C/2026/5772

6.11.2026

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97, paragraphe 3, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/5772)

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.

DEMANDE DE MODIFICATION, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Szekszárd / Szekszárdi»

PDO-HU-A1349-AM02

Date de la demande: 2.2.2018

1. Type de modification

Article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013

2. Demandeur et intérêt légitime

Conseil des communautés viticoles de la région viticole de Szekszárd

3. Description et motifs de la modification

1. *Ajout de la catégorie de produit «vin pétillant gazéifié»*

Motif: Les producteurs de vin ont commencé à élaborer des vins pétillants gazéifiés pour faire face à l'évolution des demandes du marché. Les progrès technologiques disponibles ont permis d'améliorer de plus en plus la qualité, ce qui a entraîné un nouvel accroissement de la demande et de la production. Les autres vins remarquables portant l'AOP «Szekszárd» peuvent également être utilisés pour élaborer des produits homogènes et de haute qualité conformes au cahier des charges.

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique II. Description des vins (document unique, point 4)

Rubrique III. Pratiques œnologiques spécifiques (document unique, point 5.1)

Rubrique V. Rendements maximaux (document unique, point 5.2)

Rubrique VI. Variétés autorisées (document unique, point 7)

Rubrique VII. Lien avec la zone géographique (document unique, point 8)

Rubrique VIII. Autres conditions (document unique, point 9)

2. *Inclusion de la catégorie de vin blanc «premium»*

Motif: Les caves de Szekszárd ont commencé à produire des vins blancs en réponse à la demande croissante pour ces vins. Lors des millésimes exceptionnels, des vins haut de gamme («premium») sont également élaborés à partir de cépages blancs dans la région viticole. Les caves souhaitent commercialiser ces vins de qualité supérieure dans cette catégorie.

[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).

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique II. Description des vins (document unique, point 4)

Rubrique III. Pratiques œnologiques spécifiques (document unique, point 5.1)

Rubrique V. Rendements maximaux (document unique, point 5.2)

Rubrique VI. Variétés autorisées (document unique, point 7)

Rubrique VII. Lien avec la zone géographique (document unique, point 8)

Rubrique VIII. Autres conditions (document unique, point 9)

3. *Inclusion de la catégorie de vin rosé «premium»*

Motif: Les caves de Szekszárd ont commencé à produire des vins rosés en réponse à la demande croissante pour ces vins. Lors des millésimes exceptionnels, des vins haut de gamme («premium») sont également élaborés à partir de cépages rosés dans la région viticole. Les caves souhaitent commercialiser ces vins de qualité supérieure dans cette catégorie.

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique II. Description des vins (document unique, point 4)

Rubrique III. Pratiques œnologiques spécifiques (document unique, point 5.1)

Rubrique V. Rendements maximaux (document unique, point 5.2)

Rubrique VI. Variétés autorisées (document unique, point 7)

Rubrique VII. Lien avec la zone géographique (document unique, point 8)

Rubrique VIII. Autres conditions (document unique, point 9)

4. *Modification des dispositions relatives à la production des vins bikavér (sang de taureau) et bikavér premium (sang de taureau premium) bénéficiant de l'AOP «Szekszárd»*

La mention selon laquelle les cépages cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot peuvent représenter au maximum 40 % du produit final est supprimée.

Il est précisé que la proportion combinée des cépages autorisés pouvant être utilisés pour les vins sang de taureau et sang de taureau premium ne doit pas dépasser 10 % du produit final.

Le stade de maturité (teneur en sucre et teneur potentielle en sucre des raisins) auquel les raisins peuvent être récoltés est précisé pour la production des vins sang de taureau.

Motif: Depuis l'approbation du cahier des charges de l'AOP «Szekszárd», les caves sont parvenues à un accord sur la nécessité de modifier le cahier des charges des vins sang de taureau, modification qui devrait être approuvée par tous les producteurs. Ces modifications sont nécessaires pour inclure et préserver les arômes et saveurs uniques caractéristiques du vin de Szekszárd dans les vins sang de taureau et sang de taureau premium. Il est donc important de garantir que les vins sang de taureau et sang de taureau premium de Szekszárd soient produits uniquement dans la zone de production. C'est pourquoi la section relative aux conditions supplémentaires stipule que ces vins ne doivent pas être produits en dehors de la zone de production.

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique III. Pratiques œnologiques spécifiques (document unique, point 5.1)

Rubrique V. Rendements maximaux (document unique, point 5.2)

Rubrique VIII. Autres conditions (sans incidence sur le document unique)

5. *Modification du degré de maturité des raisins à la récolte pour le cépage Kadarka*

Motif: Les conditions climatiques de ces dernières années ont nécessité une révision des règles relatives à la teneur minimale en sucre des raisins pour le cépage kadarka.

La variété kadarka est très sensible à la pourriture. Lors des années où les précipitations sont plus abondantes, elle doit être récoltée dès le mois de septembre. La récolte de ce cépage a dû être adaptée au potentiel de production, car elle présente une moindre capacité d'accumulation de sucre. Pour cette variété, l'enrichissement est autorisé lors de la production des vins sang de taureau.

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique III. Pratiques œnologiques spécifiques (document unique, point 5.1)

6. *Nouveaux cépages autorisés pour les vins premium*

Motif: La région viticole de Szekszárd se distingue par ses excellents vins rouges; toutefois, les habitudes de consommation de vin évoluent constamment. La proportion de variétés aux saveurs uniques typiques de la région augmente dans la zone délimitée. C'est pourquoi le mészikadar a été ajouté aux cépages autorisés pour les types de vins rosés, rouges et sang de taureau.

Le cépage malbec produit depuis longtemps des vins d'une qualité constante, comme en témoignent les vins issus de raisins cultivés dans des vignobles expérimentaux. Le malbec est ajouté à la liste des cépages pouvant être utilisés pour les types de vins rosés, rouges, sang de taureau, rouge premium, sang de taureau premium et rouge vieux premium [prémium óvörös].

L'utilisation des cépages pinot noir, sagrantino et tannat était déjà autorisée pour les types de vins rouges et sang de taureau de Szekszárd. L'expérience de ces dernières années a montré que des vins de meilleure qualité peuvent être produits à partir de ces cépages dans la zone délimitée. C'est la raison pour laquelle les cépages pinot noir, sagrantino et tannat ont été ajoutés à la liste des variétés autorisées pour les types de vin rouge premium, sang de taureau premium et rouge vieux premium.

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique VI. Variétés autorisées (document unique, point 7)

7. *Durcissement des règles de production des vins premium de Szekszárd (blancs, rouges, sang de taureau et rouge vieux)*

Motif: Certaines règles sont clarifiées en vue de préserver la qualité des vins premium de l'AOP «Szekszárd» (des types blancs, rouges, sang de taureau et rouge vieux): ainsi, l'enrichissement en sucre des moûts est interdit.

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique III. Pratiques œnologiques spécifiques (document unique, point 5.2)

Rubrique VI. Variétés autorisées (document unique, point 7)

Rubrique VIII. Autres conditions (sans incidence sur le document unique)

8. *Modification de la zone de production au-delà de la zone délimitée*

Motif: Les caves de la région viticole de Hajós-Baja et des communes du district de Mór achètent de grandes quantités de raisins provenant de la zone délimitée de l'AOP «Szekszárd». La qualité des produits vitivinicoles produits répond aux exigences du présent cahier des charges. Cette modification est nécessaire pour garantir que les producteurs de vins de l'AOP «Szekszárd» puissent continuer à produire du vin comme auparavant.

(Zones situées au sein d'une même unité administrative ou d'une unité administrative voisine, conformément à la réglementation de l'Union applicable)

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique VIII. Autres conditions (document unique, point 9)

9. *Suppression de l'exigence de vieillissement en fûts pour les types de vins sang de taureau, sang de taureau premium, rouge premium et rouge vieux premium*

Motif: Un style plus léger, épicé et fruité est de plus en plus courant dans la production des types de vins susmentionnés. Cela a été facilité par les évolutions technologiques (telles que les cuves et la micro-oxydation). La modification a une incidence partielle sur les caractéristiques organoleptiques de ces types de vins, sans toutefois modifier le lien entre le produit et la zone de production.

