



C/2026/3477

29.6.2026

**Pubblicazione di una domanda di protezione di un nome nel settore vitivinicolo ai sensi
dell'articolo 97, paragrafo 4, primo comma, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento
europeo e del Consiglio**

(C/2026/3477)

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

DOCUMENTO UNICO

«Sümeg / Sümegi»

PDO-HU-02823

Data della domanda: 11.12.2021

1. Nome da registrare

Sümeg

Sümegi

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1) Vino

4) Vino spumante

3.1. Codice della nomenclatura combinata

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

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

4. Descrizione del vino o dei vini

1. *Vino bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Il colore può variare dal giallo paglierino pallido al giallo dorato pallido.

Presenta un delicato odore di frutta, con aromi di fiori bianchi come acacia e limetta accompagnati da note di agrumi e frutta a nocciolo.

Al palato, oltre a un'acidità vivace, può sviluppare una consistenza sapida e sentori di erbe officinali, accompagnati da note di agrumi e frutta a nocciolo.

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

Norme analitiche

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,34
Acidità totale minima	5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	90

2. *Vino arancione*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Il colore può variare dall'arancione pallido all'ambrato intenso.

Odore: pieno, rotondo, agrumato; in alcuni casi esotico, con note speziate ed erbacee.

Il sapore è fruttato, con tannini percepibili e note sapide e minerali. Consistenza densa e oleosa.

Norme analitiche

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,34
Acidità totale minima	4 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	40

3. *Vino rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: colore rubino chiaro, rubino, porpora.

Predomina l'aroma di frutti rossi (mora, lampone, amarena), con presenza di sentori di spezie verdi e delicate note sapide e minerali.

Il sapore è fresco, con un'acidità vivace, una tannicità moderata, uno stile lineare e persino note sapide e minerali.

Norme analitiche

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,34
Acidità totale minima	5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	90

4. *Penta bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Il colore può variare dal giallo verdolino al giallo dorato. Presenta un odore discreto di agrumi e frutta gialla, albicocche e pere Williams.

L'odore può essere accompagnato da note sapide e minerali e persino da delicate note cremose.

Il sapore è complesso e stratificato e, oltre al carattere fruttato discreto di agrumi e frutta a polpa gialla, presenta una certa sapidità minerale, con consistenza lineare. Oltre all'elevata acidità, presenta un tenore alcolico medio-alto, un finale prolungato e una buona complessità. Con la maturazione possono manifestarsi note secondarie e persino terziarie.

Norme analitiche

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,01
Acidità totale minima	5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	40

5. *Penta rosato*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Il colore varia dal rosa al rosa salmone.

L'odore ricorda prevalentemente frutti a bacca rossa (lampone, mora, ciliegia).

Al palato, oltre a una vivace e fresca acidità, riaffiora il carattere fruttato percepito al naso, che può essere accompagnato da una certa sapidità minerale. Un'acidità elevata ma matura e una corposità media conferiscono al vino un buon equilibrio. Con la maturazione possono manifestarsi note secondarie e persino terziarie.

Norme analitiche

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,34
Acidità totale minima	5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	40

6. *Penta rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Il colore varia dal rubino al granato.

L'odore è speziato ed è caratterizzato prevalentemente da frutti a bacca rossa (lampone, mirtillo, amarena).

Il sapore è caratterizzato da forte acidità, tannicità media ed equilibrio tra corposità e tenore alcolico. L'odore è accompagnato da una consistenza minerale e sapida che conferisce al vino freschezza e profondità. Oltre alla struttura robusta, il vino presenta un finale deciso e persistente. Con la maturazione possono manifestarsi note secondarie e persino terziarie.

Norme analitiche

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,01
Acidità totale minima	5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	40

7. *Vino spumante bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Il colore può variare dal giallo limone al giallo paglierino intenso.

L'odore è caratterizzato da aromi di frutti che ricordano l'uva, come agrumi o mela gialla, e da aromi secondari derivanti dalla fermentazione, con note delicate di brioche, biscotti e affumicatura.

Al palato, la delicata effervescenza prodotta dall'acido carbonico persiste fino al finale, accompagnata da una fresca acidità e da una corposità e un tenore alcolico medi.

Norme analitiche

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,01
Acidità totale minima	6 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	90

8. *Vino spumante rosato*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Il colore può variare dal buccia di cipolla chiaro al rubino pallido.

