C/2025/1600

12.3.2025

Pubblicazione di una domanda di protezione di un nome nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/1600)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

«Kőszeg / Kőszegi»

PDO-HU-02804

Data della domanda: 4.10.2021

1. **Nome o nomi da registrare**

«Kőszeg / Kőszegi»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 – BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 – Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vino bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: da giallo verdolino a giallo limone intenso.

Odore: dominato da note fresche e vivaci che ricordano principalmente gli agrumi e la frutta a polpa bianca, arricchito da cenni discreti di spezie verdi fresche.

Sapore: dominato da acidità secca o semisecca, fresca e croccante e prevalentemente da aromi fruttati (di agrumi e frutta a nocciolo), arricchito da mineralità, con corpo leggero o medio ma struttura decisa.

Caratteristiche analitiche

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono specificati valori sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti dell'UE.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,6 g/l espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

2. *Vino rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: da rosso porpora a rubino.

Odore: dominato da frutti rossi e note speziate. Possono apparire anche spezie dolci discrete derivanti dall'invecchiamento in botti di legno, nonché note floreali.

Sapore: principalmente di frutti rossi, spezie verdi fresche e, in misura minore, spezie discrete (cedro) derivanti dall'invecchiamento in botti di legno e una struttura decisa.

Caratteristiche analitiche

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono specificati valori sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,6 g/l espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

3. *Vino rosso superior*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: da un rosso porpora o rubino moderatamente intenso a sfumature di rosso rubino o granato intenso.

Odore: dominato da note speziate accompagnate da aromi di bacche rosse e nere.

Sapore: al palato, oltre ai tannini secchi di media intensità, il vino presenta bacche rosse e nere e speziatura, cui si accompagnano mineralità e note derivanti dall'invecchiamento in botte (cedro). Il vino ha struttura decisa. È inoltre caratterizzato da complessità e finale persistente.

Caratteristiche analitiche

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono specificati valori sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4,6 g/l espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

4. *Vino rosso grand superior*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: da un rosso porpora o rubino moderatamente intenso a sfumature di rosso rubino o granato intenso.

Odore: dominato da note speziate accompagnate da aromi di bacche rosse e nere.

Sapore: al palato, oltre ai tannini secchi di media intensità, il vino presenta bacche rosse e nere e speziatura (cedro), cui si accompagnano mineralità e note derivanti dall'invecchiamento in botte. È inoltre caratterizzato da complessità, finale persistente e una struttura decisa.

Caratteristiche analitiche

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono specificati valori sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4,6 g/l espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

1. Pratiche enologiche essenziali

Pratica enologica specifica

1. Bianco

— Le uve devono essere lavorate il giorno della vendemmia;

— le varietà secondarie non devono superare il 15 %.

2. Rosso

— Le uve devono essere lavorate il giorno della vendemmia;

— la macerazione del mosto d'uva deve essere effettuata con le bucce per almeno 8 giorni.

3. Rosso superior

— Le uve devono essere lavorate il giorno della vendemmia;

— la macerazione del mosto d'uva deve essere effettuata con le bucce per almeno 14 giorni;

— fermentazione malolattica;

— il vino deve essere invecchiato fino al 24 aprile (giorno di San Giorgio) del secondo anno successivo alla vendemmia e non deve essere commercializzato prima di tale data;

— le varietà secondarie non devono superare il 15 % del totale delle varietà impiegate.

4. Rosso grand superior

— Le uve devono essere lavorate il giorno della vendemmia;

— la macerazione del mosto d'uva deve essere effettuata con le bucce per almeno 14 giorni;

— fermentazione malolattica;

— il vino deve essere invecchiato fino al 24 aprile (giorno di San Giorgio) del secondo anno successivo alla vendemmia e non deve essere commercializzato prima di tale data.

