiesta también en su aroma afrutado y en los taninos fuertes (de los vinos tintos).

8.4. *Vino: presentación y demostración del vínculo causal*

Debido al clima continental de la región vinícola de Pannon, combinado con influencias mediterráneas, y a sus laderas orientadas al sur, los vinos de Pannon son principalmente de tipo mediterráneo y se caracterizan por una acidez compleja y elegante. Debido al subsuelo sedimentario de las colinas de Tolna y Baranya, los vinos de la región tienen un sabor predominantemente afrutado. Gracias al elevado número de horas de sol, los vinos de la región suelen tener mucho cuerpo y un mayor grado alcohólico. Como consecuencia de las condiciones naturales, los vinos rosados y tintos de Pannon contienen taninos sedosos.

Debido a la influencia mediterránea, los productores vitivinícolas de la región también pueden cosechar variedades de uva de vinificación blanca y tinta de maduración tardía (por ejemplo, olasz rizling, furmint, cabernet franc y cabernet sauvignon) cuando están maduras y tienen un alto contenido de azúcar.

Gracias a las condiciones meteorológicas del otoño, a menudo favorables, es posible cosechar tanto uvas pasificadas como sobremaduras. Así lo demuestra la amplia producción de vinos de cosecha tardía, cosecha selectiva y uvas pasificadas en esta región. Estos vinos de calidad superior combinan la pericia adquirida por los productores vinícolas de la región a lo largo de los siglos y transmitida de generación en generación con sus condiciones naturales y el potencial de producción de las variedades locales.

Los habitantes de la región vinícola de Pannon poseen un conocimiento de la viticultura y profesan un amor por ella que se remontan a varios siglos atrás. Los suabos que se instalaron en el territorio de la región vinícola de Pannon sentaron las bases de la vitivinicultura actual. Las bodegas familiares fundadas a comienzos de la década de 1990 han restaurado la producción de vino y han conseguido elaborar productos de mayor calidad, para los que también han encontrado un mercado.

8.5. *Vino espumoso: factores humanos*

Además de los factores naturales y humanos ya descritos para el vino, los vinos espumosos de Pannon presentan las características siguientes:

La producción de vino espumoso en la región de Pannon se remonta a hace cien años. Los vinos espumosos elaborados a partir de la construcción de la primera planta de vino espumoso en 1912 cosecharon gran éxito y se labraron un nombre a escala nacional.

Los productores de la subregión vinícola de Pannon rescataron las tradiciones de la elaboración de vino espumoso de Pannon y volvieron a comercializarlo.

Este producto debe su éxito al saber hacer y a la notoriedad de los viticultores y vinicultores locales. Una característica clave de la producción de vino espumoso de Pannon es el proceso tradicional y la fermentación en botella, a raíz de los cuales se desarrollan sabores y aromas secundarios además de las fragancias afrutadas primarias.

8.6. *Vino espumoso: descripción de los vinos*

Como consecuencia de un envejecimiento más prolongado, los vinos espumosos blancos presentan una gama cromática que va del amarillo pálido al amarillo dorado; los vinos espumosos rosados, del color de la piel de la cebolla al rosa frambuesa; y los vinos espumosos tintos, del rubí al rojo intenso. La fragancia y el sabor de los vinos espumosos de Pannon vienen determinados por las sustancias aromáticas y el sabor primarios, intensamente afrutados o especiados (en el caso de los rosados y los tintos), característicos de las uvas, que se complementan con aromas secundarios. Los vinos espumosos de Pannon presentan ácidos frescos.

8.7. *Vino espumoso: presentación y demostración del vínculo causal*

La región vinícola comprende las cuatro zonas vitícolas meridionales de Hungría. El clima local está determinado por las influencias continentales y mediterráneas y el número de horas de sol es superior a la media nacional. La cantidad anual y la distribución relativamente uniforme de las precipitaciones, así como las propiedades de retención de agua relativamente buenas de los suelos, contribuyen a garantizar que las vides dispongan de un suministro de agua adecuado durante el período de vegetación. Esto es especialmente importante en el caso de los vinos espumosos, ya que impide la formación en el vino de olores vegetales y a moho y de ácidos inmaduros e intensos que se acentuarían por el dióxido de carbono resultante de la segunda fermentación alcohólica.

El prolongado período de vegetación y la elevada suma térmica garantizan unas condiciones óptimas para que las uvas utilizadas en la elaboración de los vinos base para los vinos espumosos maduren correctamente y para que se conserven sus ácidos frescos.

La ubicación de los viñedos, las condiciones climáticas mediterráneas, los suelos arcillosos, ricos en nutrientes y loésicos-calcáreos, así como las variedades de uva mejor adaptadas a la zona de producción, se combinan para conferir al vino espumoso de Pannon su carácter singular, que preserva las complejas fragancias y sustancias aromáticas afrutadas o especiadas, así como su frescura y acidez elegante, incluso después de la segunda fermentación alcohólica. Los vinos espumosos con fragancias secundarias elegantes y delicadas, resultantes del envejecimiento más prolongado que forma parte del proceso de elaboración tradicional, son típicos de la región vinícola.

8.8. *Vino de aguja gasificado: factores humanos*

Además de los factores humanos ya descritos para el vino, los vinos de aguja gasificados de Pannon presentan las características siguientes:

El vino de aguja gasificado es una categoría de productos relativamente nueva para la región vinícola de Pannon. Los productores de la región comenzaron a elaborarlo a partir de las uvas tradicionalmente cultivadas en esta región y utilizadas para elaborar el vino base para el vino espumoso, y obtuvieron éxito al comercializarlo en el mercado nacional.