Il sapore e l'odore sono determinati dalle sostanze aromatiche speziate e fruttate tipiche delle uve e sono integrati dai sapori secondari e dalle sostanze aromatiche che si sviluppano durante l'invecchiamento, in combinazione con un'acidità ben definita ma rotonda e un buon equilibrio tra corposità e tenore alcolico.

Norme analitiche

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,01
Acidità totale minima	6 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	90

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

1. *Pratiche enologiche obbligatorie*

Pratica enologica specifica

1. *Vino*

- È consentito soltanto l'uso di presse a funzionamento intermittente.
- I vini Penta bianco e Penta rosso devono essere invecchiati in botti e/o bottiglie per un periodo minimo di 18 mesi.
- Il vino Penta rosato deve essere invecchiato per un periodo minimo di sei mesi, in botti o bottiglie.

- I vini non possono essere immessi in commercio prima del 15 marzo successivo all'anno della vendemmia.
- Per il vino Penta rosato è consentito l'assemblaggio di varietà di uve bianche (massimo 15 %). In questo caso si intendono esclusivamente le uve bianche raccolte e trasformate insieme alle uve rosse.
- Nella produzione dei vini Penta bianco, Penta rosato e Penta rosso, l'assemblaggio di varietà di uve bianche e rosse è consentito solo al momento della trasformazione.
- Nel caso del Penta bianco devono predominare le seguenti varietà, in purezza (minimo 85 %) o in assemblaggio (minimo 85 %): furmint e olasz rizling.
- Sono ammesse le varietà complementari seguenti (massimo 15 %):
- sárféher, chardonnay, hárslevelű, juhfark e kéknyelű.
- Nel caso del Penta rosato devono predominare le seguenti varietà, in purezza (minimo 85 %) o in assemblaggio (minimo 85 %): kékfrankos e zweigelt. Sono ammesse le varietà complementari seguenti (massimo 15 %): merlot, furmint, pinot noir e cabernet franc.
- Nel caso del Penta rosso deve predominare la seguente varietà (minimo 85 %): kékfrankos. Sono ammesse le varietà complementari seguenti (massimo 15 %): merlot e zweigelt.
- I vini Penta bianco, Penta rosato e Penta rosso sono soggetti alle disposizioni relative ai vini naturali di cui al decreto n. 26/2021 del ministro dell'Agricoltura.
- Per i vini arancioni: macerazione di almeno 30 giorni e invecchiamento di almeno 12 mesi.

2. Vino spumante

È consentito soltanto l'uso di presse a funzionamento intermittente.

Il vino spumante deve essere sottoposto a invecchiamento sulle fecce in bottiglia per almeno 12 mesi.

L'assemblaggio di varietà di uve bianche e rosse è consentito solo al momento della trasformazione.

Per la produzione del vino spumante è consentito esclusivamente l'uso della pressatura di grappoli interi.

I vini non devono essere sottoposti a dolcificazione e la loro acidità non deve essere aumentata o diminuita con mezzi chimici non naturali.

2. Norme relative alla viticoltura

Pratica colturale

1. Forme di allevamento della vite e densità di impianto

Densità di impianto nei nuovi impianti: almeno 5 000 ceppi/ha.

Forme di allevamento: Moser (Moser modificato), Guyot, ombrello, cordone basso, medio o alto, ad alberello o alberello basso.

2. Il metodo di vendemmia deve essere interamente manuale.

3. È inoltre vietato l'uso di erbicidi e insetticidi, salvo nei casi in cui l'adozione di misure fitosanitarie sia obbligatoria.

4. Nel caso dei vini Penta bianco, Penta rosato e Penta rosso, le uve devono provenire da coltivazioni biologiche.

Qualità delle uve al momento della vendemmia: (tenore naturale minimo di zucchero e titolo alcolometrico potenziale minimo delle uve (in % vol) a 20 °C):

- 191,8 g/l e 11,34 % vol per i vini bianchi, arancioni e rossi;
- 203,2 g/l e 12,01 % vol per il vino Penta bianco;
- 191,8 g/l e 11,34 % vol per il vino Penta rosato;
- 203,2 g/l e 12,01 % vol per il vino Penta rosso;
- 169,2 g/l e 10,01 % vol per i vini spumanti bianchi e rosati.