2. Pratiche enologiche non autorizzate

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

1. Bianco

— uso di scaglie di rovere

— aggiunta di tannini

— dolcificazione del vino

2. Rosso

— uso di scaglie di rovere

— aggiunta di tannini

— dolcificazione del vino

— acidificazione

3. Rosso superior

— uso di scaglie di rovere

— aggiunta di tannini

— dolcificazione del mosto e del vino

— acidificazione

4. Rosso grand superior

— uso di scaglie di rovere

— aggiunta di tannini

— dolcificazione del mosto e del vino

— acidificazione

3. Norme sulla produzione delle uve

Pratica colturale

1. Forme di allevamento

a. Per i vigneti piantati prima del 1º agosto 2021: le uve possono essere raccolte da qualsiasi vigneto indipendentemente dalla forma di allevamento, purché il vigneto sia in produzione.

b. Per i vigneti piantati dopo il 1º agosto 2021:

i. ombrello;

ii. alberello;

iii. cordone basso;

iv. cordone medio-alto;

v. cordone alto;

vi. Guyot.

2. Densità di impianto

a. Per i vigneti piantati prima del 1º agosto 2021: qualsiasi.

b. Per i vigneti piantati dopo il 1º agosto 2021: min. 3 500 ceppi/ha, max. 20 % di fallanze.

3. Metodo di vendemmia: meccanica o manuale.

4. La produzione è conforme alle norme sulle rese massime.

5. Qualità delle uve (tenore di zuccheri minimo espresso in gradi di mosto secondo la scala ungherese (MM) e titolo alcolometrico potenziale minimo)

— Per i vini bianchi e rossi: 17 gradi MM, 10,6 % vol.

— Per i vini rosso superior e rosso grand superior: 19 gradi MM, 12,08 % vol.

b. *Rese massime*

1. Vino bianco

9 000 kg di uva per ettaro

2. Vino rosso

9 000 kg di uva per ettaro

3. Vino rosso superior

7 000 kg di uva per ettaro

4. Rosso grand superior

5 000 kg di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Zone dei comuni di Bozsok, Cák, Kőszeg e Kőszegdoroszló inserite nelle classi I o II del catasto viticolo.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Vino

1. Descrizione della zona delimitata

a) Fattori naturali

Le montagne di Kőszeg e la rispettiva zona pedemontana costituiscono le pendici delle Alpi, su cui si coltiva uva da secoli. Le caratteristiche naturali della zona sono determinate in larga misura dalla vicinanza delle Alpi, sia in termini di suolo che di clima. I vigneti sono impiantati fino a un'altezza di 450 m sul livello del mare.

Le montagne di Kőszeg formano una finestra tettonica, in cui le rocce più antiche sono affiorate in superficie a seguito dell'erosione degli strati superiori più recenti. Le rocce di queste montagne sono metamorfiche di origine sedimentaria, ardesia cristallina (micascisto quarzoso, fillade quarzosa, ardesia calcarea, fillade calcarea, scisto verde), argillite, arenaria e gneiss. Suoli bruni forestali acidi e non podzolici hanno ricoperto la roccia primitiva degradata (argillite, gneiss), mentre in altre zone si trovano suoli bruni forestali argillo-limosi. La roccia sedimentaria, sedimenti organici frammisti ad argilla e sabbia risalenti al Pliocene e il loess pleistocenico si sono depositati sulle colline pedemontane.

Le montagne di Kőszeg appartengono alla zona climatica prealpina dell'Alpokalja, caratterizzata da un clima equilibrato, moderatamente fresco e moderatamente umido. In media le precipitazioni annue sono superiori a 700-800 mm, di cui il 60-70 % registrato in estate. La temperatura media annua è di 9,2 °C. Solitamente la primavera è tarda, l'estate è fresca e l'autunno è spesso lungo, il che favorisce la maturazione delle uve. La temperatura cumulata durante il periodo vegetativo è di 2 900-3 000 °C e il numero di ore di soleggiamento annuo è quasi il più basso del paese (inferiore a 1 800 ore), in quanto la copertura nuvolosa media annua supera il 60 %.