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique II. Description des vins (document unique, point 4)

Rubrique III. Pratiques œnologiques spécifiques (document unique, point 5.2)

Rubrique VIII. Autres conditions (document unique, point 9)

10. *Réduction de la période de vieillissement pour le cépage Kadarka*

Motif: En réduisant la durée de vieillissement du cépage kadarka, il est possible d'incorporer un millésime plus jeune ou un vin issu d'un millésime spécifique dans un lot donné, dans le respect des règles d'assemblage applicables. Cela permet au caractère épicé et fruité du Kadarka de s'exprimer dans le vin. La modification a une incidence partielle sur les caractéristiques organoleptiques du type de vin sang de taureau, sans toutefois modifier le lien entre le produit et la zone de production.

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique III. Pratiques œnologiques spécifiques (document unique, point 5.1)

11. *Autorisation d'utiliser la mention «Öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes) pour les types de vins blancs, rosés, rouges et sang de taureau premium*

Motif: Rien ne justifiait de limiter l'utilisation de la mention «vin de vieilles vignes» à certains types de vins; cette mention doit donc être autorisée pour tous les types de vins. Cette modification formelle n'altère pas le lien du produit avec la zone de production. Pour des raisons techniques, la version précédente du document unique n'indiquait pas que la mention «vin de vieilles vignes» était autorisée pour les vins de type rouge vieux premium (alors que le cahier des charges le prévoyait). Il est remédié à cette situation.

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique VIII. Autres conditions (document unique, point 9)

12. *Interdiction d'indiquer certains cépages sur l'étiquette*

Bien que les cépages malbec, tannat et sagrantino puissent être utilisés pour produire des vins premium, ils ne peuvent pas être mentionnés seuls sur l'étiquette.

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique VIII. Autres conditions (document unique, point 9)

Ces modifications n'ont aucune incidence sur le document unique

Les modifications énumérées aux points suivants n'ont pas d'incidence sur le document unique.

13. *Normalisation de la méthode de récolte manuelle ou mécanique*

Ces dernières années, le nombre de personnes travaillant dans la viticulture a diminué, et la quantité de raisins récoltés par personne et par jour enregistre une baisse constante et significative.

En outre, des progrès techniques considérables ont été réalisés sur les machines à vendanger. Dans le cas des structures de support métalliques utilisées dans les nouvelles plantations, la récolte mécanique n'endommage pas les plants ni n'entraîne de détérioration de la qualité du raisin récolté. Cela est particulièrement vrai pour les raisins transportés sur de courtes distances ou dans des camions frigorifiques.

La rubrique III du cahier des charges est modifiée, sans incidence sur le document unique.

14. *Introduction d'une règle relative au remplacement des vins premium de l'AOP «Szekszárd»*

Afin de préserver la haute qualité des vins premium de l'AOP «Szekszárd», il est important que, pour les cépages et les millésimes concernés, le vin premium de l'AOP «Szekszárd» puisse être remplacé, jusqu'à un maximum de 15 %, par du vin premium élevé pendant au moins un an. La nouvelle règle impose que le vin utilisé par les producteurs en remplacement soit vieilli pendant au moins un an.

La rubrique VIII du cahier des charges est modifiée, sans incidence sur le document unique.

15. *Fixation d'une date précise pour le début des vendanges*

Auparavant, cette date était fixée chaque année par le conseil des communautés viticoles de Szekszárd. La suppression de cette mesure permettra de réduire les formalités administratives. Cette modification formelle n'altère pas le lien du produit avec la zone de production.

La rubrique III du cahier des charges est modifiée, sans incidence sur le document unique.

16. *Modification de la première date de présentation et de mise sur le marché des types de vins blanc premium, rosé premium, rouge premium, rouge vieux premium, sang de taureau et sang de taureau premium*

La fixation d'une date de début de mise sur le marché plus précoce est liée à la modification relative au vieillissement. La possibilité de mettre ces produits sur le marché plus tôt, dans le cadre de la modification de la durée et du mode de vieillissement, permet aux producteurs d'exprimer les caractéristiques distinctives de la zone de production de manière plus variée. Cette modification formelle n'altère pas le lien du produit avec la zone de production.

La rubrique VIII du cahier des charges est modifiée, sans incidence sur le document unique.

17. *Suppression de l'obligation de notification préalable pour les vins sang de taureau et sang de taureau premium*

L'obligation de notification est devenue superflue, puisque les magistrats de la communauté viticole peuvent effectuer les contrôles nécessaires sur la base des documents présentés par les producteurs. Cette modification formelle n'altère pas le lien du produit avec la zone de production.

La rubrique VIII du cahier des charges est modifiée, sans incidence sur le document unique.

18. *Suppression de la date de mise sur le marché des vins primeur et des vins nouveaux*

En raison des variations liées au millésime observées d'une année à l'autre, il n'est pas possible de fixer une date uniforme pour la mise sur le marché des vins «primőr» (primeur) et «újbor» (vin nouveau); cette date doit donc être supprimée. Cette modification formelle n'altère pas le lien du produit avec la zone de production.

La rubrique VIII du cahier des charges est modifiée, sans incidence sur le document unique.

19. *Modification de la dénomination des autorités d'audit*

Les dénominations des autorités d'audit, ainsi que, dans certains cas, leurs coordonnées, ont été modifiées; elles sont donc corrigées.

La rubrique X du cahier des charges est modifiée, sans incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Szekszárd / Szekszárdi»

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1) Vin

9) Vin pétillant gazéifié

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 n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin — blanc*

DESCRIPTION SUCCINCTE

En fonction de la maturité et de la date des vendanges, la couleur caractéristique du vin varie du blanc verdâtre au jaune doré. Selon le cépage et la technologie utilisée, il présente un parfum léger, fruité et floral, avec un caractère rond, mûr et miellé. Cette région viticole produit généralement des vins blancs au caractère légèrement plus souple grâce aux sols de loess, offrant une bouche ronde et un équilibre harmonieux entre alcool, sucre et glycérol.

Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation de l'Union applicable.

Caractéristiques analytiques générales:

— 1. Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— 2. Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— 3. Acidité totale minimale: 4,6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— 4. Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— 5. Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *Vin — rosé*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Selon la maturité et le cépage, les vins rosés arborent toutes les nuances allant du rose pâle (pelure d'oignon) au rouge clair (fraise coupée). Produits presque exclusivement selon une technique soustractive, les vins rosés de cette région viticole sont destinés à être consommés dans l'année; ils présentent un caractère frais, léger et fruité, ainsi qu'une acidité vive.

Les limites prévues par la législation de l'Union s'appliquent aux paramètres analytiques manquants.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— 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): —

3. *Vin — rouge*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins rouges caractéristiques de la région viticole sont traditionnellement fermentés avec les peaux et présentent des arômes intenses, ainsi qu'une robe rouge rubis à grenat. Issus de sols profonds de lœss riches en calcaire, les vins rouges peuvent être élevés en fûts de bois; ils présentent des tanins mûrs et un caractère plus souple. Ces vins se caractérisent par un rapport équilibré entre acidité et alcool.

Les limites prévues par la législation de l'Union s'appliquent aux paramètres analytiques manquants.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— 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 — Sang de taureau*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Ces vins présentent une robe rouge grenat et rouge rubis intense. Ils dégagent un parfum de fruits noirs ainsi que les arômes mûrs et épicés issus de l'élevage en fûts de bois ou d'autres méthodes de vieillissement. Outre une acidité nette et harmonieuse, des saveurs mûres et élégantes dominent. Dans le cas du vieillissement en fûts de bois, il convient de veiller à ce que les arômes marqués de la barrique ne prennent pas le dessus.