b. *Rese massime*

1. Per i vini rossi e bianchi (la restrizione deve essere espressa in kg/ha o hl/ha), con una resa massima consentita di 2 kg per ceppo:
9 000 chilogrammi di uve per ettaro
2. Per i vini rossi e bianchi, quantità di vino nuovo sulle fecce, con una resa massima consentita di 2 kg per ceppo:
70 ettolitri per ettaro
3. Per i vini Penta bianco, Penta rosato e Penta rosso (la restrizione deve essere espressa in kg/ha o hl/ha), con una resa massima consentita di 1,5 kg per ceppo:
7 500 chilogrammi di uve per ettaro
4. Per i vini Penta bianco, Penta rosato e Penta rosso, con una resa massima consentita di 1,5 kg per ceppo:
52 ettolitri per ettaro
5. Per i vini spumanti bianchi o rosati (la restrizione deve essere espressa in kg/ha o hl/ha), con una resa massima consentita di 2,5 kg per ceppo:
12 500 chilogrammi di uve per ettaro
6. Per i vini spumanti bianchi e rosati, con una resa massima consentita di 2,5 kg per ceppo:
87 ettolitri per ettaro
7. Per i vini arancioni (la restrizione deve essere espressa in kg/ha o hl/ha), con una resa massima consentita di 1,5 kg per ceppo:
7 500 chilogrammi di uve per ettaro
8. Per i vini arancioni, quantità di vino nuovo sulle fecce, con una resa massima consentita di 1,5 kg per ceppo:
52 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Le zone appartenenti alle classi I e II del catasto viticolo dei comuni di Csabrendek, Sümeg e Sümegprága.

7. **Varietà di uve da vino**

cabernet franc – gros cabernet

chardonnay – chardonnay blanc

cserszegi fűszeres
furmint – furmint bianco
hárslevelű – garszleveljü
juhfark – fehérboros
kékfrankos – blauer lemberger
kéknyelű – blaustängler
merlot
olasz rizling – olaszriesling
pinot noir – kisburgundi kék
syrah – shiraz
sárfehér
zweigelt – rotburger

8. Descrizione del legame o dei legami

8.1. Fattori naturali e umani

1. Fattori naturali

Sümege si trova all'estremità sud-occidentale delle colline di Bakony, a 20 km dal lago Balaton, al confine tra le contee di Veszprém, Zala e Vas. Di conseguenza il clima è influenzato sia dalle colline di Bakony che, in parte, dal lago Balaton. La città è situata all'estremità sud-occidentale della catena collinare di Bakony, in una valle che collega le colline di Keszthely alla Piccola pianura ungherese e al bacino di Tapolca. Questo paesaggio collinare, caratterizzato da dolci pendii, presenta una notevole ricchezza di flora e fauna.

Il clima di Sümege è fortemente influenzato dall'aria fredda proveniente dalle valli della catena collinare di Bakony e dal lago Balaton.

La città e gli insediamenti limitrofi a Sümege (Csabrendek e Sümegprága) sorgono all'estremità occidentale della regione di Bakony. Il principale elemento caratteristico del paesaggio, la collina Rendeki, si erge come un'isola sulla pianura circostante a un'altezza media compresa tra 250 e 350 metri. La maggiore altitudine e le temperature più basse conferiscono ai vini un carattere prevalentemente fresco con un'acidità ben definita. La caratteristica massa calcarea della collina del castello di Sümege presenta, in miniatura, una conformazione analoga. All'estremità sud-occidentale della zona si trova un gruppo di colline basaltiche.

I pendii, solcati da piccole valli, circondano colline rocciose e boschive e sono orientati principalmente a sud, sud-ovest e ovest; pertanto la microtopografia delle parcelle consente uno sfruttamento ottimale dell'irraggiamento solare. La zona che si affaccia sulla Piccola pianura ungherese e sul lago Balaton è ben esposta ai venti dominanti, il che favorisce anche il processo di maturazione. Nel complesso, insieme alle condizioni petrologiche descritte di seguito, trasmette l'impressione di un paesaggio mediterraneo.

La regione vanta una storia geologica molto ricca, il che rende anche la sua struttura geologica estremamente variegata. La superficie è costituita prevalentemente da formazioni calcaree, ma comprende anche rocce sedimentarie contenenti diossido di silicio (selce o silice) e silicati vulcanici. Una particolarità è il calcare del Cretaceo, che presenta anch'esso legami covalenti. Vi è inoltre calcare argilloso, più facilmente alterabile. Tali rocce non si trovano con questa composizione nella zona di Balaton, ma principalmente nella zona geografica delimitata di Sümege.

