C/2025/1600

12.3.2025

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 97.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no setor vitivinícola

(C/2025/1600)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Kőszeg/Kőszegi»

PDO-HU-02804

Data do pedido: 4.10.2021

1. **Denominação a registar**

«Kőszeg/Kőszegi»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP— Denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinhos

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho branco*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: amarelo-esverdeado a amarelo-limão vivo.

Nariz: predominam notas frescas e vivas que evocam sobretudo citrinos e frutos de polpa branca, e ainda notas discretas e frescas de especiarias verdes.

Boca: predomina uma acidez seca ou semisseca, fresca e franca e principalmente notas frutadas (de citrinos e frutos de caroço), a que se junta um caráter mineral, com pouco volume ou volume médio no palato, mas com estrutura firme.

Normas analíticas:

Os parâmetros analíticos não indicados cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4,6 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

2. *Vinho tinto*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: púrpura a vermelho-rubi.

Nariz: predominam os frutos vermelhos e notas de especiarias. Também podem surgir leves fragrâncias de especiarias doces, resultantes do envelhecimento em barricas de madeira, bem como notas florais.

Boca: principalmente frutos vermelhos e especiarias verdes frescas e, em menor medida, leves aromas a especiarias (cedro), resultantes do envelhecimento em barricas de madeira, e com estrutura firme.

Normas analíticas:

Os parâmetros analíticos não indicados cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4,6 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

3. *Vinho tinto Superior*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: púrpura moderadamente vivo ou vermelho-rubi a tonalidades de vermelho-rubi vivo ou vermelho-granada.

Nariz: predominam as notas de especiarias, a que se juntam fragrâncias de frutos negros e vermelhos.

Boca: além dos taninos secos e médios, sentem-se sabores a frutos negros e vermelhos e a especiarias, bem como uma mineralidade e notas do envelhecimento em barrica (cedro), com uma estrutura firme. Distingue-se igualmente pela complexidade e por um final longo.

Normas analíticas:

Os parâmetros analíticos não indicados cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4,6 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

4. *Vinho Grand superior vörös (tinto)*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: púrpura moderadamente vivo ou vermelho-rubi a tonalidades de vermelho-rubi vivo ou vermelho-granada.

Nariz: predominam as notas de especiarias, a que se juntam fragrâncias de frutos negros e vermelhos.

Boca: além dos taninos secos e médios, sentem-se sabores a frutos negros e vermelhos e a especiarias (cedro), bem como uma mineralidade e notas do envelhecimento em barrica. Distingue-se igualmente pela complexidade, por um final longo e pela estrutura firme.

Normas analíticas:

Os parâmetros analíticos não indicados cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4,6 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

5. **Práticas de vinificação**

a. *Práticas enológicas essenciais*

1. Práticas enológicas essenciais

Prática enológica específica

1. Branco

— as uvas devem ser transformadas no dia da vindima,

— as castas secundárias não podem exceder 15 %;

2. Tinto

— as uvas devem ser transformadas no dia da vindima,

— deve ser efetuada uma curtimenta do mosto de uva durante, pelo menos, oito dias;

3. Tinto *Superior*

— as uvas devem ser transformadas no dia da vindima,

— deve ser efetuada uma curtimenta do mosto de uva durante, pelo menos, 14 dias,

— fermentação maloláctica,

— o vinho deve ser envelhecido até 24 de abril (dia de São Jorge) do segundo ano após a colheita e não pode ser comercializado antes dessa data,

— as castas secundárias não podem exceder 15 % de todas as castas empregues;

4. Tinto *Grand superior*

— as uvas devem ser transformadas no dia da vindima,

— deve ser efetuada uma curtimenta do mosto de uva durante, pelo menos, 14 dias,

— fermentação maloláctica,

— o vinho deve ser envelhecido até 24 de abril (dia de São Jorge) do segundo ano após a colheita e não pode ser comercializado antes dessa data,

2. Práticas enológicas não autorizadas

Restrições aplicáveis à vinificação

1. Branco

— utilização de aparas de madeira de carvalho,

— adição de taninos,

— edulcoração do vinho;

2. Tinto

— utilização de aparas de madeira de carvalho,

— adição de taninos,

— edulcoração do vinho,

— acidificação;

3. Tinto *Superior*

— utilização de aparas de madeira de carvalho,

— adição de taninos,

— edulcoração do mosto e do vinho,

— acidificação;

4. Tinto *Grand superior*

— utilização de aparas de madeira de carvalho,

— adição de taninos,

— edulcoração do mosto e do vinho,

— acidificação.

