C/2026/3477

29.6.2026

Publication d'une demande de protection d'une dénomination en application de l'article 97, paragraphe 4, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur vitivinicole

(C/2026/3477)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«Sümeg / Sümegi»

PDO-HU-02823

Date de dépôt de la demande: 11.12.2021

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

Sümeg

Sümegi

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1) Vin

4) Vin mousseux

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin blanc*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Sa robe peut aller du jaune paille pâle au doré léger.

Il présente un nez subtil de fruits, assorti d'arômes de fleurs blanches, telles que l'acacia, et de citron vert, ainsi que d'agrumes et de fruits à noyau.

Sa bouche se caractérise par une acidité vive. Une texture salée et une saveur d'herbes médicinales, ainsi que des notes d'agrumes et de fruits à noyau, peuvent se développer.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Normes analytiques:

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,34
Acidité totale minimale	5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	90

2. *Vin orange*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Sa robe peut aller de l'orange pâle à l'ambre foncé.

Nez: plein, rond, assorti d'arômes d'agrumes, voire exotiques, avec des senteurs épicées et herbacées.

Sa bouche est fruitée, avec une teneur élevée en tanins et des notes minérales salées. La texture est concentrée et huileuse.

Normes analytiques:

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,34
Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	40

3. *Vin rouge*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: tonalités rubis clair, rubis et pourpre.

Son nez est dominé par des arômes de baies rouges (mûre, framboise, cerise acide), avec des épices vertes et de subtiles notes minérales et salées.

Sa bouche est fraîche, avec une acidité vive, des tanins modérés et un style linéaire, voire des notes minérales salées.

Normes analytiques:

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,34
Acidité totale minimale	5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	90

4. *Vin blanc Penta*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Sa robe peut varier du jaune verdâtre au doré. Son nez présente un arôme d'agrumes discrets et de fruits à chair jaune, d'abricots et de poires Williams.

Il peut être assorti de notes salées et minérales, voire de subtiles tonalités crémeuses.

Sa bouche est complexe et nuancée. Son fruité discret évoquant les agrumes et les fruits à chair jaune est complété par une minéralité salée, avec une texture linéaire. Outre sa teneur élevée en acide, ce vin présente une teneur en alcool moyenne à élevée, avec une longueur en bouche et une complexité notables. Des notes secondaires, voire tertiaires, peuvent apparaître à maturation.

Normes analytiques:

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,01
Acidité totale minimale	5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	40

5. *Vin rosé Penta*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Sa robe va du rose au rose saumon.

Son nez évoque principalement les baies rouges (framboise, mûre, cerise).

Sa bouche, à l'acidité fraîche et croquante, est également marquée par un rappel du fruité de l'arôme, éventuellement assorti de notes salées et minérales. Son acidité élevée mais mature et sa charpente moyenne confèrent au vin un bon équilibre. Des notes secondaires, voire tertiaires, peuvent apparaître à maturation.

Normes analytiques:

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,34
Acidité totale minimale	5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	40

6. *Vin rouge Penta*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Sa robe va du rubis au grenat.

Son nez épicé est dominé par des arômes de baies rouges (framboise, myrtille, cerise acide).

Sa bouche se caractérise par des acides forts, des tanins moyens et un équilibre entre la charpente et la teneur en alcool. Son nez est complété par une texture minérale et salée qui confère aux vins une fraîcheur et une profondeur notables. En plus de sa structure ferme, la dégustation laisse place à un arrière-goût caractéristique. Des notes secondaires, voire tertiaires, peuvent apparaître à maturation.

Normes analytiques:

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,01
Acidité totale minimale	5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	40

7. *Vin mousseux blanc*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Sa robe peut aller du jaune citron au jaune paille profond.

Son nez se caractérise par des arômes de fruits rappelant le raisin, avec des notes d'agrumes ou de pomme jaune, et des arômes secondaires résultant de la fermentation, assortis de subtiles senteurs de brioche, de biscuit et de fumé.

En bouche, une acidité carbonique délicate se détache jusqu'à la finale aux côtés d'acides plus frais, pour un vin moyennement charpenté et alcoolisé.

Normes analytiques:

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,01
Acidité totale minimale	6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,67
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	90

8. *Vin mousseux rosé*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Sa robe oscille entre la peau d'oignon pâle et le rubis pâle.