Les limites prévues par la législation de l'Union s'appliquent aux paramètres analytiques manquants.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12,08

— 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. *Vin — Blanc premium*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Élaborés à partir de grappes sélectionnées, ces vins blancs sont élégants et robustes, présentent des arômes d'une intensité adéquate et arborent pour la plupart une robe jaune doré. Grâce à un élevage d'au moins six mois, qui peut s'effectuer en fûts de bois pour certaines variétés, et au sol de lœss, ces vins présentent un caractère plus souple, des saveurs riches, un bon équilibre entre alcool, sucre et glycérol, ainsi qu'un rapport harmonieux entre acidité et alcool.

Les limites prévues par la législation de l'Union s'appliquent aux paramètres analytiques manquants.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,71

— Acidité totale minimale: 5,6 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): —

6. *Vin — Rosé premium*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Ils sont élaborés exclusivement à partir de raisins sains et parfaitement mûrs, en recourant à des techniques soustractives et parfois oxydatives. Les vins rosé premium peuvent se garder plusieurs années grâce à leur corps plus ample et à leur acidité marquée. Ce sont des vins amples qui conservent longtemps leur caractère frais et fruité, même pendant plusieurs années. Ils se caractérisent par une acidité marquée et une longueur en bouche persistante.

Les limites prévues par la législation de l'Union s'appliquent aux paramètres analytiques manquants.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,9

— 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): —

7. *Vin — Rouge premium*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Élaborée à partir de grappes de raisin sélectionnées, cette catégorie comprend des vins rouges aux arômes épicés et intenses, accompagnés de nuances profondes. Ces vins se caractérisent par la présence de tanins mûrs et d'arômes issus de l'élevage en fût. Ils sont équilibrés, onctueux et veloutés.

Les limites prévues par la législation de l'Union s'appliquent aux paramètres analytiques manquants.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12,08

— 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): —

8. *Vin — Sang de taureau premium*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Ces vins présentent une robe allant du rouge grenat au rouge grenat intense; ils sont de qualité supérieure, offrent des arômes complexes ainsi qu'une saveur riche et ample, sans notes tanniques marquées. Ils se distinguent par leur structure veloutée et élégante. Dans le cas du vieillissement en fûts de bois, il convient de veiller à ce que les arômes marqués de la barrique ne prennent pas le dessus.

Les limites prévues par la législation de l'Union s'appliquent aux paramètres analytiques manquants.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12,08

— 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): —

9. *Vin — Rouge vieux premium*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Ces vins présentent des robes allant du rubis intense au rouge grenat, en passant par le rubis, et sont dominés par des arômes tertiaires issus de l'élevage en fûts de bois ou en bouteille, ou d'autres méthodes de vieillissement. Ils présentent une saveur parfaitement équilibrée aux notes épicées, procurant une sensation d'équilibre, de plaisir et de douceur. Ils se distinguent par leur structure veloutée.

Les limites prévues par la législation de l'Union s'appliquent aux paramètres analytiques manquants.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12,08

— 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): —

10. *Vin pétillant gazéifié - Blanc*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les couleurs caractéristiques de ces vins varient du blanc verdâtre au jaune doré. Au nez, ils se caractérisent par un parfum léger, fruité et floral, issu du cépage et de la technologie utilisée. Aucune note de vieillissement en fût de bois n'est perceptible, que ce soit dans leur saveur ou dans leur arôme. Ils sont dotés d'une acidité élégante.

Les limites prévues par la législation de l'Union s'appliquent aux paramètres analytiques manquants.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— 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): —

11. *Vin pétillant gazéifié – Rosé*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Selon la maturité et le cépage, les vins rosés arborent toutes les nuances allant du rose pâle (pelure d'oignon) au rouge clair (fraise coupée). Ils présentent un caractère frais, léger et fruité, avec une acidité vive. Aucune note de vieillissement en fût de bois n'est perceptible, que ce soit dans leur saveur ou dans leur arôme. Ils sont dotés d'une acidité élégante.

Les limites prévues par la législation de l'Union s'appliquent aux paramètres analytiques manquants.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— 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): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques œnologiques obligatoires

Pratique œnologique spécifique

1. VIN

Blanc, rosé, rouge: utilisation d'un pressoir discontinu.

Sang de taureau:

— utilisation d'un pressoir discontinu;

— les vins de base destinés aux vins sang de taureau doivent être élevés pendant au moins un an en fût de bois et/ou selon une autre méthode d'élevage, à l'exception du vin de base du cépage kadarka, qui doit être élevé pendant au moins un mois;

— assemblage issu d'au moins quatre variétés, conformément aux règles suivantes:

  — la proportion de kékfrankos par rapport au produit final doit être supérieure ou égale à 45 %,

  — la proportion de kadarka par rapport au produit final doit être supérieure ou égale à 5 %,

  — les cépages cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot peuvent être ajoutés au vin sang de taureau, tout comme les cépages suivants, dans la limite de 10 % du total du produit final: blauburger, kékoportó, menoire, pinot noir, syrah, zweigelt, bíborkadarka, alibernet, turán, tannat, sagrantino, malbec et mészikadar.

Blanc premium:

— utilisation d'un pressoir discontinu;

— le vin doit vieillir pendant au moins six mois;

— un élevage en fût plus long est recommandé pour certaines variétés.

Rosé premium:

— élaboré exclusivement à partir des variétés suivantes: cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka, kékfrankos, kékoportó, merlot, pinot noir, syrah, zweigelt, cot, mészikadar, sagrantino et tannat;

— les cépages suivants peuvent représenter jusqu'à 10 % du total des vins rosé premium: blauburger, menoire;

— ils ne peuvent être mis sur le marché avant cinq mois;

— ils sont élaborés exclusivement en utilisant la technique de macération.

Rouge premium:

— utilisation d'un pressoir discontinu;

— doit être vieilli pendant au moins un an en fût de bois et/ou selon une autre méthode de vieillissement.

Sang de taureau premium:

— utilisation d'un pressoir discontinu;

— doit être vieilli pendant au moins 12 mois en fût de bois et/ou selon une autre méthode de vieillissement;

— les vins peuvent être mis en bouteille au plus tôt le 1er septembre de l'année qui suit celle de la vendange;

— l'assemblage doit être issu d'au moins quatre variétés, conformément aux règles suivantes:

  — la proportion de kékfrankos par rapport au produit final doit être supérieure ou égale à 45 %,

  — la proportion de kadarka par rapport au produit final doit être supérieure ou égale à 5 %,

  — les cépages cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot peuvent être ajoutés au vin sang de taureau premium, tout comme les cépages suivants, dans la limite de 10 % du total du produit final: cot, pinot noir, sagrantino, syrah, tannat

Rouge vieux premium:

— utilisation d'un pressoir discontinu;

— doit être vieilli pendant au moins un an en fût de bois et/ou selon une autre méthode de vieillissement;

— élevage en bouteille pendant au moins un an.

2. VINS PÉTILLANTS GAZÉIFIÉS

Blanc, rosé: -

2. Pratiques œnologiques non autorisées

Pratique œnologique spécifique

Édulcoration des vins: pour les types de vins sang de taureau, blanc premium, rouge premium, sang de taureau premium, rouge vieux premium et rosé premium

Amélioration du moût: pour les types de vins blanc premium, rouge premium, rouge vieux premium et rosé premium

3. Mode de conduite, densité de plantation

Pratique culturale

Pour les vignobles plantés après le 31 juillet 2009:

— la densité de plantation doit être supérieure ou égale à 3 300 pieds/ha;

— l'écartement entre les rangs ne doit pas être inférieur à 1 mètre ou supérieur à 3,5 mètres;

— l'écartement entre les pieds ne doit pas être inférieur à 0,6 mètre ou supérieur à 1,2 mètre;

— mode de conduite de la vigne: conduite en gobelet, taille courte, taille en cordon bas et mi-haut, en ombrelle, Sylvoz, Guyot.

