



C/2026/3477

29.6.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2026/3477)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

»Sümeg / Sümegi«

PDO-HU-02823

Ansøgningsdato: 11.12.2021

1. Betegnelse, der skal registreres

Sümeg

Sümegi

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1) Vin

4) Mousserende vin

3.1. Kode i den kombinerede nomenklatur

22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. Hvidvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farven kan variere fra lys strågul til lys gyldengul.

Den har en let frugtaroma med noter af hvide blomster såsom akacie og lind samt citrus- og stenfrugter.

Hvad smagen angår, kan den ud over livlige syrer udvikle en salt tekstur og et præg af lægeurter samt noter af citrus- og stenfrugter.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Analysestandarder:

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,34
Minimalt totalt syreindhold	5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	90

2. Orangevin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farven kan variere fra lys orange til dyb ravgul.

Duft: fyldig, rund og citruspræget, i nogle tilfælde eksotisk med krydrede og urteagtige noter.

Smagen er frugtagtig med tydelige tanniner og salte, mineralske noter. Koncentreret, olieagtig tekstur.

Analysestandarder:

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,34
Minimalt totalt syreindhold	4 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	40

3. Rødvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: Lys rubinrød, rubinrød eller purpurrød farve.

Duften domineres af røde bær (brombær, hindbær og surkirsebær), og der fremkommer noter af grønne krydderier samt let mineralske og salte noter.

Smagen er frisk med livlige syrer, moderate tanniner, en lineær struktur og endda salte, mineralske noter.

Analysestandarder:

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,34
Minimalt totalt syreindhold	5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	90

4. *Penta-hvidvin*

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farven kan variere fra grøngul til gyldengul. Den har en duft af diskrete citrusnoter og gule frugter, abrikoser og Williams-pærer.

Duften kan være ledsaget af salte, mineralske noter og endda let cremede noter.

Smagen er kompleks og lagdelt og har ud over en diskret frugtagtig karakter af citrusfrugter og frugter med gult kød en vis salt mineralitet og en lineær tekstur. Ud over et højt syreindhold har den et middelhøjt alkoholindhold, en lang eftersmag og kompleksitet. Ved modning kan der udvikles sekundære og endda tertiære noter.

Analysestandarder:

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12,01
Minimalt totalt syreindhold	5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	40

5. *Penta-rosévin*

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farven varierer fra rosa til laksefarvet.

Duften leder primært tankerne hen på røde bærfrugter (hindbær, brombær og kirsebær).

Hvad smagen angår, kommer duftens frugtagtige karakter til fornyet udtryk og kan være ledsaget af en vis salt og mineralsk karakter foruden sprøde og friske syrer. Et højt, men modent syreindhold og en moderat krop giver en god balance. Ved modning kan der udvikles sekundære og endda tertiære noter.

Analysestandarder:

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,34
Minimalt totalt syreindhold	5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	40

6. *Penta-rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farven varierer fra rubinrød til granatrød.

Duften er krydret og primært præget af røde bærfrugter (hindbær, blåbær og surkirsebær).

Smagen er kendetegnet ved markante syrer, moderate tanniner og balance mellem krop og alkoholindhold. Aromaen er ledsaget af en mineralsk og salt tekstur, som giver vinene friskhed og dybde. Foruden den faste struktur har den en tydelig eftersmag. Ved modning kan der udvikles sekundære og endda tertiære noter.

Analysestandarder:

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12,01
Minimalt totalt syreindhold	5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	40

7. *Mousserende hvidvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farven kan variere fra citrongul til dyb strågul.

Aromaen er kendetegnet ved frugtnoter, der leder tankerne hen på druen, såsom citrusfrugter eller gule æbler, samt sekundære aromaer fra gæringen og lette aromaer af brioche, kiks og røg.

I munden bevares den fine kulsyre helt til slut sammen med de friske syrer, en moderat krop og et moderat alkoholindhold.

Analysestandarder:

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,01
Minimalt totalt syreindhold	6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	16,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	90

8. *Mousserende rosévin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farven kan variere fra lys løgskalsfarvet til lys rubinrød.

Smagen og duften bestemmes af de krydrede og frugtagtige aromastoffer, der er typiske for druerne, og ledsages af de sekundære smags- og aromastoffer, der udvikles under lagring, kombineret med veldefinerede, men afrundede syrer og en god balance mellem krop og alkoholindhold.