Este producto debe su éxito comercial y económico al saber hacer y a la notoriedad de los viticultores y vinicultores locales. El vino de aguja gasificado de Pannon se elabora normalmente a partir de variedades cultivadas en la región, y el momento de la vendimia se escoge de tal manera que se garantice que, durante la transformación, puedan preservarse las sustancias aromáticas y el sabor primarios naturales de las uvas; la adición de dióxido de carbono antes del embotellado hace que se acentúen.

8.9. *Vino de aguja gasificado: descripción de los vinos*

Los vinos blancos, rosados y de aguja gasificados de Pannon suelen tener un contenido ácido armonioso, son vivos y presentan aromas afrutados frescos y complejos.

8.10. *Vino de aguja gasificado: presentación y demostración del vínculo causal*

La región comprende las cuatro zonas vitícolas meridionales de Hungría. El clima local está determinado por las influencias continentales y mediterráneas. Esta es la zona de Hungría a la que antes llega la primavera y el número de horas de sol es superior a la media nacional. La cantidad anual y la distribución relativamente uniforme de las precipitaciones, así como las propiedades de retención de agua relativamente buenas de los suelos, contribuyen a garantizar que las uvas dispongan de un suministro de agua adecuado durante el período de vegetación. Esto es especialmente importante en el caso de los vinos de aguja gasificados, ya que impide la formación en el vino de olores vegetales y a moho y de ácidos inmaduros e intensos que se acentuarían por el dióxido de carbono presente en el vino.

La ubicación de los viñedos, el clima mediterráneo, los suelos arcillosos, ricos en nutrientes y loésicos-calcáreos y unas variedades adecuadas para la zona de producción se combinan para conferir al producto un carácter singular, que se ve reflejado en sus sustancias aromáticas y sabor afrutados y complejos, en su frescura y en su acidez elegante.

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

Zona geográfica en la que pueden producirse vinos de la denominación de origen protegida Pannon

Marco jurídico:

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

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos con la denominación de origen protegida Pannon solo pueden producirse en los municipios de las zonas vitícolas de Tolna, Szekszárd, Pécs y Villány que se enumeran en la sección IV del pliego de condiciones, así como en Dég, en la provincia de Fejér, y Varsád, en la provincia de Tolna.

Los municipios de Dég y Varsád están situados en la misma zona administrativa que la región vinícola de Pannon.

Normas relativas a las indicaciones

Marco jurídico:

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

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Junto a la denominación de origen protegida Pannon no podrá indicarse ninguna unidad geográfica menor.

Podrá mostrarse el logotipo de Pannon.

Términos tradicionales autorizados para su uso, otros términos de uso restringido, términos que indican el método de producción y otros términos cuyo uso está regulado:

Vino

1. Blanco: «Késői szüretelésű» [vino de cosecha tardía], «Válogatott Szüretelésű» [vino de cosecha selectiva], «Muskotály», «Cuvée» o «Küvé» [vino base], «Szüretlen» [no filtrado], «Töppedt szőlőből készült» [elaborado a partir de uvas pasificadas], «Primőr» [primeur] o «Újbor» [vino nuevo], «barrique» [barrica], «barrique-ban erjesztett» [fermentado en barrica] o «...hordóban erjesztett» [fermentado en barril], «barrique-ban érlelt» [envejecido en barrica] o «... hordóban érlelt» [envejecido en barril].
2. Rosado: «Válogatott Szüretelésű» [vino de cosecha selectiva], «Szüretlen» [no filtrado], «Primőr» [primeur] o «Újbor» [vino nuevo].
3. Tinto: «Siller», «Késői szüretelésű» [vino de cosecha tardía], «Válogatott Szüretelésű» [vino de cosecha selectiva], «Muskotály», «Cuvée» o «Küvé» [vino base], «Szüretlen» [no filtrado], «Töppedt szőlőből készült» [elaborado a partir de uvas pasificadas], «Primőr» [primeur] o «Újbor» [vino nuevo], «barrique» [barrica], «barrique-ban erjesztett» [fermentado en barrica] o «...hordóban erjesztett» [fermentado en barril], «barrique-ban érlelt» [envejecido en barrica] o «... hordóban érlelt» [envejecido en barril].

Vino espumoso y vino de aguja gasificado:

1. Blanco: «Muskotály», «Cuvée» o «Küvé»
2. Rosado: «Muskotály», «Cuvée» o «Küvé»
3. Tinto: «Muskotály», «Cuvée» o «Küvé»

Las indicaciones «termőhelyen palackozva» [embotellado en la zona de producción], «termelői palackozás» [embotellado por el productor] y «pinceszövetkezeten palackozva» [embotellado en una cooperativa vinícola] pueden figurar en la etiqueta de todos los vinos de Pannon.

El término «rozé» puede sustituirse por «rosé» [rosado], y el término «küvé» por «cuvée» [vino base] o por «házasítás» [mezcla].

Normas relativas a la presentación

Marco jurídico:

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

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Se permiten todos los métodos de presentación, excepto en el caso de los vinos de Pannon de cosecha tardía, los vinos de Pannon de cosecha selectiva y los vinos de Pannon elaborados a partir de uvas pasificadas, que únicamente pueden venderse en botellas de vidrio.

Esta norma de embotellado no se aplica a los vinos elaborados en la zona de producción por el productor en su propia bodega para consumo *in situ*.

Notificación previa de la presentación:

Las instalaciones de embotellado situadas fuera de la zona delimitada deberán notificar al secretario de la región vinícola de Pannon, a más tardar ocho días antes del inicio de la presentación, todo proceso de embotellado de productos del sector vinícola con la denominación de origen protegida.

Enlace al pliego de condiciones

<https://boraszat.kormany.hu/download/9/b1/f2000/Pannon%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s%203-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf>