Pour les vignobles plantés avant le 31 juillet 2009: les vins de Szekszárd peuvent être élaborés à partir de raisins récoltés dans des vignobles présentant une densité de plantation et un mode de culture préalablement autorisés.

4. Spécifications relatives à la teneur minimale en sucre naturel des raisins

Pratique culturale

Teneur minimale en sucre des raisins (degrés de l'échelle hongroise des moûts – MM) pour les différents types de vin:

1. VIN

Blanc, rouge, rosé: 8,98 % vol — 151,9 g/litre — 14,88°MM

Sang de taureau:

— Pour les cépages blauburger, cabernet franc, cabernet sauvignon, kékoportó, kékfrankos, menoire, merlot, pinot noir, syrah, zweigelt, bíborkadarka, alibernet, turán, tannat, sagrantino, cot et mészikadar: 12,08 % vol — 204,5 g/litre — 19°MM

— Pour le cépage kadarka: 10,6 % vol — 179,2 g/litre — 17°MM

Blanc premium: 11,71 % vol — 198,2 g/litre — 18,55°MM

Rouge premium:

— Pour les cépages cabernet franc, cabernet sauvignon et syrah: 13,59 % vol — 230,2 g/litre — 21°MM

— Pour le cépage kadarka: 12,08 % vol — 204,5 g/litre — 19°MM

— Pour les cépages kékfrankos, merlot, sagrantino, tannat, cot et pinot noir: 12,83 % vol — 217,3 g/litre — 20°MM

— Sang de taureau premium:

— Pour les cépages cabernet franc, cabernet sauvignon et syrah: 13,59 % vol — 230,2 g/litre — 21°MM

— Pour le cépage kadarka: 12,08 % vol — 204,5 g/litre — 19°MM

— Pour les cépages kékfrankos, merlot, sagrantino, tannat, cot et pinot noir: 12,83 % vol — 217,3 g/litre — 20°MM

Rouge vieux premium:

— Pour les cépages cabernet franc, cabernet sauvignon et syrah: 13,59 % vol — 230,2 g/litre — 21°MM

— Pour le cépage kadarka: 12,08 % vol — 204,5 g/litre — 19°MM

— Pour les cépages kékfrankos, merlot, sagrantino, tannat, cot et pinot noir: 12,83 % vol — 217,3 g/litre — 20°MM

Rosé premium:

— Pour les cépages cabernet franc, cabernet sauvignon et syrah: 230,2 g/litre

— Kadarka: 204,5 g/litre

— Pour les cépages kékfrankos, merlot, sagrantino, tannat, malbec et pinot noir: 217,3 g/litre

2. VINS PÉTILLANTS GAZÉIFIÉS

Blanc, rosé: 8,98 % vol — 151,9 g/litre — 14,8°MM

5.2. *Rendements maximaux*

1. Types de vins blancs, rosés, rouges et sang de taureau (la limitation du rendement en vin nouveau sur lies, exprimée en hl/ha, et celle du rendement en raisins, exprimée en kg/ha, doivent s'appliquer de manière cumulative)

100 hectolitres par hectare

2. Types de vins blancs, rosés, rouges et sang de taureau (la limitation du rendement en vin nouveau sur lies, exprimée en hl/ha, et celle du rendement en raisins, exprimée en kg/ha, doivent s'appliquer de manière cumulative)

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Vins premium de types blancs/rouges/sang de taureau/rouge vieux (application cumulée des limitations du rendement en vin nouveau sur lies, exprimée en hl/ha, et du rendement en raisins, exprimée en kg/ha)

60 hectolitres par hectare

4. Vins premium de types blancs/rouges/sang de taureau/rouge vieux (application cumulée des limitations du rendement en vin nouveau sur lies, exprimée en hl/ha, et du rendement en raisins, exprimée en kg/ha)

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. Vin rosé premium (la limitation du rendement en vin nouveau sur lies, exprimée en hl/ha, et celle du rendement en raisins, exprimée en kg/ha, doivent s'appliquer de manière cumulative)

90 hectolitres par hectare

6. Vin rosé premium (la limitation du rendement en vin nouveau sur lies, exprimée en hl/ha, et celle du rendement en raisins, exprimée en kg/ha, doivent s'appliquer de manière cumulative)

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

7. Vin pétillant gazéifié — Blanc, rosé (les limitations relatives aux hl/ha et aux kg/ha doivent s'appliquer de manière cumulative)

100 hectolitres par hectare

8. Vin pétillant gazéifié — Blanc, rosé (les limitations relatives aux hl/ha et aux kg/ha doivent s'appliquer de manière cumulative)

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Description de la zone délimitée:

Territoires des communes suivantes, classées dans les classes I et II du cadastre viticole: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kéty, Kakasd, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb et Zomba.

7. **Cépages principaux**

alibernet

blauburger

bíbor kadarka

cabernet franc - cabernet

cabernet sauvignon

chardonnay - kereklevelű

cot - malbec

cserszegi fűszeres

ezerfürtű

hárslevelű - garszleveljü

irsai olivér - irsai

kadarka - fekete budai

királyleánka - erdei sárga

kékfrankos - blaufränkisch

kékoportó - blauer portugieser

leánka - leányszőlő

menoire

merlot

mészikadar

olasz rizling - olaszrizling

ottonel muskotály - muscat ottonel

pinot blanc - fehér burgundi

pinot noir - kék burgundi

rajnai rizling - riesling

rizlingszilváni - müller thurgau

sagrantino

sauvignon - sauvignon blanc

syrah - shiraz

szürkebarát - pinot gris

sárga muskotály - muscat lunel

tannat

tramini - traminer

turán

viognier

zefír

zenit

zweigelt - blauer zweigeltrebe

zöld szagos - decsi szagos

zöld szilváni - grüner sylvaner

zöld veltelíni - zöldveltelíni

8. **Description du ou des liens**

a) *Description de la zone délimitée — Facteurs naturels et humains*

La zone géographique (la région viticole de Szekszárd) s'étend le long des collines de Szekszárd et de la partie nord-est des collines de Geresd. À l'ouest de la zone vallonnée, qui s'étend du nord au sud, se trouvent les contreforts de la chaîne de montagnes de Mecsek (point culminant: 680 m), à l'est la plaine de Sárköz et la zone de protection paysagère de Gemenc, bordée par le Danube.

Les vignobles de la région viticole de Szekszárd se caractérisent par une grande diversité de formes. Le climat de la région viticole de Szekszárd est dominé par des influences atlantiques et méditerranéennes, bien que le climat continental y joue également un rôle important. L'influence climatique du Danube est particulièrement marquée dans cette zone. La vaste surface du fleuve réfléchit le rayonnement solaire, et l'impact des variations extrêmes de température est considérablement atténué par la présence de cette masse d'eau imposante.

La moyenne pluriannuelle du nombre d'heures d'ensoleillement dans la région viticole de Szekszárd se situe entre 2 050 et 2 100 heures. La plupart des années, ces conditions sont les plus favorables à la culture de la vigne dans tout le pays. Les étés et les automnes (étés indiens) chauds et ensoleillés permettent même aux cépages tardifs, tels que le kadarka, le cabernet franc, le cabernet sauvignon, l'olasz rizling et le rajnai rizling, de parvenir à maturité et de développer de belles couleurs ainsi que des saveurs délicieuses.

Les précipitations annuelles moyennes s'élèvent à 598 mm dans la région de Szekszárd. Ces précipitations, conjuguées à une température annuelle moyenne de 11,3 °C, permettent une croissance normale de la vigne.

Le massif collinaire de Szekszárd se compose de diverses crêtes et chaînes orientées de manière irrégulière, ainsi que de vallées sinueuses façonnées par l'érosion. Les vastes escarpements des plateaux (100 à 200 m) atteignent une altitude de 100 à 150 m. Les chaînes de collines, les lignes de partage des eaux et les plateaux aplanis (20 à 40 m) sont recouverts d'une couche de loess, tandis qu'une fine couche (1 à 7 m) de loess colloïdal recouvre les versants, les escarpements et les vallées plus anciennes et découpées. On y trouve principalement des sols bruns de type Ramann, érodés à des degrés divers, bien que des sols dépourvus de loess soient également fréquents.

