C/2025/1600

12.3.2025

Publication d'une demande de protection d'une dénomination en application de l'article 97, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur vitivinicole

(C/2025/1600)

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 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

«Kőszeg/Kőszegi»

PDO-HU-02804

Date de la demande: 4.10.2021

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

Kőszeg/Kőszegi

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

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 raisins, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin blanc*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: du jaune verdâtre au jaune citron foncé.

Nez: dominé par des notes fraîches et vives rappelant principalement les agrumes et les fruits à chair blanche, complétées par de discrètes nuances épicées, vertes et fraîches.

Bouche: dominée par des notes fraîches, croquantes et acidulées, essentiellement fruitées (agrumes et fruits à noyaux) associées à des notes minérales, donnant des vins secs ou demi-secs au corps léger ou moyen, mais à la structure charpentée.

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.

[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).

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4,6 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)	-

2. *Vin rouge*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: du rouge pourpre au rouge rubis.

Nez: les fruits rouges et les notes épicées prédominent. Des arômes discrets d'épices douces issus du vieillissement en fût de bois, de même que des notes florales, peuvent également apparaître.

Bouche: principalement de fruits rouges et de notes épicées vertes et fraîches; dans une moindre mesure, notes discrètes d'épices (cèdre) dues au vieillissement en fût de bois, structure charpentée.

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
Acidité totale minimale	4,6 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)	-

3. *Vin rouge Superior*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: du pourpre moyennement profond ou du rouge rubis à des nuances de rouge rubis profond ou de grenat.

Nez: dominé par les notes épicées et des arômes de baies rouges et noires.

Bouche: outre une présence modérée de tanins secs, elle dévoile des notes épicées et des arômes de baies rouges et noires, complétées par des notes minérales et des notes développées lors du vieillissement en fût (cèdre). Ce vin bien charpenté se caractérise également par sa complexité et sa longueur en bouche.

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
Acidité totale minimale	4,6 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)	-

4. *Vin rouge Grand superior vörös*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: du pourpre moyennement profond ou du rouge rubis à des nuances de rouge rubis profond ou de grenat.

Nez: dominé par les notes épicées et des arômes de baies rouges et noires.

Bouche: outre une présence modérée de tanins secs, elle dévoile des notes épicées (cèdre) et des arômes de baies rouges et noires ainsi que des notes minérales, auxquelles s'ajoutent des notes développées lors du vieillissement en fût. Ce vin se caractérise également par sa complexité, sa longueur en bouche et sa structure charpentée.

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
Acidité totale minimale	4,6 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)	-

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique œnologique spécifique

1. Blanc

— le raisin doit être transformé le jour de la vendange;

— les cépages accessoires ne doivent pas représenter plus de 15 %.

2. Rouge

— le raisin doit être transformé le jour de la vendange;

— la cuvaison du moût de raisin doit se faire avec les peaux pendant au moins 8 jours.

3. Superior (rouge)

— le raisin doit être transformé le jour de la vendange;

— la cuvaison du moût de raisin doit se faire avec les peaux pendant au moins 14 jours;

— fermentation malolactique;

— le vin doit vieillir jusqu'au 24 avril (jour de la Saint Georges) de la deuxième année suivant la récolte et ne peut être commercialisé avant cette date;

— les cépages accessoires ne doivent pas représenter plus de 15 % de l'encépagement.

4. Grand superior (rouge)

— le raisin doit être transformé le jour de la vendange;

— la cuvaison du moût de raisin doit se faire avec les peaux pendant au moins 14 jours;

— fermentation malolactique;

— le vin doit vieillir jusqu'au 24 avril (jour de la Saint Georges) de la deuxième année suivant la récolte et ne peut être commercialisé avant cette date.

2. Pratiques œnologiques non autorisées

Restriction applicable à l'élaboration

1. Blanc

— utilisation de copeaux de chêne

— addition de tanins

— édulcoration du vin

2. Rouge

— utilisation de copeaux de chêne

— addition de tanins

— édulcoration du vin

— acidification

3. Superior (rouge)

— utilisation de copeaux de chêne

— addition de tanins

— édulcoration du moût et du vin

— acidification

4. Grand superior (rouge)

— utilisation de copeaux de chêne

— addition de tanins

— édulcoration du moût et du vin

— acidification

3. Règles relatives à la viticulture

Pratique culturale

1. Mode de conduite de la vigne:

a. Pour les vignobles plantés avant le 1er août 2021: les raisins peuvent être récoltés, indépendamment de la technique culturale employée, sur le périmètre de n'importe quel vignoble, pendant toute la durée d'existence de celui-ci.

b. Pour les vignobles plantés après le 1er août 2021:

i. palissage en arcure;

ii. taille en gobelet long;

iii. taille en cordon bas;

iv. taille en cordon à hauteur moyenne;

v. taille en cordon haut;

vi. taille Guyot.