3. Regras relativas à viticultura

Prática de cultivo

1. Método de cultivo:

a. Vinhas plantadas antes 1 de agosto de 2021: podem ser colhidas uvas de qualquer vinha, independentemente do método de cultivo, durante todo o seu período de existência;

b. Vinhas plantadas após 1 de agosto de 2021:

i. embardamento em cordão duplo,

ii. poda longa em taça,

iii. poda em cordão baixo,

iv. poda em cordão de altura média,

v. poda em cordão alto;

vi. Guyot;

2. Densidade de plantação:

a. Vinhas plantadas antes 1 de agosto de 2021: qualquer densidade;

b. Vinhas plantadas após 1 de agosto de 2021: mínimo 3 500 pés/ha, máx. 20 % de videiras perdidas;

3. Métodos de vindima: mecânica ou manual;

4. A produção está em conformidade com as regras relativas aos rendimentos máximos;

5. Qualidade das uvas [teor em açúcares mínimo segundo o sistema de graduação do mosto na Hungria (*magyar mustfok* — MM) e título alcoométrico potencial mínimo]:

— vinhos brancos e tintos: 17 graus MM, 10,6 % vol.,

— vinhos tintos *Superior* e *Grand superior*: 19 graus MM, 12,08 % vol.

b. *Rendimentos máximos*

1. Vinho branco

9 000 kg de uvas por hectare

2. Vinho tinto

9 000 kg de uvas por hectare

3. Vinho tinto *Superior*

7 000 kg de uvas por hectare

4. Tinto *Grand superior*

5 000 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Áreas dos municípios de Bozsok, Cák, Kőszeg e Kőszegdoroszló das classes I e II de acordo com o cadastro vitícola.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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 — welschrieslig

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. **Descrição da relação**

Vinhos

1. Descrição da área delimitada

a) Fatores naturais

As montanhas de Kőszeg e o seu sopé constituem as primeiras encostas dos Alpes, onde são cultivadas videiras há séculos. As características naturais da área são, em grande medida, determinadas pela proximidade dos Alpes, tanto em termos edafológicos como climatéricos. As videiras crescem até a altitudes de 450 m acima do nível do mar.

As montanhas de Kőszeg formam uma janela tectónica, cujas rochas mais antigas afloraram à superfície com a erosão de estratos mais recentes. As montanhas são compostas por rochas metamórficas de origem sedimentar, ardósia cristalina (micaxisto de quartzo, quartzo-filito, ardósia calcária, filito calcário, xisto verde), argilito, arenito e gnaisse. Sobre o substrato rochoso alterado (argilito, gnaisse) depositaram-se solos florestais pardos ácidos não podzólicos, podendo-se encontrar noutras partes solos florestais pardos argilo-limosos. No sopé depositaram-se rochas sedimentares, adobes do Pliocénico e loesses do Pleistocénico.

As montanhas de Kőszeg pertencem à zona climática de Alpokalja (sopé alpino). Trata-se de um clima equilibrado, moderadamente fresco e moderadamente húmido. A precipitação anual é superior a 700 mm/800 mm num ano típico, ocorrendo 60 % a 70 % no verão. A temperatura média anual é de 9,2 °C. Habitualmente, a primavera chega tardiamente, os verões são frescos e o outono é frequentemente longo, favorecendo a maturação das uvas. Durante a estação vegetativa, a soma de temperaturas é de 2 900 °C–3 000 °C e o número de horas de insolação por ano é quase o mais baixo do país (inferior a 1 800 horas), uma vez que a nebulosidade média anual é superior a 60 %.