Szekszárd est une région viticole historique qui joue, depuis des siècles, un rôle clé dans la vie de ses habitants. Il existe des preuves écrites tangibles attestant de la culture de la vigne dans cette zone géographique dès l'époque romaine, ce qui témoigne d'un savoir-faire considérable transmis de génération en génération. Si le respect des traditions tient à cœur aux personnes qui y vivent et y travaillent, celles-ci s'efforcent d'intégrer des technologies modernes à leurs procédés de vinification.

Les producteurs de la zone géographique modernisent continuellement les structures de plantation vieillissantes. Ils ont déterminé la densité de plantation optimale ainsi que la structure et la composition des porte-greffes et des variétés ou clones, en tenant compte des conditions géographiques et climatiques. Naturellement, les cépages les mieux adaptés aux conditions environnementales sont privilégiés lors de la plantation. Si les cépages rouges prédominent dans la zone géographique, des variétés destinées aux vins blancs sont de plus en plus plantées sur les parcelles appropriées afin de répondre à la demande actuelle. Sur le plan des pratiques œnologiques, la région viticole a l'avantage de pouvoir produire une grande diversité de styles grâce à ses cépages et à ses conditions climatiques locales.

Les producteurs tirent le meilleur parti de cette variété et de cette diversité pour élaborer leurs vins, qu'ils soient issus d'un seul cépage ou d'assemblages. L'exemple le plus emblématique en est l'assemblage traditionnel, pratiqué depuis des siècles pour le vin sang de taureau de Szekszárd; toutefois, la plupart des cuvées haut de gamme des producteurs sont également issues d'assemblages. Au cours des dernières décennies, la vinification et l'élevage sont devenus des facteurs tout aussi déterminants pour le style des vins que le choix réfléchi des parcelles et des cépages. Les producteurs sont en mesure d'élaborer des vins d'une qualité encore supérieure grâce à une maîtrise de la fermentation et de l'élevage.

Historiquement, des cépages rouges tels que le kadarka ou le kékfrankos constituent une base importante pour ces vins, qu'il s'agisse de vins de cépage ou d'assemblages (comme le vin sang de taureau). La conduite en cordon bas ou mi-haut est une méthode de culture prédominante qui garantit la pérennité des vignes les plus anciennes.

Les techniques viticoles et les pratiques œnologiques développées au fil des siècles dans cette zone géographique délimitée sont le fruit du savoir-faire des personnes qui y vivent et y travaillent. La tradition et les connaissances relatives aux règles de maîtrise des rendements, aux dates de vendange, à la détermination de la maturité optimale du raisin ainsi qu'à l'assemblage et à l'élevage des vins s'inscrivent également dans une longue histoire. La fixation, aussi précoce que possible, de la date de vendange ainsi que des paramètres principaux relatifs aux catégories de vins garantit que les raisins sont récoltés non pas au stade de la maturité technologique, mais à celui de la pleine maturité (biologique) ou de la surmaturité. Le savoir-faire humain joue également un rôle crucial dans la détermination des proportions des différents cépages lors de l'assemblage, ce qui conditionne, in fine, les caractéristiques organoleptiques du produit final. Ensemble, ces facteurs contribuent à améliorer la qualité des raisins cultivés dans la zone et permettent la production de vins aux arômes riches.

(Patrimoine historique)

L'implantation de la viticulture dans cette région vinicole actuelle a été rendue possible par des conditions naturelles favorables dès la préhistoire. Deux cercueils en pierre (sarcophagi) y ont été découverts en 1845, dont l'un, en marbre blanc, était magnifiquement sculpté. L'une des faces du sarcophage présente un motif de branche ornée de grappes et de feuilles, s'élevant d'un calice double. La branche ainsi que le récipient en verre ajouré trouvé dans le cercueil portent l'inscription «*Áldozz a Pásztornak, igyál és élni fogsz!*» (Glorifie le Berger, bois et tu vivras), indiquant que la noble dame inhumée dans le sarcophage était chrétienne. Le sarcophage contenait également une cruche renfermant un mélange d'huile, de miel et de vin. Ces éléments suggèrent que la culture de la vigne était liée aux Romains, même si ces derniers ne l'ont pas initiée.

Le roi Étienne I[er] a créé, près d'Alisca, une nouvelle localité le long de la route reliant les cités romaines de Mursa et d'Aquincum; cette localité reçut plus tard le nom de Szekszárd sous le règne du roi Béla I[er]. Dans l'acte de fondation de l'abbaye bénédictine de Szekszárd (datant de 1061), le roi Béla I[er] mentionne, en définissant les limites de l'abbaye, les vignobles de Csin, Bika et Fövestelek.

Par la suite, de nombreuses chartes médiévales font état d'une dîme sur le raisin, le vin et le moût dans la région de Szekszárd. En introduisant des méthodes agricoles modernes, l'ordre bénédictin utilisa le grès du sous-sol pour bâtir son monastère, créant ainsi de vastes et superbes caves.

Une charte datant de 1267, postérieure à l'invasion tatare, mentionne la grande valeur des raisins de Szekszárd. En 1272, alors qu'il faisait fortifier l'abbaye de Szekszárd située sur ses terres, Ladislas IV désigna les vignobles qui ornaient les collines environnantes comme la partie la plus précieuse du domaine. La conquête de la Hongrie par les Ottomans ne marqua pas la fin de la viticulture, bien que les vignobles aient subi d'importants dommages en raison des combats qui se déroulèrent dans la région. Sous la domination ottomane, la viticulture hongroise connut une transformation majeure dans les territoires occupés. Sous l'occupation ottomane, le «raisin turc» ou «raisin noir de Turquie», connu par la suite sous le nom de kadarka, d'origine serbe, s'est largement répandu et servait à produire un vin de qualité. C'est également à cette époque que la Hongrie a élaboré une méthode spécifique de vinification des vins rouges. On pense que des colons venus des Balkans (les Rasciens, ou Serbes) ont introduit les premiers «*káci*» (de grandes cuves en bois). Le raisin foulé, incluant les rafles, était placé dans ces cuves tronconiques pour y fermenter. Le processus était favorisé par le brassage du raisin et du moût. Une fois la fermentation terminée, la partie supérieure, devenue presque sèche, était scellée par une couche d'argile, tandis que le mouvement du vin permettait d'extraire davantage de tanins et de pigments colorants. Cette consistance dense et épaisse donnait naissance à un vin capable de résister aux aléas du transport. Cette technique a préfiguré le procédé actuel de fermentation en milieu clos.

Sous la domination ottomane, en 1591, le baron Wratislaw, un aristocrate polonais, écrivit ce qui suit lors d'un voyage en Hongrie: «On y produit un vin excellent; nous nous sommes merveilleusement requinqués et avons même rempli nos bouteilles, ce que nous n'avons assurément pas regretté par la suite».

Les combats de la dernière décennie du XVII[e] siècle, qui finirent par chasser les Turcs, apportèrent de nouvelles épreuves aux habitants ainsi qu'aux vignobles et aux caves. La population fuyait les affrontements, les habitations étaient détruites par les armées et les vignobles étaient abandonnés. Par la suite, les territoires libérés furent progressivement repeuplés et la culture des terres délaissées reprit. Des colons étrangers s'installèrent dans les comitats dépeuplés. Au début du XVIII[e] siècle, des colons allemands originaires de Hesse et du Palatinat arrivèrent en masse dans la ville. La vie reprit peu à peu son cours, en grande partie grâce à la viticulture et à la production de vin. L'amour du travail, l'assiduité et la culture de ces colons allemands exercèrent une influence positive sur le développement de la viticulture.