Analysestandarder:

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,01
Minimalt totalt syreindhold	6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	16,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	90

5. **Vinfremstillingsmetoder**a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Obligatoriske ønologiske fremgangsmåder

Særlig ønologisk fremgangsmåde

1. Vin:

- Kun anvendelse af en batchpresse er tilladt.
- Penta-hvidvin og Penta-rødvin skal lagres på fad og/eller på flaske i mindst 18 måneder.
- Penta-rosévin skal lagres i mindst 6 måneder på enten fad eller flaske.

- Vinene må tidligst markedsføres den 15. marts i året efter høståret.
- For Penta-rosévin er blanding med hvide druesorter tilladt (højst 15 %). I dette tilfælde betyder det kun hvide druer, der høstes og forarbejdes sammen med de røde druer.
- Ved fremstilling af Penta-hvidvin, Penta-rosévin og Penta-rødvin er blanding af hvide og røde druesorter kun tilladt på forarbejdningstidspunktet.
- For Penta-hvidvin skal følgende sorter være dominerende, enten alene (mindst 85 %) eller i en blanding (mindst 85 %): furmint og olasz rizling.
- Følgende er tilladt som supplerende sorter (højst 15 %):
- sárfehér, chardonnay, hárslevelű, juhfark og kéknyelű.
- For Penta-rosévin skal følgende sorter være dominerende, enten alene (mindst 85 %) eller i en blanding (mindst 85 %): kékfrankos og zweigelt. Følgende er tilladt som supplerende sorter (højst 15 %): merlot, furmint, pinot noir og cabernet franc.
- For Penta-rødvin skal følgende sort være dominerende (mindst 85 %): kékfrankos. Følgende er tilladt som supplerende sorter (højst 15 %): merlot og zweigelt.
- Penta-hvidvin, Penta-rosévin og Penta-rødvin er underlagt bestemmelserne om naturvin, der er fastsat i landbrugsministerens dekret nr. 26/2021.
- For orangevin: udblødning i mindst 30 dage og lagring i mindst 12 måneder.

2. Mousserende vin:

Kun anvendelse af en batchpresse er tilladt.

Den mousserende vin skal lagres på bærmøn på flaske i mindst 12 måneder.

Blanding af hvide og røde druesorter er kun tilladt på forarbejdningstidspunktet.

Ved fremstilling af mousserende vin må der kun presses hele klaser.

Vinene må ikke sødes, og deres syreindhold må ikke øges eller reduceres ved hjælp af kemiske og ikkenaturlige metoder.

2. Regler for drueproduktion

Dyrkningspraksis

1. Dyrkningsmetode og beplantningstæthed:

Beplantningstæthed for nyplantninger: mindst 5 000 vinstokke pr. hektar.

Dyrkningsmetode: Moser (modificeret Moser), Guyot, paraplyopbinding, lav, middelhøj eller høj cordon samt busk- og hovedopbinding.

2. Høsten skal udelukkende foretages manuelt.

3. Anvendelse af herbicider og insekticider er ligeledes forbudt, undtagen når plantebeskyttelse er obligatorisk.

4. Druer til Penta-hvidvin, Penta-rosévin og Penta-rødvin skal stamme fra økologisk dyrkning.

Druernes kvalitet ved høsten: (druernes minimale naturlige sukkerindhold og minimale potentielle alkoholindhold (i % vol.) ved 20 °C):

- 191,8 g/l og 11,34 % vol. for hvidvine, orangevine og rødvine
- 203,2 g/l og 12,01 % vol. for Penta-hvidvin
- 191,8 g/l og 11,34 % vol. for Penta-rosévin
- 203,2 g/l og 12,01 % vol. for Penta-rødvin
- 169,2 g/l og 10,01 % vol. for mousserende hvidvine og rosévine

