C/2025/1600

12.3.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 97, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en el sector vitivinícola

(C/2025/1600)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Kőszeg/Kőszegi»

PDO-HU-02804

Fecha de la solicitud: 4.10.2021

1. **Nombre que debe registrarse**

«Kőszeg / Kőszegi»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: de amarillo verdoso a amarillo limón intenso.

Aroma: dominado por notas frescas y vivas que recuerdan principalmente a los cítricos y a las frutas de pulpa blanca, complementado con notas especiadas verdes discretas y frescas.

Sabor: dominado por ácidos secos o semisecos, frescos y crujientes, y principalmente afrutados (de cítricos y frutas de hueso), complementado con mineralidad, con un cuerpo ligero o medio, pero una estructura firme.

Normas analíticas:

Las características que se indican a continuación para las que no se especifican valores se ajustan a los límites establecidos en los Reglamentos de la UE.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,6 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	-

2. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: de morado a rojo rubí.

Aroma: predominan las notas especiadas y de frutos rojos. También pueden aparecer discretas notas especiadas dulces tras el envejecimiento en barricas de madera, así como notas florales.

Sabor: principalmente de frutos rojos y especias frescas y verdes y, en menor medida, de especias discretas (cedro) tras el envejecimiento en barricas de madera, y una estructura firme.

Normas analíticas:

Las características que se indican a continuación para las que no se especifican valores se ajustan a los límites establecidos en los Reglamentos de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,6 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	-

3. *Vino tinto superior*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: de morado o rojo rubí moderadamente intenso a tonalidades de rojo rubí intenso o rojo granate.

Aroma: dominado por notas especiadas junto con un aroma de bayas rojas y negras.

Sabor: además de los taninos secos y medios, sabor a bayas rojas y negras y picor, complementados con mineralidad y notas derivadas del envejecimiento en barrica (cedro). El vino tiene una estructura firme. También se caracteriza por su complejidad y su largo acabado.

Normas analíticas:

Las características que se indican a continuación para las que no se especifican valores se ajustan a los límites establecidos en los Reglamentos de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4,6 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	-

4. *Vino Grand superior vörös (tinto Grand superior)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: de morado o rojo rubí moderadamente intenso a tonalidades de rojo rubí intenso o rojo granate.

Aroma: dominado por notas especiadas junto con un aroma de bayas rojas y negras.

Sabor: además de los taninos secos y medios, sabor a bayas rojas y negras y picor (cedro), complementados con mineralidad y notas derivadas del envejecimiento en barrica. También se caracteriza por su complejidad y su largo acabado.

Normas analíticas:

Las características que se indican a continuación para las que no se especifican valores se ajustan a los límites establecidos en los Reglamentos de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4,6 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	-

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

1. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

1. Vino blanco

— las uvas deben transformarse el día en que se hayan vendimiado;

— las variedades secundarias no podrán representar más del 15 %.

2. Vino tinto

— las uvas deben transformarse el día en que se hayan vendimiado;

— la pulpa de uva ha de fermentar con los hollejos durante al menos ocho días.

3. Vino tinto superior

— las uvas deben transformarse el día en que se hayan vendimiado;

— la pulpa de uva ha de fermentar con los hollejos durante al menos catorce días;

— fermentación maloláctica;

— el vino debe envejecer hasta el 24 de abril (día de San George) del segundo año después de la vendimia y no debe comercializarse antes de esa fecha;

— las variedades secundarias no podrán representar más del 15 % de todas las utilizadas.

4. Vino tino Grand superior

— las uvas deben transformarse el día en que se hayan vendimiado;

— la pulpa de uva ha de fermentar con los hollejos durante al menos catorce días;

— fermentación maloláctica;

— el vino debe envejecer hasta el 24 de abril (día de San George) del segundo año después de la vendimia y no debe comercializarse antes de esa fecha.

2. Prácticas enológicas no permitidas

Restricción pertinente en la vinificación

1. Vino blanco

— utilización de trozos de madera de roble

— adición de taninos

— edulcoración del vino

2. Vino tinto

— utilización de trozos de madera de roble

— adición de taninos

— edulcoración del vino

— acidificación

3. Vino tinto superior

— utilización de trozos de madera de roble

— adición de taninos

— edulcoración del mosto y del vino

— acidificación

4. Vino tinto Grand superior

— utilización de trozos de madera de roble

— adición de taninos

— edulcoración del mosto y del vino

— acidificación

3. Normas relativas a la producción de la uva

Práctica de cultivo

1. Método de cultivo:

a. En el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2021: las uvas podrán vendimiarse en cualquier viñedo, independientemente del método de cultivo, mientras el viñedo permanezca en explotación.

b. En el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2021:

i. cortina;

ii. conducción en vaso;

iii. cordón bajo;

iv. cordón medio-alto;

v. cordón alto;

vi. Guyot.