Ciò è dovuto al fatto che la collina Rendeki è emersa come un'isola dagli antichi mari circostanti, determinando la formazione di conglomerati costieri modellati dalle onde a diversi livelli, con ghiaie di dimensioni e materiali molto variegati. Sulla superficie solida di tali conglomerati sono visibili pori profondi alcuni millimetri, a dimostrazione della parziale dissoluzione del materiale siliceo delle ghiaie inglobate nel sedimento, che viene così rilasciato in soluzione e reso assimilabile dalle radici secondarie.

La zona di produzione delimitata di Sümege ha una storia geologica estremamente ricca e complessa, che incide anche sulle caratteristiche dei vini ivi prodotti.

2. Fattori umani

La coltivazione delle uve (compreso il controllo delle rese per ciascuna varietà, la scelta del momento giusto per la vendemmia o il controllo di zuccheri, acidità e aromi) richiede conoscenze specialistiche. La vendemmia deve essere effettuata esclusivamente a mano. Inoltre le attività umane svolte durante il processo di vinificazione (invecchiamento in botti, bottiglie o entrambi) incidono sulla qualità del prodotto finale. Nel caso dei vini Penta, le uve devono provenire da coltivazione biologica.

3. Descrizione della differenza tra le denominazioni di origine Sümeg e Balaton-felvidék

Sebbene «Sümeg» si trovi nella zona di produzione della DOP «Balaton-felvidék», i prodotti vitivinicoli recanti le due denominazioni sono chiaramente diversi.

Grazie alla variegata struttura geologica, la composizione minerale della zona geografica è caratterizzata (oltre che da calcare e carbonati) da diossido di silicio, ossia selce e silicati, il che rende questa piccola zona unica rispetto alla zona del Balaton-felvidék e consente di ottenere vini con un carattere distintivo e dal profilo aromatico minerale, sapido e fruttato.

Inoltre le norme relative alla coltivazione delle uve e alla vinificazione per l'uso della DOP Sümeg sono molto più rigorose rispetto a quelle della DOP Balaton-felvidék, il che si traduce in una qualità complessiva superiore e in un carattere dei vini meglio definito. Di conseguenza i prodotti vitivinicoli recanti il nome Sümeg sono destinati a clienti di fascia più alta rispetto a quelli che utilizzano la DOP Balaton-felvidék.

8.2. *Vino*

Descrizione del vino o dei vini

I vini bianchi presentano aromi delicati e stratificati; hanno un carattere fruttato di agrumi e frutta a polpa gialla, con note sapide e minerali; possono inoltre presentare una certa complessità cremosa. Il sapore è caratterizzato da un'acidità ben definita, una consistenza lineare e un ottimo equilibrio. I vini rosati sono caratterizzati principalmente dal carattere fruttato di frutti rossi, come lamponi e more. Il sapore è vivace, fresco, con un'elevata acidità e una certa consistenza minerale. Pur essendo caratterizzati principalmente da sentori di frutti rossi, con struttura robusta e tannicità e corposità medie, i vini rossi presentano anche un'acidità dinamica ma matura e persino note minerali in un finale prolungato.

Legame tra la zona di produzione, i fattori umani e i prodotti

La struttura acida matura ed espressiva e la marcata presenza di note minerali nei vini Sümeg sono attribuibili alla roccia madre costituita da calcare di origine marina. Oltre al suolo calcareo, anche le condizioni climatiche sono importanti per lo sviluppo di una fresca acidità. Le colline di Bakony offrono una certa protezione dalle masse d'aria molto fredde; tuttavia, grazie alla maggiore altitudine e alle correnti d'aria più fresche provenienti dalla regione di Bakony, il clima continentale fresco prevalente fa sì che i vini mantengano la loro vivacità e freschezza. Sebbene il lago Balaton sia più distante, esercita comunque un'influenza sul clima, il che conferisce ai vini un certo equilibrio, favorendone la maturazione e di conseguenza l'armonia. Il fatto che la maggior parte dei vigneti si trovi a un'altitudine compresa tra 250 e 350 metri sul livello del mare rafforza il carattere fresco dei vini e contribuisce alla loro spiccata acidità. I vigneti che si affacciano sulla Piccola pianura e sul lago Balaton beneficiano di aria calda e secca, grazie alla quale i vini mantengono uno stile robusto e cremoso, garantendo un equilibrio tra la struttura vivace e fresca e la consistenza più vellutata e corposa.