Sa bouche et son nez se caractérisent par les substances aromatiques épicées et fruitées typiques des raisins, assorties d'arômes secondaires et de substances aromatiques qui se développent au cours du vieillissement, avec une acidité bien définie tout en restant arrondie, ainsi qu'une charpente et une teneur en alcool équilibrées.

Normes analytiques:

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,01
Acidité totale minimale	6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,67
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	90

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Pratiques œnologiques obligatoires

Pratique œnologique spécifique

1. Vin:

— Seule l'utilisation d'un pressoir discontinu est autorisée.

— Les vins blancs Penta et rouges Penta doivent être vieillis en fût et/ou en bouteille pendant au moins 18 mois.

— Les vins rosés Penta doivent être vieillis pendant au moins six mois, que ce soit en fût ou en bouteille.

— Les vins peuvent être commercialisés au plus tôt le 15 mars suivant l'année de la récolte.

— Pour les vins rosés Penta, l'assemblage avec des cépages blancs est autorisé (maximum 15 %) Dans le cas présent, il s'agit uniquement des raisins blancs qui sont récoltés et transformés avec les raisins rouges.

— Dans la production des vins blancs Penta, rosés Penta et rouges Penta, l'assemblage de cépages blancs et rouges est autorisé uniquement au moment de la transformation.

— Pour les vins blancs Penta, les cépages suivants doivent être prédominants, soit seuls (minimum 85 %), soit mélangés (minimum 85 %): furmint et olasz rizling.

— Les cépages suivants sont autorisés en tant que cépages supplémentaires (maximum 15 %):

— sárfehér, chardonnay, hárslevelű, juhfark et kéknyelű.

— Pour les vins rosés Penta, les cépages suivants doivent être prédominants, soit seuls (minimum 85 %), soit mélangés (minimum 85 %): kékfrankos et zweigelt. Les cépages suivants sont autorisés en tant que cépages supplémentaires (maximum 15 %): merlot, furmint, pinot noir et cabernet franc.

— Pour les vins rouges Penta, le cépage suivant doit être prédominant (minimum 85 %): kékfrankos. Les cépages suivants sont autorisés en tant que cépages supplémentaires (maximum 15 %): merlot et zweigelt.

— Les vins blancs Penta, rosés Penta et rouges Penta sont soumis aux dispositions relatives au vin naturel prévues par le décret n° 26/2021 du ministère de l'agriculture.

— Pour les vins orange: macération pendant au moins 30 jours et vieillissement pendant au moins 12 mois.

2. Vin mousseux:

Seule l'utilisation d'un pressoir discontinu est autorisée.

Les vins mousseux doivent être vieillis sur lies en bouteille pendant au moins 12 mois.

L'assemblage de cépages blancs et rouges est autorisé uniquement au moment de la transformation.

Seul le pressage en grappe entière est autorisé pour l'élaboration des vins mousseux.

Les vins ne doivent pas être édulcorés, et leur acidité ne doit pas être augmentée ou diminuée par des moyens chimiques et non naturels.

2. Règles relatives à la viticulture

Pratique culturale

1. Mode de conduite et densité de plantation:

Densité de la vigne dans les nouvelles plantations: au moins 5 000 pieds/ha.

Mode de conduite de la vigne: conduite Moser (Moser modifié), conduite Guyot, conduite en ombrelle, conduite en cordon bas, en cordon à mi-hauteur ou en cordon haut, conduite en gobelet bas et en gobelet haut.

2. La méthode de récolte doit être entièrement manuelle.

3. L'utilisation d'herbicides et d'insecticides est également interdite, sauf dans les cas où la protection des cultures est rendue obligatoire.