2. Densidad de plantación:

a. En el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2021: cualquiera

b. En el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2021: mínimo 3 500 cepas/ha, máximo 20 % de pérdida de vid

3. Método de vendimia: por medios mecánicos o manuales.

4. La producción se ajusta a las normas sobre rendimientos máximos.

5. Calidad de las uvas [contenido mínimo de azúcar expresado en grado de mosto húngaro (MM) y grado alcohólico potencial mínimo]:

— En el caso de los vinos blancos y tintos: 17 mm grados, 10,6 % vol

— En el caso de los vinos tintos superiores y Grand superiores: 19 mm grados, 12,08 % vol

b. *Rendimientos máximos*

1. Vino blanco

9 000 kg de uva por hectárea

2. Vino tinto

9 000 kg de uva por hectárea

3. Vino tinto superior

7 000 kg de uva por hectárea

4. Vino tino grand superior

5 000 kg de uva por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Zonas de los municipios de Bozsok, Cák, Kőszeg y Kőszegdoroszló clasificadas en las clases I o II según el catastro vitícola.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

blauburger

cabernet franc - cabernet

cabernet franc - carbonet

cabernet franc - carmenet

cabernet franc - gros cabernet

cabernet franc - gros vidur

cabernet franc - kaberne fran

cabernet sauvignon

chardonnay - chardonnay blanc

chardonnay - kereklevelű

chardonnay - morillon blanc

chardonnay - ronci bilé

cserszegi fűszeres

furmint - furmint bianco

furmint - moslavac bijeli

furmint - posipel

furmint - som

furmint - szigeti

furmint - zapfner

kékfrankos - blauer lemberger

kékfrankos - blauer limberger

kékfrankos - blaufränkisch

kékfrankos - limberger

kékfrankos - moravka

merlot

olasz rizling - grasevina

olasz rizling - nemes rizling

olasz rizling - olaszrizling

olasz rizling - riesling italien

olasz rizling - risling vlassky

olasz rizling - taljanska grasevina

olasz rizling - welschrieslig

pinot blanc - fehér burgundi

pinot blanc - pinot beluj

pinot blanc - pinot bianco

pinot blanc - weissburgunder

pinot noir - blauer burgunder

pinot noir - kisburgundi kék

pinot noir - kék burgundi

pinot noir - kék rulandi

pinot noir - pignula

pinot noir - pino csernüj

pinot noir - pinot cernii

pinot noir - pinot nero

pinot noir - pinot tinto

pinot noir - rulandski modre

pinot noir - savagnin noir

pinot noir - spätburgunder

rajnai rizling - johannisberger

rajnai rizling - rheinriesling

rajnai rizling - rhine riesling

rajnai rizling - riesling

rajnai rizling - riesling blanc

rajnai rizling - weisser riesling

sauvignon - sauvignon bianco

sauvignon - sauvignon bijeli

sauvignon - sauvignon blanc

sauvignon - sovinjon

zenit

zweigelt - blauer zweigeltrebe

zweigelt - rotburger

zweigelt - zweigeltrebe

8. **Descripción del vínculo o vínculos**

Vino

1. Descripción de la zona delimitada

a) Factores naturales:

Las montañas de Kőszeg y sus estribaciones constituyen las primeras laderas de los Alpes y la vid se cultiva allí desde hace siglos. Las características naturales de la zona vienen determinadas en gran medida por la proximidad de los Alpes, tanto desde el punto de vista edafológico como climático. Los viñedos crecen hasta una altitud de 450 m sobre el nivel del mar.

Las montañas de Kőszeg forman una ventana tectónica en la que rocas más viejas antiguas afloraron a la superficie debido a la erosión de los estratos posteriores. Las rocas de las montañas son metamórficas de origen sedimentario, pizarra cristalina (esquisto de mica y cuarzo, filita de cuarzo, pizarra de cal, filita de cal, esquisto verde), argilita, arenisca y gneis. Pueden encontrarse en otros lugares suelos forestales pardos ácidos y no podzoólicos sobre el lecho rocoso erosionado (argilita, gneis) y suelos forestales pardos limosos arcillosos, y roca sedimentaria, adobe del plioceno y loess del pleistoceno en las estribaciones.

Las montañas de Kőszeg pertenecen a la zona climática de la Alpokalja (estribaciones alpinas). Se trata de un clima equilibrado moderadamente fresco y húmedo. Las precipitaciones anuales superan los 700-800 mm en un año medio, de las cuales entre el 60 y el 70 % caen en verano. La temperatura anual media es de 9,2 °C. La primavera suele ser tardía, los veranos son frescos y el otoño es con frecuencia largo, lo que facilita la maduración de las uvas. La calor total durante la temporada de crecimiento es de 2 900-3 000 °C, y el número de horas de sol al año es casi el más bajo del país (menos de 1 800 horas), al superar el 60 % la cobertura media anual de nubes.