Dans la seconde moitié du XIX[e] siècle, le vin de la région de Szekszárd prit une place croissante dans les exportations vinicoles; en 1865, Robert Druitt le qualifiait même de l'un des meilleurs vins d'Europe. Ferenc Liszt lui-même était un grand amateur de vin de Szekszárd: non seulement il en consommait sur place, mais il lui arrivait aussi d'en emporter avec lui lors de ses tournées. Au début des années 1880, Ignác Mehrwerth, maire adjoint de Szekszárd, a fourni une liste détaillée des vignobles de la région dans son «*jegyzőkönyv Tolna megye monographiájának megírásához beszerzett adatokról Szekszárd nagyközséget illetőleg*» (rapport sur les données collectées pour rédiger la monographie du comitat de Tolna concernant la ville de Szekszárd).

À la fin des années 1880, l'épidémie de phylloxéra et de mildiou dans la région de Szekszárd a ralenti la production de vin. Grâce à une prévention précoce dans le comitat, il a été possible d'atténuer les conséquences de l'épidémie. La Commission du phylloxéra du comitat de Tolna a été mise en place dès 1881 et, en 1886, le comitat nomma M. Zoltán Roboz commissaire au phylloxéra, chargé notamment de fournir des conseils ainsi que d'organiser et de gérer les mesures de protection. La replantation de porte-greffes américains résistants aux maladies sur les coteaux de Szekszárd peut être comparée à une nouvelle «conquête hongroise».

Une fois l'épidémie de phylloxéra surmontée, un film consacré à la viticulture et aux vendanges a été réalisé en 1908; ce qui a constitué une première en Hongrie. En mars 1929, la coopérative vinicole (Pinceszövetkezet) a été créée. Les statuts précisaient que la coopérative avait pour objectif de garantir la production d'un vin propre à Szekszárd et à sa région. Seuls les vins issus des membres de la coopérative pouvaient être transformés et assemblés. En 1936, la coopérative nationale de commercialisation du vin des viticulteurs hongrois (Magyar Szőlősgazdák Országos Borértékesítő Szövetkezete), qui achetait le vin à des prix fixes, a été créée. La coopérative a construit une cave collective à Bátaszék, destinée au stockage de plusieurs milliers d'hectolitres. Après les ravages de la Seconde Guerre mondiale, il a fallu des années pour que les caves reprennent leur production. L'année 1949 marque le début de l'ère de la nationalisation, qui allait façonner l'histoire de la région viticole au cours des quarante années suivantes. Après le changement de régime, la privatisation a été engagée et une nouvelle structure a vu le jour; c'est celle qui définit encore aujourd'hui l'organisation de la viticulture dans la région.

VIN

Description des vins

La majorité des vins de Szekszárd sont riches en tanins mûrs et présentent une structure acide tout en rondeur. Grâce aux conditions géologiques et climatiques, les vins blancs sont légers et se distinguent toujours par leurs arômes floraux ou fruités. Ils offrent un équilibre harmonieux entre acidité, alcool, glycérol et sucre. Les vins rosés se caractérisent par une certaine légèreté, une acidité marquée et des arômes de fruits. Les rouges sont des vins imposants et équilibrés, faciles à boire, offrant une bouche ronde, des notes épicées, des arômes complexes ainsi que des tanins élégants conférant une saveur riche et onctueuse. Les vins premium sont de grands vins aux arômes complexes et à la saveur robuste et riche, dominée par des arômes tertiaires issus de l'élevage en fût et en bouteille.

Présentation du lien de causalité

L'épaisse couche de loess qui recouvre les coteaux de la région de Szekszárd est idéale pour la culture des cépages rouges. Le loess présent ici contient systématiquement au moins 5 à 7 % de calcaire actif, mais la teneur en calcaire des sols peut atteindre 10 à 30 %. Le lessivage de l'argile joue également un rôle important: les oxydes et hydroxydes de fer (hématite et goethite) qu'elle renferme confèrent à la roche une teinte rouge et brun-jaune, tout en apportant aux vins des arômes plus riches et plus complexes. Le type de sol caractéristique de cette région viticole est le sol brun forestier (de type Ramann), qui présente d'excellentes propriétés de rétention d'eau et de nutriments. Même lors

d'années marquées par une chaleur et une sécheresse extrêmes, la complexité du sous-sol et du sol permet d'assurer aux vignes un apport suffisant en eau et en nutriments. La succession de collines, de crêtes, de vallées et de cirques confère à cette région viticole une grande diversité. Grâce à ce relief varié, les vallées bénéficient de conditions climatiques spécifiques qui favorisent une grande richesse du raisin lors de son développement et de sa maturation.

Les facteurs climatiques, le relief, le sol et les conditions écologiques de la zone géographique offrent un environnement harmonieux propice aux raisins de la région viticole de Szekszárd. La zone géographique se prête parfaitement à la culture de cépages de qualité, tant rouges que blancs, ainsi qu'à l'élaboration de vins premium.

Grâce aux modes de conduite bas ou de hauteur moyenne, les vignobles bénéficient d'une meilleure aération, ce qui limite le développement des maladies cryptogamiques; par ailleurs, la maîtrise des rendements permet d'obtenir des vins aux arômes plus riches.

Le vieillissement de ces vins premium favorise l'évolution des acides et des tanins, donnant naissance à des vins amples et riches, tout en conservant leur caractère fruité.

La réglementation stricte (concernant l'encépagement) et les pratiques œnologiques spécifiques aux vins sang de taureau leur confèrent leur richesse aromatique, leur structure élégante et leur robe caractéristique, allant du grenat au rouge rubis.

VINS PÉTILLANTS GAZÉIFIÉS

Vins pétillants gazéifiés – Description

Les vins blancs et rosés pétillants gazéifiés de Szekszárd sont des vins légers et frais, caractérisés par une acidité vive mais arrondie ainsi que par des arômes frais de fruits primaires et de fleurs.

Ces vins présentent un style vif, frais et plein de jeunesse. Le dioxyde de carbone renforce la sensation de fraîcheur, exalte l'intensité aromatique et stimule les sensations en bouche.

Le style des vins pétillants est déterminé par les arômes primaires issus d'une vendange précoce, par l'acidité naturelle préservée et par la technique de vinification soustractive.

Présentation et démonstration du lien de causalité

Le climat, la topographie et les caractéristiques des sols de la région de Szekszárd contribuent directement au caractère frais, léger et fruité des vins pétillants gazéifiés.

Le nombre élevé d'heures d'ensoleillement (2 050 à 2 100 heures par an) assure une accumulation adéquate de sucres dans les raisins ainsi que le développement des précurseurs aromatiques. Dans le même temps, la proximité du Danube atténue les températures extrêmes, notamment grâce au rafraîchissement nocturne, ce qui favorise la préservation de l'acidité et le développement d'arômes frais. Ce contraste entre les températures diurnes et nocturnes joue un rôle déterminant dans la préservation de la fraîcheur de l'acidité et du caractère fruité.

Les propriétés favorables des sols de lœss en matière de gestion de l'eau assurent un développement végétatif équilibré, permettant aux raisins de mûrir de manière homogène sans accumulation excessive de sucre ni perte d'acidité. Cet aspect revêt une importance particulière pour les raisins destinés à l'élaboration de vins pétillants gazéifiés, dont l'objectif premier est de préserver la fraîcheur et la structure acide.

La topographie, faite de coteaux et de vallées aux expositions variées, permet aux producteurs de sélectionner les emplacements optimaux pour ces vins; la maturation des raisins s'y opère à un rythme plus lent et plus équilibré, préservant ainsi une acidité plus élevée, les arômes primaires ainsi que les notes légères, florales et fruitées.

Les facteurs humains jouent également un rôle déterminant. Les producteurs choisissent délibérément la date de vendange des raisins destinés aux vins pétillants gazéifiés, généralement avant la maturité phénolique complète, afin de préserver l'acidité naturelle et les arômes primaires du fruit. Le recours à des techniques de vinification soustractives (exclusion de l'oxydation, fermentation à basse température), de sorte qu'aucune note liée à l'élevage en fût de bois n'apparaisse au nez ou en bouche, contribue également à préserver les composés responsables des arômes et des saveurs.