La zona di produzione è una delle zone geografiche più antiche dell'Ungheria, con tradizioni storiche uniche. La storia, l'economia, l'ascesa e il declino economici e la cultura della città di Kőszeg e dei suoi dintorni sono stati in gran parte determinati dal vino.

b) Fattori umani

Nella selezione delle varietà utilizzate nella zona si prediligono quelle contraddistinte da un carattere fruttato fresco e da una buona struttura acida. Le competenze tramandate da generazioni (come coltivare le varietà della zona geografica, massimizzare le rese e raggiungere la maturazione necessaria per la vendemmia) determinano fondamentalmente le caratteristiche essenziali del vino. Anche la macerazione dei vini rossi sulle bucce e la determinazione del periodo di invecchiamento a seconda delle varie tipologie di vino rosso richiedono una notevole esperienza. Le aziende vitivinicole abbinano alla tecnica tradizionale (un moderato invecchiamento in botte) l'invecchiamento in cisterna, che preserva il carattere fresco del vino. In questo modo si impedisce che i tannini della botte predominino nel vino.

2. Descrizione dei vini

Il carattere dei vini di Kőszeg è determinato in larga misura dalla presenza delle Alpi, dalla formazione rocciosa della zona e dal clima generalmente fresco ma equilibrato, caratterizzato da una forte escursione termica tra il giorno e la notte.

Oltre a vini leggermente corposi e fruttati con una acidità fresca, la zona di produzione è adatta anche alla produzione di vini bianchi e rossi eleganti con un finale persistente e potenziale d'invecchiamento. Il clima fresco e la qualità della roccia primitiva forniscono gli acidi che costituiscono la spina dorsale di questi vini, mentre la data tarda della vendemmia conferisce ricchezza gustativa ai vini della categoria premium. Tutti i vini sono caratterizzati da una mineralità salata che deriva dalla roccia primitiva.

3. Presentazione e dimostrazione del legame causale

La qualità e le caratteristiche dei vini di Kőszeg sono il risultato dell'ambiente geografico e dei fattori naturali e umani pertinenti.

Le caratteristiche dei vini di Kőszeg sono determinate in larga misura dal clima subalpino, dall'influenza delle Alpi e dalla posizione di queste zone rispetto alle montagne, dall'altitudine dei vigneti (la città stessa si trova a circa 300 m s.l.m.), il che significa notti fresche anche dopo le calde giornate estive, e dal basso numero di ore di soleggiamento.

Il clima della zona geografica, il lungo periodo vegetativo dovuto al clima fresco e l'escursione termica tra il giorno e la notte consentono di produrre vini decisi e fruttati con un palato complesso e un'acidità fresca.

I vigneti di classe I della città di Kőszeg sono situati su colline sopra la città, al di sotto delle foreste, e possono arrivare fino a 450 m s.l.m. I vigneti o le parcelle con esposizione a sud sono rari (ad eccezione di Kálvária-hegy e Római-domb). Sono invece più comuni le esposizioni a sud-est o a est. I vigneti montani sono generalmente ripidi. Nelle zone più basse si trovano anche diversi pendii orientati verso ovest. I vigneti si trovano sulle prime pendici delle Alpi o sulle colline di fronte alle montagne di Kőszeg.

Le condizioni topografiche favoriscono anche la produzione di vini decisi ed eleganti con una buona acidità.

Il suolo, in particolare la roccia primitiva, riveste un ruolo fondamentale per la specificità dei vini di Kőszeg. Oltre al clima subalpino fresco, anche la roccia primitiva filladica e quarzosa contribuisce alla produzione di vini con una struttura acida decisa. Il suolo quarzoso garantisce una buona capacità di drenaggio, che può conferire anche maggiore acidità e aromi fruttati. I suoli di colore chiaro hanno una buona ritenzione termica, che favorisce la maturazione e contribuisce allo sviluppo degli aromi fruttati. Grazie alla buona capacità di drenaggio, i minerali del suolo possono produrre una sensazione acida fresca e fruttata e talvolta anche note minerali.