4. Pour les vins blancs Penta, rosés Penta et rouges Penta, les raisins doivent provenir de la culture biologique.

Qualité des raisins lors de la vendange: [teneur naturelle minimale en sucre et titre alcoométrique potentiel minimal des raisins (en % du volume), à 20 °C]:

— 191,8 g/l et 11,34 % en volume pour les vins blancs, orange et rouges

— 203,2 g/l et 12,01 % en volume pour les vins blancs Penta

— 191,8 g/l et 11,34 % en volume pour les vins rosés Penta

— 203,2 g/l et 12,01 % en volume pour les vins rouges Penta

— 169,2 g/l et 10,01 % en volume pour les vins mousseux blancs et rosés

b. *Rendements maximaux*

1. Pour les vins rouges et blancs (la restriction doit être exprimée en kg/ha ou en hl/ha), avec un rendement maximal autorisé de 2 kg par pied:

   9 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Pour les vins rouges et blancs, la quantité de vin nouveau sur lies, avec un rendement maximal autorisé de 2 kg par pied:

   70 hectolitres par hectare

3. Pour les vins blancs Penta, rosés Penta et rouges Penta (la restriction doit être exprimée en kg/ha ou en hl/ha), avec un rendement maximal autorisé de 1,5 kg par pied:

   7 500 kilogrammes de raisins par hectare

4. Pour les vins blancs Penta, rosés Penta et rouges Penta, avec un rendement maximal autorisé de 1,5 kg par pied:

   52 hectolitres par hectare

5. Pour les vins mousseux blancs ou rosés (la restriction doit être exprimée en kg/ha ou en hl/ha), avec un rendement maximal autorisé de 2,5 kg par pied:

   12 500 kilogrammes de raisins par hectare

6. Pour les vins mousseux blancs et rosés, avec un rendement maximal autorisé de 2,5 kg par pied:

   87 hectolitres par hectare

7. Pour les vins orange (la restriction doit être exprimée en kg/ha ou en hl/ha), avec un rendement maximal autorisé de 1,5 kg par pied:

   7 500 kilogrammes de raisins par hectare

8. Pour les vins orange, la quantité de vin nouveau sur lies, avec un rendement maximal autorisé de 1,5 kg par pied:

   52 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Zones répertoriées en classe I et II selon le cadastre viticole, situées dans les communes de Csabrendek, Sümeg et Sümegprága.

7. **Cépages principaux**

cabernet franc – gros cabernet

chardonnay – chardonnay blanc

cserszegi fűszeres

furmint – furmint bianco

hárslevelű – garszleveljü

juhfark – fehérboros

kékfrankos – blauer lemberger

kéknyelű – blaustängler

merlot

olasz rizling – olaszriesling

pinot noir – kisburgundi kék

syrah – shiraz

sárfehér

zweigelt – rotburger

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Facteurs naturels et humains*

1. Facteurs naturels

La municipalité de Sümeg se situe au sud-ouest des collines du Bakony, à 20 km du lac Balaton, à l'intersection des comtés de Veszprém, Zala et Vas. Son climat subit donc les influences des collines du Bakony et, en partie, du lac Balaton. Sümeg se trouve à la pointe sud-ouest de la chaîne du Bakony, dans une vallée reliant les collines de Keszthely à la Petite Plaine hongroise et au bassin de Tapolca. Ce paysage pentu et vallonné possède une flore et une faune riches.

Le climat de Sümeg est fortement influencé par l'air froid des vallées du Bakony et par le lac Balaton.

La ville et les localités limitrophes de Sümeg (Csabrendek et Sümegprága) se trouvent à l'extrémité occidentale de la région du Bakony. Sa particularité topographique dominante, le mont insulaire de Rendeki, s'élève de la plaine environnante à une hauteur moyenne comprise entre 250 et 350 mètres. L'altitude plus élevée et l'environnement plus frais y confèrent aux vins un caractère essentiellement frais avec des acides bien définis. La masse calcaire propre à la colline du château de Sümeg présente, à plus petite échelle, les mêmes caractéristiques. Une série de collines basaltiques s'étend à l'extrémité sud-ouest de la zone.

Les pentes, marquées par de petites vallées, entourent des coteaux boisés rocheux et sont principalement orientées vers le sud, le sud-ouest et l'ouest, de sorte que la microtopographie des parcelles permet d'en optimiser l'ensoleillement. La zone qui s'ouvre sur la Petite Plaine hongroise et le lac Balaton est bien ventilée par les vents dominants, facteur qui facilite également le processus de maturation. Dans l'ensemble, ce territoire, associé aux conditions pétrologiques décrites ci-dessous, n'est pas sans rappeler les paysages méditerranéens.

