



Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, registratieaanvraag van de naam BOB “Sümeg / Sümegi”

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie C/2026/3477 van 29 juni 2026 uit het Publicatieblad van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van deze geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen, kan tot uiterlijk 29 augustus 2026 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag of per e-mail: info.geografischeaanduidingen@rvo.nl.

C/2026/3477

29.6.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot bescherming van een naam in de wijnsector op grond van artikel 97, lid 4, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/3477)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad¹.

ENIG DOCUMENT

“Sümeg / Sümegi”

PDO-HU-02823

Datum van aanvraag: 11.12.2021

1. naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd

Sümeg
Sümegi

2. Type geografische aanduiding

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn
4. Mousserende wijn

3.1. Code gecombineerde nomenclatuur

22 – DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

¹ Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).



4. Beschrijving van de wijn(en)

1. Witte wijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische eigenschappen

De kleur kan variëren van licht strogeel tot licht goudgeel.

De wijn heeft subtiele fruitaroma's van citrus- en steenvruchten en aroma's van witte bloemen zoals acacia en limoen.

Wat betreft de smaak kan de wijn, naast levendige zuren, een zoutige textuur en kenmerken van medicinale kruiden ontwikkelen, gecombineerd met toetsen van citrus- en steenvruchten.

Analytische normen

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,34
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	90

2. Oranje wijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische eigenschappen

De kleur kan uiteenlopen van licht oranje tot diep amber.

Geur: vol, rond, citrus; soms exotisch, met pittige en kruidige toetsen.

De smaak is fruitig, met waarneembare tanninen en zoutige, minerale toetsen. Geconcentreerde olieachtige textuur.

Analytische normen

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,34
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	40

3. Rode wijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische eigenschappen

Kleur: licht robijnrood – robijnrood – paars.

De wijn heeft een aroma van voornamelijk rode bessen (braam, framboos, morel) met groene kruiden en subtiele opkomende minerale en zoutige toetsen.

De smaak is fris, met levendige zuren, gematigde tanninen, een lineaire stijl en gelijkmatige zoutige, minerale toetsen.

Analytische normen

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,34
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur



Algemene analytische kenmerken

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	90

4. Witte pentawijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische eigenschappen

De kleur kan variëren van groengeel tot goudgeel. De wijn heeft een licht aroma citrus- en gele vruchten, abrikozen en Williams-peren.

Het aroma wordt soms aangevuld met zoutige, minerale toetsen en zelfs subtiele romige toetsen.

De smaak is complex en gelaagd en de wijn heeft, naast zijn lichte citrusachtige en geelvezige fruitigheid, een soort zoutige mineraliteit, met een lineaire textuur. Naast een hoog zuurgehalte heeft de wijn een middelhoog alcoholgehalte, een lange afdronk en een complex karakter. Bij rijping kunnen secundaire en zelfs tertiaire toetsen ontstaan.

Analytische normen

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,01
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	40

5. Pentarosé

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische eigenschappen

De kleur loopt uiteen van dieproze tot zalmroze.

Het aroma doet overwegend denken aan rodebessenfruit (framboos, zwarte bes, kers).

Met betrekking tot de smaak komt, naast heldere en frisse zuren, de fruitigheid van het aroma terug, soms aangevuld met een soort zoutig, mineraal karakter. Hoge maar rijpe zuurgraad en een medium body zorgen samen voor een goede balans. Bij rijping kunnen secundaire en zelfs tertiaire toetsen ontstaan.

Analytische normen

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,34
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	40

6. Rode pentawijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische eigenschappen

De kleur loopt uiteen van robijnrood tot granaatrood.

De wijn heeft een kruidig aroma van voornamelijk rodebessenfruit (framboos, bosbes, morel).