La zona de producción es una de las zonas geográficas más antiguas de Hungría, con tradiciones históricas únicas. El vino ha determinado en gran medida la historia, la economía, el auge y el declive económicos y la cultura de la ciudad y los alrededores de Kőszeg.

b) Factores humanos:

Al seleccionar las variedades utilizadas en la zona, se da preferencia a las variedades caracterizadas por su fresca frutosidad y buena estructura ácida. Los conocimientos técnicos transmitidos a lo largo de las generaciones (la manera de cultivar las variedades de la zona geográfica, de maximizar los rendimientos y de conseguir la madurez necesaria para la vendimia) determinan fundamentalmente las características esenciales del vino. La crianza de los vinos tintos con los hollejos y la determinación del período de envejecimiento de los distintos tipos de vinos tintos también requieren una gran experiencia. Las bodegas combinan la técnica tradicional (envejecimiento moderado en barrica) con la crianza en cuba, lo que preserva el carácter fresco del vino. Esto impide que los taninos derivados de la barrica dominen el vino.

2. Descripción de los vinos:

El carácter de los vinos de Kőszeg viene determinado en gran medida por la presencia de los Alpes, la formación rocosa de la zona y el clima generalmente fresco pero equilibrado, caracterizado por grandes diferencias entre las temperaturas diurnas y nocturnas.

Además de producir vinos afrutados de cuerpo ligero con acidez fresca, la zona de producción también es idónea para elaborar vinos blancos y tintos elegantes que tienen un largo final y un buen envejecimiento. El clima fresco y la calidad del lecho rocoso aportan los ácidos fundamentales en estos vinos, mientras que la vendimia tardía confiere riqueza de sabor a los vinos de categoría superior. Todos los vinos se caracterizan por una mineralidad salada procedente del lecho rocoso.

3. Presentación y demostración del vínculo causal:

La calidad y las características de los vinos Kőszeg son el resultado del medio geográfico y de los factores naturales y humanos conexos.

Las características de los vinos de Kőszeg vienen determinadas en gran medida por el clima subalpino, la influencia de los Alpes y la exposición de estas zonas a las montañas, la altitud de los viñedos (la propia ciudad se encuentra a unos 300 m sobre el nivel del mar) que da lugar a noches frescas incluso después de los días cálidos de verano, y el bajo número de horas de sol.

El clima de la zona geográfica, la larga temporada de crecimiento derivada del clima fresco y la diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas permiten producir vinos firmes y afrutados, con un sabor complejo y una acidez fresca.

Los viñedos de la clase I de la ciudad de Kőszeg se encuentran en colinas situadas sobre la ciudad, bajo los bosques, y pueden estar hasta 450 m sobre el nivel del mar. Los viñedos o subviñedos orientados al sur son raros (las excepciones son Kálvária-hegy y Római-domb); los orientados al sudeste o al este son más comunes. Los viñedos de montaña suelen encontrarse en pendientes muy pronunciadas. También hay varias laderas orientadas hacia el oeste, en zonas más bajas. Los viñedos están situados bien del lado de las primeras laderas de los Alpes, bien en las colinas situadas delante de las montañas de Kőszeg.

Las condiciones topográficas también favorecen la elaboración de vinos firmes y elegantes con buena acidez.

El suelo, especialmente el lecho rocoso, contribuye al carácter específico de los vinos de Kőszeg. Además del clima subalpino fresco, el lecho filítico de cuarzo también contribuye a la producción de vinos con una estructura ácida firme. El suelo de cuarzo garantiza una buena capacidad de drenaje, lo que también puede contribuir a la obtención de una mayor acidez y de aromas afrutados. Los suelos de color claro retienen bien el calor, lo que favorece la maduración y contribuye a la formación de los aromas afrutados. Gracias a su buena capacidad de drenaje, los minerales del suelo pueden producir en ocasiones una sensación ácida fresca y afrutada, e incluso notas minerales.

Los vinos tienen como máximo cuerpo medio, gracias en parte a las condiciones climáticas (influencia subalpina y mayor altitud) y a la estructura varietal (por ejemplo, Furmint, Olaszrizling o Kékfrankos Blauburger). Los vinos de Kőszeg se caracterizan generalmente por un sabor afrutado firme y crujiente, ácidos dinámicos y frescos y una estructura mineral fina, atribuible también a los factores naturales antes mencionados, a saber, la altitud, el cuarzo, la pizarra y las rocas metamórficas.