La région possède une histoire géologique très riche, qui ajoute à la grande diversification de sa structure géologique. La surface est principalement constituée de formations calcaires, mais elle comprend également des roches sédimentaires contenant du dioxyde de silicium (silex ou silice) et des roches de silicate volcanique. L'une de ses particularités est la présence de calcaire crétacé, qui contient également des covalences. On y trouve également un calcaire argileux plus aisément altérable. Cette composition rocheuse est caractéristique de la zone géographique délimitée de Sümeg, et n'est déjà plus observée autour du lac Balaton.

En effet, le mont Rendeki s'est élevé au-dessus des mers primitives environnantes pour former une île. Des conglomérats côtiers battus par les vagues ont ainsi été créés à différents niveaux, avec des graviers de tailles et de matériaux très variés. Des pores de quelques millimètres de profondeur sont visibles sur leur surface solide, attestant du fait que le matériau dur des graviers incorporés dans le sédiment est partiellement dissous, et donc libéré dans un solute qui peut être absorbé par les racines capillaires secondaires.

La zone de production délimitée de Sümeg a une histoire géologique extrêmement riche et complexe, qui a également une incidence sur les vins qui y sont produits.

2. Facteurs humains

La culture des raisins (y compris la régulation des rendements pour chaque cépage, le choix du moment approprié pour la récolte ou le contrôle des sucres, des acides et des arômes) nécessite des connaissances spécialisées. Les raisins doivent être récoltés à la main. Les activités humaines réalisées au cours du processus de vinification (c'est-à-dire le vieillissement en fût, en bouteille, ou hybride) déterminent également la qualité du produit final. Pour les vins Penta, les raisins doivent provenir de l'agriculture biologique.

3. Description de la différence entre les appellations d'origine Sümeg et Balafon-felvidék

Bien que le «Sümeg» soit situé dans la zone de production de l'AOP «Balaton-felvidék», les produits vitivinicoles portant les deux dénominations sont clairement distincts.

En raison de la diversité de sa structure géologique, la composition minérale de l'aire géographique se caractérise, outre le calcaire et les carbonates, par la présence de dioxyde de silicium, avec des dépôts de chert, de silex et de silicates, ce qui distingue cette petite zone de celle de Balaton-felvidék et confère à ses vins un caractère unique, marqué par un arôme minéral, salé et fruité.

Les règles de viticulture et de vinification applicables à l'utilisation de l'AOP «Sümeg» sont en outre beaucoup plus strictes que celles de l'AOP «Balaton-felvidék», ce qui se traduit par une qualité globale plus élevée et un caractère mieux défini des vins. Les produits vitivinicoles portant la dénomination Sümeg s'adressent donc à une clientèle plus haut de gamme que ceux relevant de l'AOP Balaton-felvidék.

8.2. *Vins*

Description des vins

Les vins blancs présentent des arômes subtils et nuancés d'agrumes et de fruits à chair jaune, avec des notes salées et minérales; une complexité crémeuse pouvant même apparaître. La bouche se caractérise par des acides bien définis, une texture linéaire et un très bon équilibre. Le nez des vins rosés est dominé par des arômes fruités de baies rouges (framboise et mûre). La bouche est nette, fraîche, avec une acidité élevée et une certaine texture minérale. Si les vins rouges se caractérisent principalement par des arômes de baies rouges, avec une structure ferme, plus ou moins tannique et charpentée, ils présentent également des acides dynamiques mais matures, voire des notes minérales en fin de bouche.

Lien entre la zone de production, les facteurs humains et les produits

La structure acide mature et expressive des vins de Sümeg, ainsi que la présence marquée de notes minérales, sont conférées par le substrat rocheux du calcaire marin. Outre le sol calcaire, les conditions climatiques jouent également un rôle essentiel dans le développement d'une acidité fraîche. Si les collines du Bakony offrent une certaine protection contre l'air très froid, le climat continental frais dominant, en raison de l'altitude plus élevée et des flux d'air plus frais en provenance du Bakony, permet aux vins de conserver leur caractère vif et frais. Malgré son éloignement relatif, le lac Balaton a une incidence sur le climat de la zone, et apporte un effet d'équilibre sur les vins, favorisant leur maturité et, partant, leur harmonie. Le fait que la plupart des vignobles soient situés à une altitude comprise entre 250 et 350 mètres au-dessus du niveau de la mer renforce le caractère doux et frais du vignoble et façonne des vins riches en acide. Les vignobles qui s'ouvrent sur la Petite Plaine hongroise et le lac Balaton sont exposés à un air chaud et sec, grâce auquel les vins conservent leurs styles robustes et crémeux, assurant un équilibre entre leur structure, vivante et fraîche, et leur texture charpentée et crémeuse.