2. Densité de plantation:

a. Pour les vignobles plantés avant le 1er août 2021: toutes densités

b. Pour les vignobles plantés après le 1er août 2021: minimum 3 500 pieds/ha, maximum 20 % de pieds manquants

3. Méthode de vendange: mécanique ou manuelle

4. La production est conforme aux règles relatives aux rendements maximaux.

5. Qualité des raisins [teneur en sucre minimale exprimée en degrés de moût hongrois (MM) et titre alcoométrique potentiel minimal]

— Pour les vins blancs et les vins rouges: 17 °MM, 10,6 % vol

— Pour les vins rouges Superior et Grand superior: 19 °MM, 12,08 % vol

b. *Rendements maximaux*

1. Vin blanc

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Vin rouge

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Superior (rouge) – Vin

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Grand superior (rouge)

5 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Zones répertoriées en classe I et II selon le cadastre viticole, situées dans les communes de Bozsok, Cák, Kőszeg et Kőszegdoroszló.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

Vin

1. Description de la zone délimitée

a) Facteurs naturels

Les montagnes de Kőszeg et leurs contreforts forment les premiers versants des Alpes, sur lesquels la culture du raisin est pratiquée depuis des siècles. Les caractéristiques naturelles de la zone sont largement déterminées par la proximité des Alpes, tant en ce qui concerne le sol que le climat. Les vignobles sont présents jusqu'à une altitude de 450 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Les montagnes de Kőszeg constituent une fenêtre tectonique où les roches plus anciennes affleurent en raison de l'érosion des strates ultérieures. Elles sont composées de roches métamorphiques d'origine sédimentaire, d'ardoise cristalline (micaschiste de quartz, phyllite de quartz, ardoise calcaire, phyllite calcaire, schiste vert), d'argilite, de grès et de gneiss. Le substrat rocheux érodé (argilite, gneiss) est recouvert de sols bruns forestiers acides, non podzoliques, tandis que l'on trouve ailleurs des sols bruns forestiers argilo-limoneux. Les contreforts sont recouverts de roches sédimentaires, d'argiles du Pliocène et de lœss du Pléistocène.

Les montagnes de Kőszeg appartiennent à la zone climatique de l'Alpokalja (Préalpes). Celle-ci présente un climat équilibré, modérément frais et modérément humide. Les précipitations annuelles dépassent 700 à 800 mm pour une année standard, sachant que 60 à 70 % de ces précipitations tombent en été. La température moyenne annuelle est de 9,2 °C. En règle générale, le printemps est tardif, l'été frais et l'automne souvent long, ce qui favorise la maturation des raisins. Le cumul de chaleur pendant la saison végétative est compris entre 2 900 et 3 000 °C et le nombre d'heures d'ensoleillement par an est quasiment le plus faible du pays (moins de 1 800 heures), la couverture nuageuse annuelle moyenne dépassant 60 %.

La zone de production figure parmi les plus anciennes régions géographiques de la Hongrie, forte de traditions historiques uniques. L'histoire, l'essor et le déclin économiques, mais aussi la culture de la ville de Kőszeg et de ses environs ont été en grande partie façonnés par le vin.

b) Facteurs humains

Lors de la sélection des cépages utilisés dans la zone, la préférence va aux variétés qui présentent des accents frais et fruités et une bonne acidité. Les savoir-faire transmis de génération en génération – concernant la manière de cultiver la vigne dans la zone géographique, de maximiser les rendements et d'atteindre la maturité nécessaire à la récolte – détermine fondamentalement les caractéristiques essentielles du vin. La maturation des vins rouges avec les peaux et le choix de la durée de vieillissement des différents types de vins rouges nécessitent également une grande maîtrise. Les caves combinent la technique traditionnelle (vieillissement modéré en fût) et le vieillissement en cuve, qui conserve au vin son caractère premier et empêche les tanins issus des fûts de le dominer.

2. Descriptions des vins:

Le caractère des vins de Kőszeg est largement déterminé par la présence des Alpes, la conformation rocheuse de la région et son climat généralement frais mais équilibré, caractérisé par des variations importantes entre les températures diurnes et nocturnes.

Si elle convient à la production de vins légers et fruités, alliant acidité et fraîcheur, la zone de production se prête également à l'élaboration de vins blancs et rouges élégants, longs en bouche et qui vieillissent bien. La fraîcheur du climat et la qualité du substrat rocheux apportent les acides qui forment l'ossature de ces vins, tandis que les vendanges tardives confèrent aux vins de qualité supérieure toute leur richesse gustative. Tous les vins présentent une minéralité salée caractéristique, due au substrat rocheux.

3. Présentation et démonstration du lien de causalité:

La qualité et les caractéristiques des vins de Kőszeg résultent de l'environnement géographique ainsi que des facteurs naturels et humains qui y sont liés.

Les caractéristiques des vins de Kőszeg sont largement déterminées par le climat subalpin, l'influence des Alpes et l'exposition des zones de production aux montagnes, l'altitude des vignobles (la ville elle-même se situe à environ 300 mètres au-dessus du niveau de la mer) – gage de nuits froides, y compris après de chaudes journées d'été – et le faible nombre d'heures d'ensoleillement.