Le dioxyde de carbone ne constitue pas un facteur de qualité autonome; il renforce plutôt les caractéristiques de la matière première existante du vin: il stimule la sensation d'acidité et accroît la volatilité des arômes, rehaussant ainsi le caractère frais et fruité typique de la zone de production.

La combinaison de l'environnement géographique (climat, sol, topographie) et des facteurs humains (choix de la date de vendange, rigueur technologique) confère aux vins pétillants bénéficiant de l'appellation d'origine «Szekszárd / Szekszárdi» une structure acide harmonieuse, de la fraîcheur et un fruité net.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Règles concernant les indications nº 1

Cadre juridique

par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire

dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition

a) La législation actuelle impose une indication appropriée de la teneur en sucre sur l'étiquette des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Szekszárd».

b) L'étiquette des vins sang de taureau de «Szekszárd» peut comporter la silhouette ou la tête d'un taureau, ou toute image évoquant celles-ci.

c) L'étiquette des vins sang de taureau de «Szekszárd» ne doit pas comporter le mot «bikavér» (sang de taureau) dans une langue étrangère ni aucun terme, hongrois ou étranger, faisant référence au sang de taureau.

d) L'étiquette des vins sang de taureau premium de «Szekszárd» ne doit comporter ni la silhouette ni la tête d'un taureau, ou toute image évoquant celles-ci, ni le mot «bikavér» (sang de taureau) dans une langue étrangère, ou aucun terme, hongrois ou étranger, faisant référence au sang de taureau.

e) La mention de toute variante dérivée d'un suffixe adjectival en langue hongroise du terme «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» («appellation d'origine protégée»), et de toute formulation de cette expression dans une des langues officielles de l'Union européenne, est autorisée.

f) L'appellation d'origine protégée «Szekszárd» peut être remplacée par la mention «Szekszárdi» ou «Szekszárdi borvidék» (région viticole de Szekszárd).

g) L'indication de toutes les variantes du nom de la commune avec le suffixe adjectif «-i» est autorisée sur l'étiquette.

h) 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 «Szekszárd».

i) Le terme «rozé» peut être remplacé par «rosé» ou «rose».

j) 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. Le terme «küvé» peut être remplacé par «cuvée» ou «házasítás» [assemblage].

k) Les cépages alibernet, bíborkadarka, turán, tannat et sagrantino ne doivent pas être mentionnés seuls sur l'étiquette. Dans le cas des vins de Szekszárd premium, les cépages malbec, sagrantino et tannat ne doivent pas être mentionnés seuls sur l'étiquette.

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

m) Mentions pouvant figurer sur l'étiquette.

— Vin de Szekszárd: il est permis de faire figurer sur l'étiquette des vins de Szekszárd la mention «classic» pour les vins ayant fait l'objet d'un élevage d'au moins un mois et présentés exclusivement en bouteille de verre.

— Vin de Szekszárd premium: il est permis de faire figurer sur l'étiquette des vins de Szekszárd premium les mentions «Reserve», «Selection», et «Válogatás» (Sélection) pour les vins ayant fait l'objet d'un élevage d'au moins un an.

Règles concernant les indications nº 2

Cadre juridique

par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire

dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition

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

— Communes: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Várdomb et Zomba

— Vignobles:

Báta: Cenege, Cserhát, Borzás, Somos, Rigóvár, Szénás, Vakszer, Szilos, Csóka-hegy, Bödei-hegy, Látó-hegy

Bátaszék: Rác-hegy, Diós-völgy, Sváb-hegy, Lajvéri-szőlők, Szenta-hegy, Leperd, Nagy-Oros, Kis-Oros, Szentai-hegyhát, Orbán-hegy, Felső-Martinca, Martinca, Közép-hegy, Farkasdi-hegyhát, Farkasd

Alsónyék: Bazsó-hegy, Belső-Szeles, Gubac-hegy, Kerek-hegy, Kesztőc, Mórágyi-dűlő, Nyéki-hegy (Felső-hegy, Közép-hegy, Nagy-hegy), Szeles-hát

Alsónána: Első-völgy (Erstestal), Erdei-földek (Waldfeld), Felső-Malidol, Kesztőc, Közép-tető (Mittelkopp), Kürtös-hegy (Kortas), Szarvas-tető, Luk (Loch), Malidol, Réz-hegy (Riessberg), Szabad-földek (Freisticker), Várdombi-magaslat (Várdomberhähe) Wiesesticke

Várdomb: Bazsó-hegy, Hitteweingarten, Józan, Közép-hegy, Nánai-magaslat, Pilisi-hegy, Temetői-szőlők

Szekszárd: Agárdi-völgy, Almás, Bagó-völgy, Bakta, Balparászta, Balremete, Baranya-völgy, Batti kereszt, Bence-völgy, Bodzás, Bödő, Cinka, Cserhát, Csötönyi-völgy, Ebes, Előhegy, Faluhely, Fuchs-völgy, Gesztenyés, Görögszó, Gurovica, Gurovica-tető, Gyűszű-völgy, Hidaspetre, Iván-völgy, Jobbparászta, Jobbremete, Kerék-hegy, Leányvár, Lisztes-völgy, Malom-oldal, Mözsi-hegy, Palánki-hegy, Porkoláb-völgy, Sauli-völgy, Strázsa-hegy, Szilfán alul, Tót-völgy, Virág-hegy

Decs: Arany-domb, Alsó-hegy, Görögszó, Kút-völgy

Sióagárd: Leányvár

Zomba: Szentgál, Leányvár

Szálka: Pincehegy (Kellerberg)

— Dans le cas des vins de Szekszárd désignés par des marques constituées du nom d'une unité géographique plus petite ou par des marques établies par l'usage avant le 11 mai 2002, les règles générales relatives à l'indication des communes et des vignobles ne s'appliquent pas.

— Lorsque la commune est indiquée, au moins 85 % des raisins transformés doivent provenir de cette commune et, lorsque le vignoble est indiqué, au moins 95 % des raisins transformés doivent provenir de ce vignoble.

Utilisation des mentions traditionnelles protégées

Cadre juridique

dans la législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire

dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition

La mention suivante peut être indiquée comme synonyme de l'appellation d'origine protégée: «védett eredetű bor» (vin d'origine protégée).

Les mentions traditionnelles enregistrées suivantes pouvant être utilisées pour décrire les caractéristiques du produit: «bikavér» (sang de taureau), «késői szüretelésű bor» (vin de vendanges tardives), «válogatott szüretelésű bor» (vendanges sélectives), muzeális bor (vin de musée), siller

Utilisation d'autres expressions

Cadre juridique

par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire

dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition

Mentions pouvant être utilisées pour certains types de vins

Vin blanc:

«Cuvée», «Küvé» ou «Házasítás» (assemblage), «Primőr» (primeur) ou «Újbor» (vin nouveau), «barrique», «Barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique), «hordóban érlelt, barrique-ban erjesztett» (vieilli en fût, fermenté en barrique), «hordóban erjesztett» (fermenté en fût), «Öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes)

Vin rosé:

«Cuvée», «Küvé» ou «Házasítás» (assemblage), «Primőr» (primeur) ou «Újbor» (vin nouveau), «Öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes)

Vin rouge:

«Cuvée», «Küvé» ou «Házasítás» (assemblage), «Primőr» (primeur) ou «Újbor» (vin nouveau), «barrique», «Barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique), «hordóban érlelt» (vieilli en fût), «Öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes)

Sang de taureau:

«barrique», «Barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique), «hordóban érlelt» (vieilli en fût)

Vin blanc premium:

«Főbor» (vin principal), «Öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes), «Virgin vintage» ou «első szüret» (première vendange), «Cuvée», «Küvé» ou «Házasítás» (assemblage), indication du vignoble, «barrique», «Barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique), «hordóban érlelt» (vieilli en fût)

Vin rouge premium:

«Főbor» (vin principal), «Öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes), «Virgin vintage» ou «első szüret» (première vendange), «Cuvée», «Küvé» ou «Házasítás» (assemblage), indication du vignoble, «barrique», «Barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique), «hordóban érlelt» (vieilli en fût)

Sang de taureau premium:

Indication du vignoble, «barrique», «Barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique), «hordóban érlelt» (vieilli en fût), «Öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes)

Vin rouge vieux premium:

«Cuvée», «Küvé» ou «Házasítás» (assemblage) Indication du vignoble, «barrique», «Barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique), «hordóban érlelt» (vieilli en fût), «Öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes)

Vin rosé premium:

«Öreg tőkék bora» (vin de vieilles vignes), «Virgin vintage» ou «első szüret» (première vendange), «Cuvée», «Küvé» ou «Házasítás» (assemblage), indication du vignoble, «barrique», «Barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique), «hordóban érlelt» (vieilli en fût)

VIN PÉTILLANT GAZÉIFIÉ:

Vin blanc: «Cuvée», «Küvé» ou «Házasítás» (assemblage), «Primőr» (primeur) ou «Újbor» (vin nouveau)

Vin rosé: «Cuvée», «Küvé» ou «Házasítás» (assemblage), «Primőr» (primeur) ou «Újbor» (vin nouveau)

Production de vin en dehors de la zone délimitée

Cadre juridique

par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire

dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

A. VINS (zones de la même unité administrative ou d'une unité administrative voisine)

Types de vins: blancs, rosés, rouges

Les communes suivantes du comitat de Bács-Kiskun: Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Császártöltés, Hajós, Nemesnádudvar, Sükösd.

Les communes suivantes du comitat de Fejér: Etyek, Pázmánd, Mór.

Les communes suivantes du comitat de Somogy: Balatonboglár, Balatonlelle.

Les communes suivantes de la région viticole des comitats de Baranya et Tolna: Babarc, Bár, Bisse, Boda, Bóly, Csarnóta, Cserkút, Diósviszló, Dunaszekcső, Harkány, Hásságy, Hegyszentmárton, Helesfa, Hidas, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kisharsány, Kisjakabfalva, Kiskassa, Kispeterd, Kistótfalu, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Lánycsók, Márfa, Máriakéménd, Mecseknádasd, Mohács, Monyoród, Mozsgó, Nagyharsány, Nagynyárád, Nagypeterd, Nagytótfalu, Nyugotszenterzsébet, Olasz, Palkonya, Pécs, Pécsvárad, Siklós, Szajk, Szava, Szederkény, Szemely, Szigetvár, Túrony, Versend, Villány, Villánykövesd, Vokány, Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Bátaszék, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcske, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Györe, Gyönk, Györköny, Harc, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Medina, Mórágy, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagymányok, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Sióagárd, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Várdomb, Závod, Zomba.

Types de vins: Blanc premium, rouge premium, rouge vieux premium, rosé premium.

Les communes suivantes du comitat de Tolna: Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Bátaszék, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcske, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Györe, Gyönk, Györköny, Harc, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Medina, Mórágy, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagymányok, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Sióagárd, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Várdomb, Závod, Zomba.

Les communes suivantes du comitat de Baranya: Babarc, Bár, Bisse, Boda, Bóly, Csarnóta, Cserkút, Diósviszló, Dunaszekcső, Harkány, Hásságy, Hegyszentmárton, Helesfa, Hidas, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kisharsány, Kisjakabfalva, Kiskassa, Kispeterd, Kistótfalu, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Lánycsók, Márfa, Máriakéménd, Mecseknádasd, Mohács, Monyoród, Mozsgó, Nagyharsány, Nagynyárád, Nagypeterd, Nagytótfalu, Nyugotszenterzsébet, Olasz, Palkonya, Pécs, Pécsvárad, Siklós, Szajk, Szava, Szederkény, Szemely, Szigetvár, Túrony, Versend, Villány, Villánykövesd, Vokány.

B. VINS PÉTILLANTS GAZÉIFIÉS (zones de la même unité administrative ou d'une unité administrative voisine).

Les communes suivantes du comitat de Bács-Kiskun: Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Császártöltés, Hajós, Nemesnádudvar, Sükösd.

Les communes suivantes de la région viticole du comitat de Baranya: Babarc, Bár, Bisse, Boda, Bóly, Csarnóta, Cserkút, Diósviszló, Dunaszekcső, Harkány, Hásságy, Hegyszentmárton, Helesfa, Hidas, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kisharsány, Kisjakabfalva, Kiskassa, Kispeterd, Kistótfalu, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Lánycsók, Márfa, Máriakéménd, Mecseknádasd, Mohács, Monyoród, Mozsgó, Nagyharsány, Nagynyárád, Nagypeterd, Nagytótfalu, Nyugotszenterzsébet, Olasz, Palkonya, Pécs, Pécsvárad, Siklós, Szajk, Szava, Szederkény, Szemely, Szigetvár, Túrony, Versend, Villány, Villánykövesd, Vokány.

Les communes suivantes du comitat de Fejér: Etyek, Pázmánd, Mór.

Les communes suivantes du comitat de Somogy: Balatonboglár, Balatonlelle.

Les communes suivantes de la région viticole du comitat de Tolna: Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Bátaszék, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcske, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Györe, Gyönk, Györköny, Harc, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Medina, Mórágy, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagymányok, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Sióagárd, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Várdomb, Závod, Zomba.

Présentation

Cadre juridique

par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire

autres

Description de la condition

Pour certains types de vins

Blanc, rosé, rouge:

Restrictions concernant le type de présentation: —

Date initiale de la mise sur le marché: —

Sang de taureau:

Restrictions concernant le type de présentation: bouteille en verre uniquement

Date initiale de la mise sur le marché: le 1er novembre de l'année qui suit celle de la vendange

Blanc premium:

Restrictions concernant le type de présentation: bouteille en verre uniquement

Date initiale de la mise sur le marché: le 1er mai de l'année qui suit celle de la vendange

Rosé premium:

Restrictions concernant le type de présentation: bouteille en verre uniquement

Date initiale de la mise sur le marché: le 1er mars de l'année qui suit celle de la vendange

Rouge premium, sang de taureau premium:

Restrictions concernant le type de présentation: bouteille en verre uniquement

Date initiale de la mise sur le marché: le 1er novembre de l'année qui suit celle de la vendange

Rouge vieux premium:

Restrictions concernant le type de présentation: bouteille en verre uniquement

Date initiale de la mise sur le marché: le 1er novembre de la troisième année qui suit celle de la vendange

— Cette règle ne s'applique pas aux vins produits et vendus par le producteur pour une consommation sur place dans sa propre cave, au sein de la zone de production.

— Pour les vins «blanc premium», la demande de certificat de première origine doit être déposée à compter du 1er avril de l'année qui suit la vendange.

— Pour les vins «rosé premium», la demande de certificat de première origine doit être déposée à compter du 1er février de l'année qui suit la vendange.

— Pour les vins «rouge premium» et «sang de taureau premium», la demande de certificat de première origine doit être déposée à compter du 1er octobre de l'année qui suit la vendange.

— Pour les vins «rouge vieux premium», la demande de certificat de première origine doit être déposée à compter du 1er octobre de la troisième année qui suit la vendange.

— Pour les vins «sang de taureau», la demande de certificat de première origine doit être déposée à compter du 1er octobre de l'année qui suit la vendange.

Pour les vins pétillants gazéifiés:

Vin blanc:

Restrictions concernant le type de présentation: bouteille en verre uniquement

Date initiale de la mise sur le marché: —

Vin rosé:

Restrictions concernant le type de présentation: bouteille en verre uniquement

Date initiale de la mise sur le marché: —

Cette règle ne s'applique pas aux vins produits et vendus par le producteur pour une consommation sur place dans sa propre cave, au sein de la zone de production.

Lien vers le cahier des charges

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/8/81/93000/Szekszard%20OEM_ver3.pdf