b. *Maksimal udbytter*

1. For rødvin og hvidvin (begrænsningen skal angives enten i kg/ha eller hl/ha) med et maksimalt tilladt udbytte på 2 kg pr. vinstok:
9 000 kg druer pr. hektar
2. For rødvin og hvidvin: mængden af ny vin på bærmnen med et maksimalt tilladt udbytte på 2 kg pr. vinstok:
70 hektoliter pr. hektar
3. For Penta-hvidvin, Penta-rosévin og Penta-rødvin (begrænsningen skal angives i kg/ha eller hl/ha) med et maksimalt tilladt udbytte på 1,5 kg pr. vinstok:
7 500 kg druer pr. hektar
4. For Penta-hvidvin, Penta-rosévin og Penta-rødvin med et maksimalt tilladt udbytte på 1,5 kg pr. vinstok:
52 hektoliter pr. hektar
5. For mousserende hvidvin eller rosévin (begrænsningen skal angives i kg/ha eller hl/ha) med et maksimalt tilladt udbytte på 2,5 kg pr. vinstok:
12 500 kg druer pr. hektar
6. For mousserende hvidvin og rosévin med et maksimalt tilladt udbytte på 2,5 kg pr. vinstok:
87 hektoliter pr. hektar
7. For orangevin (begrænsningen skal angives i kg/ha eller hl/ha) med et maksimalt tilladt udbytte på 1,5 kg pr. vinstok:
7 500 kg druer pr. hektar
8. For orangevin: mængden af ny vin på bærmnen med et maksimalt tilladt udbytte på 1,5 kg pr. vinstok:
52 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Områder i kommunerne Csabrendek, Sümeg og Sümegprága, der i vinmarksregistret er klassificeret som klasse I og II.

7. **Druesort(er)**

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. Tilknytning til det geografiske område

8.1. Naturlige og menneskelige faktorer

1. Naturlige faktorer

Sümege ligger 20 km fra Balatonsøen i det sydvestlige hjørne af Bakonybjergene ved skæringspunktet mellem amterne Veszprém, Zala og Vas. Klimaet er således påvirket af både Bakonybjergene og delvis Balatonsøen. Det ligger ved den sydvestlige spids af Bakonybjergkæden i en dal, der forbinder Keszthelybjergene med den lille ungarske slette og Tapolcabækkenet. Dette let skrånende, bakkede landskab har en rig flora og fauna.

Sümege klima er stærkt påvirket af kold luft fra dalene i Bakonybjergkæden og af Balatonsøen.

Byen og de bebyggelser, der ligger umiddelbart op til Sümege (Csabrendek og Sümegeprága), ligger i Bakonyregionens vestlige udkant. Dens dominerende landskabstræk, nemlig den ølignende Rendeikibakke, rejser sig fra den omgivende slette til en gennemsnitlig højde på 250-350 m. Den højere beliggenhed og de køligere omgivelser giver vinene en overvejende frisk karakter med veldefinerede syrer. Den karakteristiske kalkstensmasse ved Sümege slotsbakke viser et lignende billede i mindre skala. I områdets sydvestlige ende ligger der en række basaltbakker.

Skråningerne, som omgiver de skovklædte, klippefyldte bjergsider, og som gennemskæres af små dale, vender hovedsagelig mod syd, sydvest og vest, og dermed udnytter parcellernes mikrotopografi solindstrålingen særdeles godt. Det område, der vender ud mod den lille ungarske slette og Balatonsøen, er godt ventileret på grund af de dominerende vinde, og dette fremmer også modningsprocessen. Alt i alt giver dette sammen med de petrologiske forhold, der er beskrevet nedenfor, indtryk af et middelhavslandskab.

Regionen har en meget rig geologisk historie, som også gør dens geologiske struktur meget varieret. Overfladen består hovedsagelig af kalkholdige formationer, men omfatter også sedimentære bjergarter, der indeholder siliciumdioxid (flint eller kisel) og vulkanske silikatbjergarter. Et af områdets særpræg er kalksten fra kridttiden, som også indeholder flintknolde. Der findes også lerholdige kalksten, som lettere forvitrer. Disse bjergarter findes ikke i denne sammensætning i Balatonområdet, men primært i Sümege afgrænsede geografiske område.

Dette skyldes, at Rendeikibakken hævede sig som en ø op fra de omgivende urhave. Som følge heraf blev der dannet kystkonglomerater formet af bølgeslag på forskellige niveauer, med grus af meget forskellig størrelse og sammensætning. På deres kompakte overflade ses porer, der er nogle få millimeter dybe, hvilket viser, at det flintholdige materiale i det grus, der er indlejret i sedimentet, delvis opløses og dermed frigøres i en opløst form, som kan optages af det sekundære rodsystem.