8.3. *Vino spumante*

Descrizione dei vini spumanti

Nei vini spumanti il titolo alcolometrico effettivo minimo e l'acidità volatile massima sono inferiori a quelli dei vini. Questi vini hanno un aroma fruttato con note secondarie di brioche e biscotti derivanti dall'invecchiamento. Inoltre sono caratterizzati da una mineralità matura, grazie alla variegata roccia calcarea presente in diversi strati. La superficie della roccia favorisce il trasferimento del calore, consentendo la raccolta di materie prime con il grado di maturazione necessario per la produzione di vino spumante di qualità. Allo stesso tempo, il carattere minerale del suolo e il clima continentale fresco conferiscono alle materie prime freschezza e una solida struttura acida, anch'esse di fondamentale importanza per la produzione di vino spumante di alta qualità. Questa combinazione, insieme al clima continentale fresco e al suolo calcareo, ricco di minerali e altamente riflettente, si traduce in materie prime mature ma ricche di acidità.

Dimostrazione del legame causale

Il clima peculiare e le specifiche tipologie di rocce creano condizioni eccellenti per la produzione di vini, così come il fatto che tutti i principali vigneti del Sümeg siano situati in una vasta area di foresta fitta. L'elegante struttura acida e gli aromi fruttati caratteristici dei vini spumanti Sümeg sono dovuti anche all'aria fresca proveniente dalle foreste. La circolazione dell'aria ha anche un altro effetto: gli aromi non si degradano sulla vite neppure nei periodi in cui il calore estivo è più intenso. Pertanto, oltre che per l'intenso carattere fruttato, il vino spumante si distingue anche per un'aerea leggerezza.

Nel corso della trasformazione, i viticoltori locali rendono il vino spumante Sümeg ancora più complesso tramite un processo di fermentazione secondaria. La fermentazione secondaria avviene in bottiglia (per almeno 12 mesi) e durante l'autolisi si sviluppano complessi aromi secondari di brioche e biscotti. La pressatura di grappoli interi garantisce, tra l'altro, una trasformazione delicata (raccolta manuale), nonché la separazione delle frazioni di pressatura e un minore rilascio di composti fenolici. Il complesso carattere fruttato e la freschezza derivanti dall'acidità armoniosa del vino spumante Sümeg conferiscono a questo prodotto la sua unicità.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Norme relative alle menzioni

Quadro giuridico di riferimento

Tramite un'organizzazione responsabile della gestione della DOP/IGP, se previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Norme relative alle menzioni

È consentito l'uso di tutte le varianti aggettivali derivate dall'espressione «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» (denominazione di origine protetta) esistenti nella lingua ungherese.

L'annata deve essere indicata su tutti i vini recanti le denominazioni «Penta» e «primőr» (primeur) o «újbor» (vino giovane).

Se sull'etichetta è indicata l'annata, almeno l'85 % del vino in questione deve provenire da quell'annata di raccolta specifica.

Nel caso del vino, le varietà autorizzate possono essere indicate per tutte le categorie di prodotti e per tutti i tipi di vino.

Il termine «rozé» può essere sostituito dal termine «rosé».

Quando i vini recanti la menzione «küvé» o «cuvée» sono ottenuti da più vitigni, per un'adeguata informazione dei consumatori, i nomi di questi vitigni possono essere indicati in etichetta in ordine di proporzione decrescente.

L'etichetta può riportare la menzione «Öreg tőkék bora» (vino da viti vecchie) se almeno l'85 % del vino proviene da un vigneto le cui viti hanno più di 40 anni.

È possibile utilizzare la menzione «palackban érlelt» (invecchiato in bottiglia) per i vini Sümeg invecchiati in bottiglia per almeno un anno prima di essere immessi in commercio.

Nome e delimitazione delle unità geografiche minori che possono comparire sull'etichetta e norme applicabili per l'indicazione

i) Possono essere indicate le seguenti unità geografiche minori:

- comuni: Csabrendek, Sümeg, Sümegprága;
- vigneti singoli (Sümeg): Öreg-hegy, Baglas-hegy, Várhegy-dűlő, Hajnal-hegy o Új-hegy.

ii) Se sull'etichetta è indicato un comune, il 100 % delle uve in questione deve provenire da quel comune specifico.

iii) Norme che disciplinano l'indicazione del nome di un vigneto singolo: il 100 % delle uve deve provenire da tale vigneto.