De smaak kenmerkt zich door sterke zuren, medium tanninen en evenwicht tussen body en alcoholgehalte. Het aroma wordt aangevuld met een minerale, zoutige textuur die de wijnen frisheid en diepte geeft. Naast de stevige structuur blijft er na het proeven een duidelijke afdronk achter. Bij rijping kunnen secundaire en zelfs tertiaire toetsen ontstaan.

Analytische normen



De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,01
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	40

7. Mousserende witte wijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische eigenschappen

De kleur kan uiteenlopen van citroengeel tot diep strogeel.

Het aroma kenmerkt zich door de smaken van vruchten die naar de druif verwijzen, waaronder citrusvruchten of gele appel, en secundaire aroma's als resultaat van de gisting, met subtiele aroma's van brioche, biscuit en rokerigheid.

In de mond blijft het delicate koolzuur tot het eind aanwezig, naast frisse zuren en vergezeld door een medium body en alcoholgehalte.

Analytische normen

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,01
Minimale totale zuurgraad	6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	16,67
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	90

8. Mousserende rosé

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische eigenschappen

De kleur kan uiteenlopen van licht uienschil tot licht robijnrood.

De smaak en het aroma van deze wijn worden bepaald door de kruidige en aromatische stoffen die kenmerkend zijn voor de druiven, en worden aangevuld met de secundaire smaken en aromatische stoffen die bij rijping tot ontwikkeling komen, gecombineerd met afgetekende maar ronde zuren en een goede balans tussen body en alcoholgehalte.

Analytische normen

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,01
Minimale totale zuurgraad	6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	16,67
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	90



5. Wijnbereidingsprocedés

a. Essentiële oenologische procedés

1. Verplichte oenologische procedés

Specifiek oenologisch procedé

1. Wijn

- Alleen het gebruik van een batchpers is toegestaan.
- Witte en rode pentawijn moet ten minste 18 maanden rijpen in vaten en/of flessen.
- Pentarosé moet ten minste zes maanden rijpen in vaten of flessen.
- De wijnen mogen op zijn vroegst op 15 maart van het jaar na het oogstjaar in de handel worden gebracht.
- In het geval van pentarosé is assemblage van witte druivenrassen toegestaan (maximaal 15%). Daaronder worden in dat geval uitsluitend witte druiven verstaan die samen met de rode druiven zijn geoogst en verwerkt.
- Bij de productie van witte en rode pentawijnen en pentarosé is assemblage van witte en rode druivenrassen alleen toegestaan op het moment van verwerking.
- In het geval van witte pentawijn moeten de volgende rassen overheersen, als zodanig (ten minste 85%) of in een assemblage (ten minste 85%): furmint en olasz rizling.
- De volgende rassen zijn toegestaan als aanvullende rassen (ten hoogste 15%):
 - sárfehér, chardonnay, hárslevelű, juhfark en kéknyelű.
- In het geval van pentarosé moeten de volgende rassen overheersen, als zodanig (ten minste 85%) of in een assemblage (ten minste 85%): kékfrankos en zweigelt. De volgende rassen zijn toegestaan als aanvullende rassen (ten hoogste 15%): merlot, furmint, pinot noir en cabernet franc.
- In het geval van rode pentawijn moet het volgende ras overheersen (ten minste 85%): kékfrankos. De volgende rassen zijn toegestaan als aanvullende rassen (ten hoogste 15%): merlot en zweigelt.
- Voor rode en witte pentawijnen en pentarosé gelden de bepalingen over natuurwijn uit Besluit nr. 26/2021 van de Minister van Landbouw.
- Voor oranje wijn geldt het volgende: maceratie gedurende ten minste dertig dagen en rijping gedurende ten minste twaalf maanden.

2. Mousserende wijn

Alleen het gebruik van een batchpers is toegestaan.

De mousserende wijn moet gedurende ten minste twaalf maanden op de wijnmoer rijpen in flessen.

Assemblage van witte en rode druivenrassen is uitsluitend toegestaan op het moment van verwerking.

Bij de bereiding van mousserende wijn mag uitsluitend persing met hele trossen worden toegepast.