A área de produção é uma das zonas geográficas mais antigas da Hungria, com tradições históricas únicas. A história, a economia, o crescimento e declínio económicos e a cultura da cidade de Kőszeg e das áreas circundantes foram, em grande medida, determinados pelo vinho.

b) Fatores humanos

Na seleção das castas utilizadas na área, é dada preferência a castas que se distinguem pelo caráter frutado fresco e por uma boa estrutura acídica. O saber transmitido ao longo das gerações — como cultivar as castas da área geográfica, maximizar os rendimentos e obter a maturidade necessária para a vindima — determina fundamentalmente as características essenciais do vinho. A curtimenta dos vinhos tintos e a determinação do tempo de envelhecimento dos diferentes tipos de vinho tinto também exigem conhecimentos especializados consideráveis. As adegas combinam a técnica tradicional (envelhecimento moderado em barrica) com o envelhecimento em cuba, o que preserva a frescura do vinho, impedindo-se assim que os taninos decorrentes das barricas predominem no vinho.

2. Descrição dos vinhos

O caráter dos vinhos Kőszeg é, em grande medida, determinado pela presença dos Alpes, pela formação rochosa da área e pelo clima geralmente fresco, mas equilibrado, que é caracterizado pelas grandes diferenças entre as temperaturas diurnas e noturnas.

Para além da produção de vinhos frutados com pouco volume no palato e uma acidez fresca, a área de produção também se adequa à produção de vinhos brancos e tintos elegantes, com final longo na boca e bem adaptados ao envelhecimento. O clima fresco e a qualidade do substrato rochoso proporcionam a acidez que constitui a estrutura destes vinhos, ao passo que as tardias datas de vindima conferem um sabor rico aos vinhos da categoria mais alta. Todos os vinhos se distinguem por uma mineralidade salgada decorrente do substrato rochoso.

3. Descrição e demonstração do nexo de causalidade

A qualidade e as características dos vinhos Kőszeg resultam do meio geográfico e dos fatores naturais e humanos conexos.

As características dos vinhos Kőszeg são, em grande medida, determinadas pelo clima subalpino, pela influência dos Alpes e exposição destas áreas às montanhas, pela altitude das vinhas (a própria cidade está cerca de 300 m acima do nível do mar) — o que implica noites frescas mesmo após os dias quentes de verão — e pelo reduzido número de horas de insolação.

O clima da área geográfica, a longa estação vegetativa resultante do clima fresco e a diferença entre as temperaturas diurnas e noturnas permitem a produção de vinhos firmes e frutados, de sabor complexo e com uma acidez fresca.

As vinhas da classe I da cidade de Kőszeg situam-se em colinas acima da cidade, sob as florestas, podendo estar implantadas até a 450 m acima do nível do mar. Nesta zona, são raras as vinhas ou subdivisões orientadas a sul (com exceção de Kálvária-hegy e Római-domb), sendo mais comuns as orientadas a sudeste ou este. As vinhas de montanha têm geralmente declives acentuados. Também existem várias encostas expostas a oeste, em zonas de menor altitude. As vinhas situam-se na vertente lateral das primeiras encostas dos Alpes ou nas colinas em frente às montanhas de Kőszeg.

As condições topográficas favorecem igualmente a produção de vinhos firmes e elegantes com boa acidez.

O solo, especialmente o substrato rochoso, desempenha um papel importante na especificidade dos vinhos Kőszeg. Para além do clima subalpino fresco, o substrato rochoso filítico de quartzo também contribui para que se produzam vinhos com uma firme estrutura acídica. O solo de quartzo assegura uma boa capacidade de drenagem, o que também pode contribuir para uma maior acidez e aromas frutados. Os solos de cor clara retêm bem o calor, favorecendo a maturação e contribuindo para o desenvolvimento de aromas frutados. Graças à sua boa capacidade de drenagem, os minerais do solo podem ocasionalmente produzir uma sensação acídica fresca e frutada e até notas minerais.