Sümege afgrænsede produktionsområde har en særdeles rig og kompleks geologisk historie, som også påvirker de vine, der fremstilles her.

2. Menneskelige faktorer

Dyrkning af druer (herunder regulering af udbyttet for de enkelte sorter, valg af det rette høsttidspunkt eller kontrol af sukkerindhold, syreindhold og aromaer) kræver ekspertviden. Druerne må kun høstes manuelt. Desuden er det de menneskelige aktiviteter, der udføres under vinfremstillingsprocessen (dvs. lagring på fade, flasker eller begge dele), som bestemmer slutproduktets kvalitet. Druer til Penta-vinene skal stamme fra økologisk dyrkning.

3. Beskrivelse af forskellen mellem oprindelsesbetegnelserne »Sümege« og »Balaton-felvidék«

Selv om »Sümege« ligger i produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Balaton-felvidék«, adskiller de vinprodukter, der bærer de to betegnelser, sig tydeligt fra hinanden.

På grund af den varierede geologiske struktur er det geografiske områdes mineralsammensætning – ud over kalksten og carbonater – kendetegnet ved at indeholde siliciumdioxid, dvs. hornsten, flint og silikater, hvilket gør dette lille område unikt i forhold til Balaton-felvidék-området og giver vine med en særlig karakter og en mineralsk, salt og frugtagtig aroma.

Desuden er reglerne for druedyrkning og vinfremstilling ved anvendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Sümege« langt strengere end reglerne for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Balaton-felvidék«, hvilket resulterer i en højere overordnet kvalitet og en mere veldefineret karakter af vinene. Derfor er vinprodukter, der bærer betegnelsen »Sümege«, rettet mod et mere eksklusivt kundesegment end de vinprodukter, der bærer den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Balaton-felvidék«.

8.2. Vin

Beskrivelse af vinene

Hvidvinene har diskrete og lagdelte aromaer, som omfatter noter af citrusfrugter og frugter med gult kød sammen med salte, mineralske noter. De kan endda have en cremet kompleksitet. Smagen er kendetegnet ved veldefinerede syrer, en lineær tekstur og en meget god balance. Rosévinene er hovedsagelig kendetegnet ved frugtagtige noter af røde bær (hindbær og brombær). Smagen er livlig og frisk med højt syreindhold og en vis mineralsk tekstur. Rødvinene er hovedsagelig kendetegnet ved røde bær, en fast struktur, moderate tanniner og en moderat krop. De har dog også dynamiske, men modne syrer og endda mineralske noter med en lang eftersmag.

Sammenhængen mellem produktionsområdet, menneskelige faktorer og produktet

Den modne, udtryksfulde syrestruktur og den markante tilstedeværelse af mineralske noter i »Sümege«-vinene skyldes undergrunden af marin kalksten. Ud over den kalkholdige jord er også klimaforholdene vigtige for udviklingen af den friske syrlighed. Bakonybakkerne yder en vis beskyttelse mod meget kold luft, men på grund af den højere beliggenhed og de køligere luftstrømme fra Bakony betyder det dominerende kølige fastlandsklima, at vinene bevarer deres livlige, friske karakter. Selv om Balatonsøen ligger længere væk, har den stadig indflydelse på klimaet, hvilket har en vis afbalancerende virkning på vinene og fremmer modningen og dermed harmonien. Den omstændighed, at de fleste af vinmarkerne ligger i en højde på 250-350 m over havets overflade, forstærker den kølige, friske karakter og giver vine med et højt syreindhold. De vinmarker, der vender ud mod den lille ungarske slette og Balatonsøen, får varm og tør luft, hvilket bevarer vinenes robuste, cremede udtryk og sikrer en balance mellem den livlige, friske struktur og den fyldige, mere cremede tekstur.

8.3. Mousserende vin

Beskrivelse af de mousserende vine

Det minimale virkelige alkoholindhold og det maksimale indhold af flygtige syrer er lavere for de mousserende vine end for vinene. De har en frugtagtig aroma med sekundære noter af brioche og kiks fra lagringen. Desuden er de også kendetegnet ved en moden mineralitet takket være de varierende kalksten, der findes i de forskellige lag. Klippens overflade bidrager til varmeoverførslen og sikrer, at den modne råvare, der er afgørende for fremstillingen af mousserende kvalitetsvin, kan høstes. Samtidig giver jordens mineralske karakter og det kølige fastlandsklima også råvaren friskhed og en syrlig rygrad, hvilket også er meget vigtigt for fremstillingen af mousserende vin af høj kvalitet. Denne kombination giver sammen med det kølige fastlandsklima og den kalkholdige, mineralrige og stærkt reflekterende jord en moden råvare med et højt syreindhold.