I vini presentano al massimo un corpo medio, anche per via delle condizioni climatiche (influenza subalpina e altitudine più elevata) e della struttura varietale (come Furmint, Olaszrizling o Kékfrankos Blauburger). In bocca i vini di Kőszeg sono generalmente decisi, croccanti e fruttati, con acidità vivace e fresca e una struttura minerale snella, attribuibile anche ai fattori naturali di cui sopra, vale a dire l'altitudine, il quarzo, l'ardesia e le rocce metamorfiche.

Grazie al moderato invecchiamento in botte, i vini mantengono una struttura decisa e, a seconda dello stile, una prevalenza di note agrumate nei vini bianchi e di frutti rossi e spezie nei vini rossi.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Norme relative alle indicazioni

Quadro normativo:

tramite l'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

norme in materia di vini assemblati: possono essere utilizzati i termini «küvé» e «cuvée» o, come loro sinonimo, «házasítás» (assemblaggio). I termini di cui sopra possono essere utilizzati per tutte le categorie, ad eccezione della categoria premium.

Altre menzioni tradizionali autorizzate per l'uso, altre menzioni il cui uso è soggetto a restrizioni, menzioni che indicano il metodo di produzione e menzioni il cui uso è regolamentato:

— menzioni tradizionali che possono essere utilizzate per i vini bianchi: «Első szüret» (prima vendemmia), «Újbor – primőr» (vino giovane – primeur), «Szűretlen» (non filtrato), «Késői szüretelésű» (vendemmia tardiva);

— menzioni tradizionali che possono essere utilizzate per i vini rossi: «Első szüret» (prima vendemmia), «Újbor – primőr» (vino giovane – primeur), «Szűretlen» (non filtrato), «Siller» (chiaretto);

— menzioni tradizionali che possono essere utilizzate per i vini rossi superior: «Szűretlen» (non filtrato);

— menzioni tradizionali che possono essere utilizzate per i vini rossi grand superior: «Szűretlen» (non filtrato).

Norme specifiche per delimitare e indicare le unità geografiche più piccole:

i. nomi dei comuni e delle frazioni: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló;

ii. nomi di comuni e di aree vitivinicole (nomi di località vitivinicole):

— 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. Condizioni per l'indicazione dei nomi delle aree e delle località vitivinicole:

— solo per la categoria rosso grand superior;

— se le uve sono coltivate interamente all'interno della zona di produzione delimitata dall'area vitivinicola (nel caso delle località vitivinicole, interamente nella località stessa);

— il nome del comune deve essere indicato accanto al nome dell'area / della località;

— da uve che soddisfano le condizioni stabilite nel disciplinare di produzione.

Produzione al di fuori della zona di produzione delimitata

Quadro normativo:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga al requisito di produrre nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

oltre ai comuni elencati al punto IV, il vino Kőszeg può essere prodotto anche nei distretti di Kőszeg e Szombathely.

Comuni appartenenti al distretto di Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. (Zone situate all'interno della stessa unità amministrativa – articolo 5, paragrafo 1, lettera b), del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione).

Comuni appartenenti al distretto di 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. (Zone situate all'interno della stessa unità amministrativa – articolo 5, paragrafo 1, lettera b), del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione).

Menzioni tradizionali protette

Quadro normativo:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

la menzione tradizionale seguente può essere utilizzata come sinonimo della menzione «denominazione di origine protetta»: «védett eredetű bor» (vino di origine protetta).

Per descrivere le caratteristiche del prodotto: «siller» (chiaretto), «késői szüretelésű» (vendemmia tardiva).

Uso di sinonimi

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

sulle etichette dei vini posso essere utilizzati i sinonimi autorizzati elencati sul sito web boraszat.kormany.hu.

Link al disciplinare del prodotto

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