Os vinhos apresentam um volume médio no palato, em parte graças às condições climáticas (influência subalpina e maior altitude) e à estrutura varietal (p. ex., *furmint*, *olaszrizling* ou *kékfrankos-blauburger*). Os vinhos Kőszeg distinguem-se geralmente pelo sabor frutado firme e franco, pela acidez vibrante e fresca e por uma ligeira estrutura mineral, que também pode ser atribuída aos fatores naturais mencionados anteriormente, ou seja, a altitude, o quartzo, a ardósia e as rochas metamórficas.

Graças ao envelhecimento moderado em barrica, os vinhos mantêm uma estrutura firme, predominando — maioritariamente em função do estilo — as notas cítricas, nos vinhos brancos, e os frutos vermelhos e notas de especiarias, nos vinhos tintos.

9. **Outras condições essenciais**

Regras relativas às menções

Quadro jurídico:

Estabelecido por uma organização responsável pela gestão da DOP/IGP, se previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Regras relativas aos vinhos de lote: Podem ser utilizados os termos «küvé» e «cuvée» ou, como sinónimo, o termo «házasítás» [lotação]. Esta menção pode ser utilizada para todas as categorias, com exceção da categoria mais alta.

Outras menções tradicionais autorizadas, outras menções de utilização restrita, menções que indiquem o método de produção e outras menções de uso regulamentado:

— Menções que podem ser utilizadas para os vinhos brancos: as menções tradicionais «Első szüret» [primeira vindima], «Újbor — primőr» [vinho novo — *primeur*], «Szűretlen» [não filtrado] e «Késői szüretelésű» [vindima tardia]

— Menções que podem ser utilizadas para os vinhos tintos: as menções tradicionais «Első szüret» [primeira vindima], «Újbor — primőr» [vinho novo — *primeur*], «Szűretlen» [não filtrado] e «Siller»

— Menções que podem ser utilizadas para os vinhos tintos *Superior*: «Szűretlen» [não filtrado]

— Menções que podem ser utilizadas para os vinhos tintos *Grand superior*: «Szűretlen» [não filtrado]

Regras específicas para a delimitação e indicação de unidades geográficas de menor dimensão:

i. Nomes de municípios e partes de municípios: Bozsok, Cák, Kőszeg e Kőszegdoroszló

ii. Municípios, nomes de vinhas (nomes de subdivisões de vinhas):

— 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. Condições para a indicação de nomes de vinhas e subdivisões de vinhas:

— apenas na categoria dos tintos *Grand superior*,

— se as uvas provierem totalmente da área de produção delimitada pela vinha (no caso das subdivisões, se provierem totalmente da subdivisão),

— o nome do município deve ser indicado juntamente com o nome da vinha/subdivisão,

— a partir de uvas que satisfaçam as condições do caderno de especificações.

Produção fora da área de produção delimitada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Para além dos municípios enumerados no ponto IV, o vinho Kőszeg também pode ser produzido nos subdistritos de Kőszeg e Szombathely.

Municípios pertencentes ao subdistrito de Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd e Velem. [Áreas situadas na mesma unidade administrativa — artigo 5.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento Delegado da Comissão (UE) 2019/33]

Municípios pertencentes ao subdistrito 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 e Zsennye. [Áreas situadas na mesma unidade administrativa — artigo 5.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento Delegado da Comissão (UE) 2019/33]

Menções tradicionais protegidas

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A menção tradicional seguinte pode ser utilizada como sinónimo da menção «denominação de origem protegida»: «védett eredetű bor» [vinho de origem protegida]

Para descrever as características do produto: «siller», «késői szüretelésű» [vindima tardia]

Utilização de sinónimos

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Os sinónimos autorizados enumerados no sítio Web boraszat.kormany.hu podem ser utilizados nos rótulos dos vinhos.

Hiperligação para o caderno de especificações

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