Påvisning af årsagssammenhængen

Det særlige klima og bjergarterne skaber fremragende betingelser for fremstillingen af vine, og det samme gør den omstændighed, at alle Sümegs største vinmarker er beliggende i et meget stort sammenhængende område med tæt skov. Den elegante syrestruktur og de frugtagtige aromaer, der er karakteristiske for mousserende vine med betegnelsen »Sümeg«, skyldes også kølig luft, der strømmer ned fra skovene. En anden virkning af disse luftstrømme er, at aromaerne ikke nedbrydes på vinstokken, selv når sommervarmen er mest intens. Ud over sin intense frugtagtige karakter er den mousserende vin således også kendetegnet ved en luftig lethed.

Under forarbejdningen gør de lokale vinavlere mousserende vin med betegnelsen »Sümeg« endnu mere kompleks ved hjælp af en proces med eftergæring. Eftergæringen finder sted i flasken (i mindst 12 måneder), og under autolysen udvikles der komplekse sekundære aromaer af brioche og kiks. Metoden med hele klaser sikrer en skånsom forarbejdning (manuel høst) samt bl.a. adskillelsen af presningspartier og frigivelsen af lavere fenolforbindelser. Den komplekse frugtagtige karakter og friskheden fra det harmoniske syreindhold i mousserende vin med betegnelsen »Sümeg« giver dette produkt dets særlige karakter.

9. Andre vigtige betingelser

Regler for angivelser

Retsgrundlag:

Af den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Regler for angivelser:

Det er tilladt at anvende alle variationer af de adjektiver, der er afledt af angivelsen »oltalom alatt álló eredetmegjelölés« [beskyttet oprindelsesbetegnelse], og som findes på ungarsk.

Årgangen skal angives på alle vine med benævnelserne »Penta«, »primőr« [primeur] eller »újbor« [ny vin].

Hvis årgangen angives, skal 85 % af vinen stamme fra denne årgang.

Når det gælder vin, kan de godkendte sorter angives for alle produktkategorier og vintyper.

Ordet »rozé« kan erstattes med ordet »rosé«.

Betegnelserne »küvé« eller »cuvée« kan anvendes om vine, der er fremstillet ved blanding af flere druesorter, og på etiketten kan navnene på de druesorter, der indgår i cuvéen, angives i faldende rækkefølge efter mængde for at give forbrugerne oplysninger.

Udtrykket »Öreg tőkék bora« [vin fra gamle vinstokke] kan anføres på etiketten, når mindst 85 % af vinen stammer fra et terroir, hvis vinstokke er over 40 år gamle.

Udtrykket »palackban érlelt« [lagret på flaske] kan angives for »Sümeg«-vine, der er lagret på flaske i mindst 1 år, inden de markedsføres.

Navn på og afgrænsning af mindre geografiske enheder, som kan anføres på etiketten, og gældende regler for angivelse:

i) Følgende mindre geografiske enheder kan angives:

— Kommuner: Csabrendek, Sümeg og Sümegprága

— Enkelte vinmarker (Sümeg): Öreg-hegy, Baglas-hegy, Várhegy-dűlő, Hajnal-hegy eller Új-hegy

ii) Hvis en kommune angives, skal 100 % af druerne stamme derfra.

iii) Regler for angivelse af navnet på en enkelt vinmark: 100 % af druerne skal stamme fra denne vinmark.