8.3. *Vins mousseux*

Description des vins mousseux

Le titre alcoométrique acquis minimal et l'acidité volatile maximale des vins mousseux sont inférieurs à ceux des vins. Ils présentent un arôme fruité, avec des notes secondaires de brioche et de biscuit issus du vieillissement. La roche calcaire variée répartie dans différentes strates leur confère également une minéralité mature. La surface de la roche contribue au transfert de chaleur, garantissant une récolte de la matière première à maturité, facteur essentiel de l'élaboration de vins mousseux de qualité. Dans le même temps, le caractère minéral du sol et le climat continental frais confèrent à la matière première une fraîcheur et une épine dorsale acide, éléments tout aussi importants pour produire des vins mousseux de qualité. Cette combinaison, conjuguée au climat continental frais et aux sols calcaires, riches en minéraux et très réfléchissants, permet d'obtenir une matière première mature mais riche en acide.

Démonstration du lien de causalité

Le climat singulier et les types de roches en présence créent d'excellentes conditions pour la production viticole, tout comme le fait que tous les grands vignobles de Sümeg soient implantés dans une vaste étendue forestière dense. La structure acide élégante et les arômes fruités caractéristiques des vins mousseux de Sümeg découlent également de l'air frais descendant des forêts. Un autre effet de ce mouvement d'air est l'absence de dégradation des arômes des raisins, même lorsque la chaleur estivale est à son plus haut niveau. Ainsi, outre leur fruité intense, les vins mousseux se caractérisent également par une légèreté aérée.

Au cours de la transformation, les viticulteurs locaux complexifient encore davantage le vin mousseux Sümeg grâce à un processus de fermentation secondaire. Cette fermentation secondaire a lieu en bouteille (pendant au moins 12 mois) et des arômes secondaires complexes de brioche et de biscuit sont produits lors de l'autolyse. La méthode de pressage en grappe entière garantit un traitement doux (récolte manuelle), tout comme la séparation des lots de presses et la libération de composés phénoliques plus faibles, entre autres processus. Le fruité complexe et la fraîcheur due à l'acidité harmonieuse du vin mousseux de Sümeg confèrent à ce produit son caractère unique.

9. **Autres conditions essentielles**

Règles relatives aux mentions

Cadre juridique:

fourni par l'organisation chargée de la gestion de l'AOP/IGP, si les États membres le prévoient.

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

Règles relatives aux mentions:

l'utilisation de toutes les variantes d'adjectifs dérivées de la mention «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» (appellation d'origine protégée) qui existent en langue hongroise est autorisée.

L'année de récolte doit être indiquée sur tout vin portant les dénominations «Penta» et «primőr» (primeur) ou «újbor» (vin nouveau).

En cas d'inscription du millésime sur l'étiquette, au moins 85 % du vin en question doit provenir de l'année de récolte en question.

Dans le cas du vin, les cépages autorisés peuvent être indiqués pour toutes les catégories de produits et tous les types de vin.

Le terme «rozé» peut être remplacé par le terme «rosé».

Les vins portant la mention «küvé» ou «cuvée» peuvent avoir été obtenus par le mélange de plusieurs cépages, auquel cas l'étiquette peut indiquer le nom des cépages dans l'ordre décroissant de leur proportion, pour l'information des consommateurs.

La mention «Öreg tőkék bora» («vin de vieilles vignes») peut figurer sur l'étiquette lorsque le vin provient pour au moins 85 % d'un terroir dont les vignes ont plus de 40 ans.

La mention «palackban érlelt» (vieilli en bouteille) peut être indiquée pour les vins Sümeg vieillis en bouteille pendant au moins un an avant leur mise sur le marché.

Nom et délimitation des unités géographiques plus petites pouvant figurer sur l'étiquette et règles relatives aux mentions:

i) Les unités géographiques plus petites suivantes peuvent être indiquées:

   — Communes: Csabrendek, Sümeg, Sümegprága,

   — Vignobles simples (Sümeg): Öreg-hegy, Baglas-hegy, Várhegy-dűlő, Hajnal-hegy ou Új-hegy

ii) Si une municipalité est indiquée sur l'étiquette, la totalité des raisins doit provenir de cette dernière.

iii) Règles relatives à l'indication d'une seule dénomination de vignoble: 100 % des raisins doivent provenir dudit vignoble.