Le climat de la zone géographique, la longueur de la saison végétative due à la fraîcheur du climat et les écarts entre les températures diurnes et nocturnes permettent de produire des vins charpentés et fruités, conjuguant fraîcheur, acidité et complexité gustative.

Les vignobles de classe I de la ville de Kőszeg occupent les coteaux qui surplombent la ville, en contrebas de la forêt, et peuvent se trouver à des altitudes pouvant aller jusqu'à 450 mètres. Les vignobles ou les sous-vignobles exposés au sud sont rares dans cette région (à l'exception de ceux de Kálvária-hegy et de Római-domb); ceux orientés vers le sud-est ou l'est sont plus courants. Les vignobles de montagne présentent généralement une forte déclivité. À plus basse altitude, plusieurs coteaux sont également exposés à l'ouest. Les vignobles sont situés soit sur les premiers versants des Alpes, soit sur les collines faisant face aux montagnes de Kőszeg.

Les conditions topographiques favorisent elles aussi la production de vins charpentés, élégants et dotés d'une belle acidité.

Le sol, et notamment le substrat rocheux, joue un rôle dans la spécificité des vins de Kőszeg. Outre la fraîcheur du climat subalpin, le substrat phylliteux et quartzique contribue lui aussi à la production de vins à la structure acide ferme. Les sols quartziques garantissent une bonne capacité de drainage, propice à une acidité accrue et au développement d'arômes fruités. Les sols clairs ont une bonne aptitude au réchauffement, ce qui favorise la maturation des raisins et le développement des arômes de fruits. Grâce à cette bonne capacité de drainage, les minéraux présents dans le sol peuvent amener une sensation d'acidité, de fraîcheur et de fruité, voire des notes minérales.

Compte tenu notamment des conditions climatiques (influence subalpine et altitude plus élevée) et de la structure des cépages (tels que les cépages Furmint, Olaszrizling ou Kékfrankos Blauburger), les vins sont moyennement pleins tout au plus. Les vins de Kőszeg se caractérisent généralement par un goût fruité, ferme et croquant, une acidité vive et une structure minérale légère, également imputable aux facteurs naturels susmentionnés, à savoir l'altitude et la présence de quartz, d'ardoise et de roches métamorphiques.

Le vieillissement en fût modéré permet de conserver aux vins une structure charpentée avec – selon les styles, principalement – une prédominance de notes d'agrumes dans les vins blancs et d'arômes de fruits rouges et de notes épicées dans les vins rouges.

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 complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Règles relatives aux vins de coupage: l'utilisation des mentions «küvé» ou «cuvée» ou, à titre de synonyme, la mention «házasítás» (coupage) est autorisée. Les mentions ci-dessus peuvent être utilisées pour toutes les catégories, à l'exception des vins de qualité supérieure.

Autres mentions traditionnelles, mentions à usage limité, mentions indiquant la méthode de production et autres mentions à usage réglementé pouvant être indiquées:

— mentions pouvant être indiquées pour les vins blancs: les mentions traditionnelles «Első szüret» (première vendange), «Újbor – primőr» (vin nouveau – primeur), «Szűretlen» (non filtré), «Késői szüretelésű» (vendange tardive)

— mentions pouvant être indiquées pour les vins rouges: les mentions traditionnelles «Első szüret» (première vendange), «Újbor – primőr» (vin nouveau – primeur), «Szűretlen» (non filtré), «Siller»

— mentions pouvant être indiquées pour les vins rouges Superior: «Szűretlen» (non filtré)

— Mentions pouvant être indiquées pour les vins rouges Grand superior: «Szűretlen» (non filtré)

Noms d'unités géographiques plus petites et règles spécifiques régissant leur délimitation et leur mention:

i. Noms de communes et de parties de communes: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii. Noms de commune et de vignobles (noms de sous-vignobles):

— 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. Conditions relatives à la mention des noms de vignobles et de sous-vignobles:

— dans la catégorie des vins rouges Grand superior uniquement;

— si les raisins sont entièrement cultivés dans la zone de production délimitée par le vignoble (dans le cas des sous-vignobles, entièrement dans les limites du sous-vignoble);

— le nom de la commune doit être mentionné à côté du nom du vignoble/sous-vignoble;

— à partir de raisins répondant aux conditions du cahier des charges.

Production en dehors de la zone délimitée

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation concernant la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Outre les communes énumérées au point IV, le vin de Kőszeg peut également être produit dans les districts de Kőszeg et de Szombathely.

Communes du district de Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem [zones situées dans la même unité administrative — article 5, paragraphe 1, point b), du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission].

Communes du district 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 [zones situées dans la même unité administrative — article 5, paragraphe 1, point b), du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission].

Mentions traditionnelles protégées

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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

Pour décrire les caractéristiques du produit: «siller», «késői szüretelésű» (vendange tardive)

Utilisation de synonymes

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les synonymes autorisés énumérés sur le site web boraszat.kormany.hu peuvent être utilisés sur les étiquettes des vins.

Lien vers le cahier des charges

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