De wijnen mogen niet worden gezoet, en hun zuurgraad mag niet langs chemische, niet-natuurlijke weg worden verhoogd of verlaagd.

2. Regels inzake de teeltwijze

Teeltwijze

1. Teeltwijze en beplantingsdichtheid

Stokdichtheid bij nieuwe aanplant: ten minste 5.000 wijnstokken/ha.

Teeltwijze: moser (verbeterde moser), guyot, paraplu, lage, middelhoge of hoge cordon, struikvorm en kroonteelt.

2. De oogstmethode moet geheel handmatig zijn.

3. Het gebruik van onkruidbestrijdingsmiddelen en insectendodende middelen is eveneens verboden, behalve wanneer gewasbescherming verplicht wordt gesteld.

4. In het geval van rode en witte pentawijnen en pentarosé moeten de druiven van biologische teelt afkomstig zijn.

Kwaliteit van de druiven bij de oogst: (minimaal natuurlijk suikergehalte en minimaal potentieel alcoholgehalte van de druiven (in volumeprocent), bij 20 °C):

- 191,8 g/l en 11,34 volumeprocent voor de witte, oranje en rode wijnen;
- 203,2 g/l en 12,01 volumeprocent voor witte pentawijn;
- 191,8 g/l en 11,34 volumeprocent voor pentarosé;
- 203,2 g/l en 12,01 volumeprocent voor rode pentawijn;
- 169,2 g/l en 10,01 volumeprocent voor de mousserende witte wijnen en roséwijnen.



b. Maximumopbrengsten

1. Voor rode en witte wijn (de beperking moet worden uitgedrukt in kg/ha of hl/ha), bij de maximaal toegestane opbrengst van 2 kg per wijnstok:
9.000 kg druiven per hectare.
2. Voor rode en witte wijn: de hoeveelheid nieuwe wijn op de wijnmoer, bij de maximaal toegestane opbrengst van 2 kg per wijnstok:
70 hectoliter per hectare.
3. Voor rode en witte pentawijn en pentarosé (de beperking moet worden uitgedrukt in kg/ha of hl/ha), bij de maximaal toegestane opbrengst van 1,5 kg per wijnstok:
7.500 kg druiven per hectare.
4. Voor witte en rode pentawijn en pentarosé, bij de maximaal toegestane opbrengst van 1,5 kg per wijnstok:
52 hectoliter per hectare.
5. Voor mousserende witte wijn of rosé (de beperking moet worden uitgedrukt in kg/ha of hl/ha), bij de maximaal toegestane opbrengst van 2,5 kg per wijnstok:
12.500 kg druiven per hectare.
6. Voor mousserende witte wijn en rosé, bij de maximaal toegestane opbrengst van 2,5 kg per wijnstok:
87 hectoliter per hectare.
7. Voor oranje wijn (de beperking moet worden uitgedrukt in kg/ha of hl/ha), bij de maximaal toegestane opbrengst van 1,5 kg per wijnstok:
7.500 kg druiven per hectare.
8. Voor oranje wijn: de hoeveelheid nieuwe wijn op de wijnmoer, bij de maximaal toegestane opbrengst van 1,5 kg per wijnstok:
52 hectoliter per hectare.

6. Afgebakend geografisch gebied

Gebieden in de gemeenten Csabrendek, Sümeg en Sümegprága die in het kadaster van wijngaarden zijn ingedeeld in klasse I en II.

7. Wijn druivenras(sen)

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. Beschrijving van het (de) verband(en)

8.1. Natuurlijke en menselijke factoren

1. Natuurlijke factoren

Sümeg is gelegen in de zuidwestelijke hoek van de Bakonyheuvelds, 20 km van het Balatonmeer, op het punt waar de districten Veszprém, Zala en Vas aan elkaar grenzen. Het klimaat staat daardoor onder invloed van de Bakonyheuvelds en deels van het Balatonmeer. Het gebied ligt in de zuidwestelijke punt van de Bakony-heuvelrug, in een dal dat de verbinding vormt tussen de Keszthelyheuvelds en de Kleine Hongaarse Laagvlakte en het Tapolcabekken. Dit zachtglooiende, heuvelachtige landschap heeft een rijke flora en fauna.