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Cadre juridique:

fourni par l'organisation chargée de la gestion de l'AOP/IGP, si les États membres le prévoient.

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

1. Mentions dont l'utilisation est limitée, mentions indiquant la méthode de production et autres mentions dont l'utilisation est réglementée:

   — mentions pouvant être indiquées pour les vins blancs: «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermenté en barrique) ou «hordóban erjesztett» (fermenté en fût), «barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique) ou «hordóban érlelt» (vieilli en fût), «első szüret» (première vendange) ou «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau) ou «primőr» (primeur), «öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes), «szűretlen» (non filtré), «küvé» ou «cuvée»; «natúr» (naturel)

   — mentions pouvant être indiquées pour les vins rouges: «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermenté en barrique) ou «hordóban erjesztett» (fermenté en fût), «barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique) ou «hordóban érlelt» (vieilli en fût), «első szüret» (première vendange) ou «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau) ou «primőr» (primeur), «öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes), «szűretlen» (non filtré), «küvé» ou «cuvée»; «natúr» (naturel)

   — mentions pouvant être indiquées pour les vins blancs Penta: «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermenté en barrique) ou «hordóban erjesztett» (fermenté en fût), «barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique) ou «hordóban érlelt» (vieilli en fût), «öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes), «szűretlen» (non filtré), «küvé» ou «cuvée», «natúr» (naturel)

   — mentions pouvant être indiquées pour les vins rosés Penta: «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermenté en barrique) ou «hordóban erjesztett» (fermenté en fût), «barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique) ou «hordóban érlelt» (vieilli en fût), «első szüret» (première vendange) ou «virgin vintage», «öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes), «szűretlen» (non filtré), «küvé» ou «cuvée», «natúr» (naturel)

   — mentions pouvant être indiquées pour les vins rouges Penta: «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermenté en barrique) ou «hordóban erjesztett» (fermenté en fût), «barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique) ou «hordóban érlelt» (vieilli en fût), «öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes), «szűretlen» (non filtré), «küvé» ou «cuvée», «natúr» (naturel)

   — mentions pouvant être indiquées pour les vins mousseux blancs Penta: «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermenté en barrique) ou «hordóban erjesztett» (fermenté en fût), «barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique) ou «hordóban érlelt» (vieilli en fût), «öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes)», «küvé» ou «cuvée», «natúr» (naturel)

   — mentions pouvant être indiquées pour les vins mousseux rosés Penta: «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermenté en barrique) ou «hordóban erjesztett» (fermenté en fût), «barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique) ou «hordóban érlelt» (vieilli en fût), «öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes)», «küvé» ou «cuvée», «natúr» (naturel)

   — mentions pouvant être indiquées pour les vins orange: «öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes)», «szűretlen» (non filtré), «küvé» ou «cuvée», «natúr» (naturel)

2. Les mentions «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production), «termelői palackozás» (mis en bouteille chez le producteur) et «pinceszövetkezetben palackozva» (mis en bouteille dans les caves de la coopérative) peuvent figurer sur l'étiquette de tous les vins «Sümeg».

Mentions traditionnelles protégées

Cadre juridique:

dans la législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

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

Mentions pouvant être utilisées pour décrire les caractéristiques du produit: «kései szüretelésű bor» (vin de vendanges tardives), «válogatott szüretelésű bor» (vendanges sélectives), muzeális bor (vin de musée)

Utilisation du logo Sümeg DHC:

Cadre juridique:

fourni par l'organisation chargée de la gestion de l'AOP/IGP, si les États membres le prévoient.

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

Le logo doit être élaboré et placé de manière harmonieuse avec l'étiquette et présenter un diamètre minimal de 2 cm et un diamètre maximal de 3,5 cm. En fonction de la forme de l'étiquette, le logo doit être placé dans son tiers inférieur.

Lien vers le cahier des charges

https://boraszat.kormany.hu/sumeg