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning*Retsgrundlag:*

Af den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

1. Benævnelser, hvis anvendelse er underlagt restriktioner, benævnelser, der angiver fremstillingsmetoden, og andre benævnelser, hvis anvendelse er reguleret:
 - benævnelser, der kan angives for hvidvine: »barrique«, »barrique-ban erjesztett« [gæret på fad] eller »hordóban erjesztett« [gæret i tønne], »barrique-ban érlelt« [lagret på fad] eller »hordóban érlelt« [lagret i tønne], »első szüret« [første høst] eller »virgin vintage«, »újbor« [ny vin] eller »primőr« [primeur], »öreg tőkék bora« [vin fra gamle vinstokke], »szüretlen« [ufiltreret], »kuvé« eller »cuvée«, »natúr« [naturlig]
 - benævnelser, der kan angives for rødvine: »barrique«, »barrique-ban erjesztett« [gæret på fad] eller »hordóban erjesztett« [gæret i tønne], »barrique-ban érlelt« [lagret på fad] eller »hordóban érlelt« [lagret i tønne], »első szüret« [første høst] eller »virgin vintage«, »újbor« [ny vin] eller »primőr« [primeur], »öreg tőkék bora« [vin fra gamle vinstokke], »szüretlen« [ufiltreret], »kuvé« eller »cuvée«, »natúr« [naturlig]
 - benævnelser, der kan angives for Penta-hvidvine: »barrique«, »barrique-ban erjesztett« [gæret på fad] eller »hordóban erjesztett« [gæret i tønne], »barrique-ban érlelt« [lagret på fad] eller »hordóban érlelt« [lagret i tønne], »öreg tőkék bora« [vin fra gamle vinstokke], »szüretlen« [ufiltreret], »kuvé« eller »cuvée«, »natúr« [naturlig]
 - benævnelser, der kan angives for Penta-rosévine: »barrique«, »barrique-ban erjesztett« [gæret på fad] eller »hordóban erjesztett« [gæret i tønne], »barrique-ban érlelt« [lagret på fad] eller »hordóban érlelt« [lagret i tønne], »első szüret« [første høst] eller »virgin vintage«, »öreg tőkék bora« [vin fra gamle vinstokke], »szüretlen« [ufiltreret], »kuvé« eller »cuvée«, »natúr« [naturlig]
 - benævnelser, der kan angives for Penta-rødvine: »barrique«, »barrique-ban erjesztett« [gæret på fad] eller »hordóban erjesztett« [gæret i tønne], »barrique-ban érlelt« [lagret på fad] eller »hordóban érlelt« [lagret i tønne], »öreg tőkék bora« [vin fra gamle vinstokke], »szüretlen« [ufiltreret], »kuvé« eller »cuvée«, »natúr« [naturlig]
 - benævnelser, der kan angives for mousserende Penta-hvidvine: »barrique«, »barrique-ban erjesztett« [gæret på fad] eller »hordóban erjesztett« [gæret i tønne], »barrique-ban érlelt« [lagret på fad] eller »hordóban érlelt« [lagret i tønne], »öreg tőkék bora« [vin fra gamle vinstokke], »kuvé« eller »cuvée«, »natúr« [naturlig]
 - benævnelser, der kan angives for mousserende Penta-rosévine: »barrique«, »barrique-ban erjesztett« [gæret på fad] eller »hordóban erjesztett« [gæret i tønne], »barrique-ban érlelt« [lagret på fad] eller »hordóban érlelt« [lagret i tønne], »öreg tőkék bora« [vin fra gamle vinstokke], »kuvé« eller »cuvée«, »natúr« [naturlig]
 - benævnelser, der kan angives for orangevine: »öreg tőkék bora« [vin fra gamle vinstokke], »szüretlen« [ufiltreret], »kuvé« eller »cuvée«, »natúr« [naturlig]
2. Benævnelserne »termőhelyen palackozva« [aftappet i produktionsområdet], »termelői palackozás« [aftappet af producenten] og »pinceszövetkezetben palackozva« [aftappet i et vinkooperativ] kan angives på enhver »Sümeg«-vin.

Beskyttede traditionelle betegnelser

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Følgende benævnelse kan anvendes som synonym for benævnelsen »beskyttet oprindelsesbetegnelse«: »védett eredetű bor« [vin med beskyttet oprindelse].

Benævnelser, der kan anvendes til at beskrive produktets egenskaber: »kései szüretelésű bor« [vin af sent høstede druer], »válogatott szüretelésű bor« [vin fra selektiv høst], »muzeális bor« [historisk vin].

Anvendelse af DHC-logoet for »Sümeg«:

Retsgrundlag:

Af den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Logoet skal være udformet og anbragt på en måde, der passer til etiketten, og skal fremstå med en diameter på mindst 2 cm og højst 3,5 cm. Logoet skal, alt efter etikettens udformning, anbringes i den nederste tredjedel af etiketten.

Link til produktspecifikationen

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