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura*Quadro giuridico di riferimento*

Tramite un'organizzazione responsabile della gestione della DOP/IGP, se previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

1. Menzioni il cui uso è limitato, menzioni che indicano il metodo di produzione e altre menzioni il cui uso è regolamentato:
 - menzioni che possono essere utilizzate per i vini bianchi: «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermentato in barrique) o «hordóban erjesztett» (fermentato in botte), «barrique-ban érlelt» (invecchiato in barrique) o «hordóban érlelt» (invecchiato in botte), «első szüret» (prima vendemmia) o «virgin vintage», «újbor» (vino giovane) o «primőr» (primeur), «öreg tőkék bora» (vino da viti vecchie), «szűretlen» (non filtrato), «küvé» o «cuvée», «natúr» (naturale);
 - menzioni che possono essere utilizzate per i vini rossi: «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermentato in barrique) o «hordóban erjesztett» (fermentato in botte), «barrique-ban érlelt» (invecchiato in barrique) o «hordóban érlelt» (invecchiato in botte), «első szüret» (prima vendemmia) o «virgin vintage», «újbor» (vino giovane) o «primőr» (primeur), «öreg tőkék bora» (vino da viti vecchie), «szűretlen» (non filtrato), «küvé» o «cuvée», «natúr» (naturale);
 - menzioni che possono essere utilizzate per i vini Penta bianchi: «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermentato in barrique) o «hordóban erjesztett» (fermentato in botte), «barrique-ban érlelt» (invecchiato in barrique) o «hordóban érlelt» (invecchiato in botte), «öreg tőkék bora» (vino da viti vecchie), «szűretlen» (non filtrato), «küvé» o «cuvée», «natúr» (naturale);
 - menzioni che possono essere utilizzate per i vini Penta rosati: «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermentato in barrique) o «hordóban erjesztett» (fermentato in botte), «barrique-ban érlelt» (invecchiato in barrique) o «hordóban érlelt» (invecchiato in botte), «első szüret» (prima vendemmia) o «virgin vintage», «öreg tőkék bora» (vino da viti vecchie), «szűretlen» (non filtrato), «küvé» o «cuvée», «natúr» (naturale);
 - menzioni che possono essere utilizzate per i vini Penta rossi: «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermentato in barrique) o «hordóban erjesztett» (fermentato in botte), «barrique-ban érlelt» (invecchiato in barrique) o «hordóban érlelt» (invecchiato in botte), «öreg tőkék bora» (vino da viti vecchie), «szűretlen» (non filtrato), «küvé» o «cuvée», «natúr» (naturale);
 - menzioni che possono essere utilizzate per i vini Penta spumanti bianchi: «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermentato in barrique) o «hordóban erjesztett» (fermentato in botte), «barrique-ban érlelt» (invecchiato in barrique) o «hordóban érlelt» (invecchiato in botte), «öreg tőkék bora» (vino da viti vecchie), «küvé» o «cuvée», «natúr» (naturale);
 - menzioni che possono essere utilizzate per i vini Penta spumanti rosati: «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermentato in barrique) o «hordóban erjesztett» (fermentato in botte), «barrique-ban érlelt» (invecchiato in barrique) o «hordóban érlelt» (invecchiato in botte), «öreg tőkék bora» (vino da viti vecchie), «küvé» o «cuvée», «natúr» (naturale);
 - menzioni che possono essere utilizzate per i vini arancioni: «öreg tőkék bora» (vino da viti vecchie), «szűretlen» (non filtrato), «küvé» o «cuvée», «natúr» (naturale).
2. Le menzioni «termőhelyen palackozva» (imbottigliato nella zona di produzione), «termelői palackozás» (imbottigliato dal produttore) e «pincszövetkezetben palackozva» (imbottigliato in una cantina cooperativa) possono figurare sull'etichetta di tutti i vini Sümeg.

Menzioni tradizionali protette

Quadro giuridico di riferimento

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

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

Menzioni che possono essere utilizzate per descrivere le caratteristiche del prodotto: «kései szüretelésű bor» (vino da vendemmia tardiva), «válogatott szüretelésű bor» (vino da uve selezionate), «muzeális bor» (vino storico).

Utilizzo del logo Sümeg DHC

Quadro giuridico di riferimento

Tramite un'organizzazione responsabile della gestione della DOP/IGP, se previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Il logo deve essere realizzato e posizionato in modo coerente con l'etichetta, con un diametro minimo di 2 cm e un diametro massimo di 3,5 cm. A seconda della forma dell'etichetta, il logo deve essere collocato nel terzo inferiore dell'etichetta.

Link al disciplinare del prodotto

<https://boraszat.kormany.hu/sumeg>