Gracias a la moderada crianza en barrica, los vinos mantienen una estructura firme, en la que predominan, dependiendo principalmente del estilo, las notas de cítricos en los vinos blancos y las notas especiadas y de frutas rojas en los vinos tintos.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Normas relativas a las indicaciones

Marco jurídico:

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

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Normas relativas a los vinos de mezcla: Pueden utilizarse los términos «küvé» y «cuvée» o, como sinónimo, el término «házasítás» [mezcla]. El término anterior podrá utilizarse para todas las categorías, excepto para la categoría de rango superior.

Otros 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:

— Términos que pueden indicarse en los vinos blancos: Términos tradicionales «Első szüret» [primera vendimia], «Újbor — primőr» [vino joven – primeur], «Szűretlen» [sin filtrar], «Késői szüretelésű» [vendimia tardía]

— Términos que pueden indicarse en los vinos tintos: Términos tradicionales «Első szüret» [primera vendimia], «Újbor — primőr» [vino joven – primeur], «Szűretlen» [sin filtrar], «Siller»

— Términos que pueden indicarse en los vinos tintos grand superior: «Szűretlen» [sin filtrar]

— Menciones que pueden indicarse en los vinos tintos grand superior: «Szűretlen» [sin filtrar]

Normas para delimitar e indicar unidades geográficas más pequeñas:

i. Nombres de municipios y partes de municipios: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii. Municipios, nombres de viñedos (nombres de los subviñedos):

— Cák:

Botosok, Cseri-dűlő, Kecske-irtás

— Kőszeg:

Borsmonostori-dűlő, Csói út melléke, Guba-hegy, Günser, Kálvária-hegy (Rosenberger, Schern/Kopasz-hegy, Schönandre, UntereTavachten/Alsó-Figyelő), Napos-tető (Burger/Polgár-szőlők, Gern, Klemmer/Szoros-dűlő, Kulm/Tető, Reiter/Lovas-hát, Rosstauscher/Lócserélő, Römer/Római-domb, ObereTavachten/Felső-Figyelő, Schaugrom/Ördög-árok, Steiner/Kövi-szőlő, Szultán-domb (Ganser/Liba-szőlő, Knappeln, König/Király-szőlő), Tekeson / Árnyékos-tető,

— Kőszegdoroszló:

Borókás-dűlő, Pogányok

iii. Condiciones de indicación de los nombres de viñedos y subviñedos:

— únicamente en la categoría de vino tinto Grand superior;

— si las uvas se cultivan íntegramente dentro de la zona de producción delimitada por el viñedo (en el caso de los subviñedos, en su totalidad dentro del subviñedo);

— el nombre del municipio debe indicarse junto al nombre del viñedo o subviñedo;

— las uvas de origen cumplen las condiciones del pliego de condiciones.

Producción fuera de la zona de producción delimitada

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Además de los municipios enumerados en el punto IV, el vino de Kőszeg también puede producirse en los distritos de Kőszeg y Szombathely.

Municipios del distrito de Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. [Zonas situadas dentro de la misma unidad administrativa – artículo 5, apartado 1, letra b), del Reglamento Delegado de la Comisión (UE) 2019/33]

Municipios del distrito de Szombathely: Acsád, Balogunyom, Bozzai, Bucsu, Csempeszkopács, Dozmat, Felsőcsatár, Gencsapáti, Gyanógeregye, Horvátlövő, Ják, Kisunyom, Meszlen, Narda, Nárai, Nemesbőd, Nemeskolta, Perenye, Pornóapáti, Rábatöttös, Rum, Salköveskút, Sé, Sorkifalud, Sorkikápolna, Sorokpolány, Söpte, Szentpéterfa, Szombathely, Tanakajd, Táplánszentkereszt, Torony, Vasasszonyfa, Vaskeresztes, Vassurány, Vasszécseny, Vasszilvágy, Vát, Vép, Zsennye. [Zonas situadas dentro de la misma unidad administrativa – artículo 5, apartado 1, letra b), del Reglamento Delegado de la Comisión (UE) 2019/33]

Términos tradicionales protegidos

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El término tradicional siguiente podrá utilizarse como sinónimo del término «denominación de origen protegida»: «védett eredetű bor» [vino de origen protegido].

Para describir las características del producto: «siller», «késői szüretelésű» [vendimia tardía]

Uso de sinónimos

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los sinónimos autorizados que figuran en el sitio web boraszat.kormany.hu pueden utilizarse en las etiquetas de los vinos.

Enlace al pliego de condiciones

https://boraszat.kormany.hu/download/9/e0/f2000/K%C5%91szeg%20OEM%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s%20COM1v%C3%A1lasz_verzi%C3%B3_kn.pdf