Het klimaat rondom Sümeg wordt sterk beïnvloed door koude lucht uit de dalen van de Bakonyrug en door het Balatonmeer.

De stad Sümeg zelf, en de dorpen in de onmiddellijke nabijheid ervan (Csabrendek en Sümegprága) liggen aan de westelijke rand van het Bakonygebied. Een van de opvallendste elementen in het landschap is de op een eiland lijkende Rendekiheuvel, die boven de omringende vlakte oprijst tot



gemiddeld 250 à 350 meter hoog. Aan de grotere hoogte en de koelere omgeving danken de wijnen een overheersend fris karakter met afgetekende zuren. Dat zien we ook, maar dan in het klein, bij het kenmerkende kalkmassief van de burcht van Sümeg. In het zuidwesten van het gebied vinden we een rug van basaltheuvels.

De door kleine dalen doorsneden hellingen omsluiten beboste, rotsachtige heuvels en liggen voornamelijk op het zuiden, zuidwesten en westen, zodat de microtopografie van de percelen optimaal gebruikmaakt van het zonlicht. Het gebied krijgt verder naar de Kleine Hongaarse Laagvlakte toe een steeds opener karakter en is gunstig gelegen voor de overheersende winden, hetgeen het rijpingsproces bevordert. In combinatie met de hierna beschreven petrologische omstandigheden doet dit al met al aan een mediterrane landschap denken.

De regio heeft een bijzonder rijke geologische geschiedenis, waardoor ook zijn geologische structuur zeer divers is. De oppervlakte bestaat hoofdzakelijk uit kalkformaties, maar we zien er ook sedimentair gesteente met siliciumdioxide (vuursteen of silica) en vulkanisch silicaatgesteente. Vermeldenswaard is het kalkgesteente uit de krijtperiode, dat ook covalente bindingen bevat. Daarnaast vinden we er kleiig kalksteen, dat makkelijker verveert. Dit gesteente wordt niet in deze samenstelling in het Balatongebied aangetroffen, maar hoofdzakelijk in het afgebakende geografische gebied van Sümeg. Dat komt omdat de Rendekiheuvel als een eiland oprees uit de omringende vroegere zeeën. Hierdoor ontstonden op diverse niveaus kustconglomeraten waarop de golven hebben gebeukt, met grind van sterk uiteenlopende groottes en materialen. Aan de enkele millimeters diepe poriën in hun vaste oppervlakte is te zien dat het vuursteenachtige materiaal van het in het sediment ingebedde grind gedeeltelijk is opgelost en dus vrijkomt in een opgeloste stof die door de secundaire wortelharen kan worden opgenomen.

Het afgebakende productiegebied rondom Sümeg heeft een uiterst rijke en complexe geologische geschiedenis, die ook van invloed is op de hier geproduceerde wijnen.

2. Menselijke factoren

De teelt van druiven (waaronder ook de regulering van opbrengsten per ras, de keuze van het juiste oogstmoment, of het bewaken van suikers, zuren en aroma's moet worden verstaan) vereist specialisme. De druiven mogen alleen met de hand worden geoogst. Daarnaast zijn de menselijke activiteiten bij de wijnbereiding (d.w.z. rijping in vaten, flessen of beide) bepalend voor de kwaliteit van het eindproduct. Voor pentawijnen moeten de druiven uit de biologische landbouw afkomstig zijn.

3. Beschrijving van de verschillen tussen de oorsprongsbenamingen Sümeg en Balaton-felvidék

Hoewel "Sümeg" binnen het productiegebied van de BOB "Balaton-felvidék" is gelegen, zijn er duidelijke verschillen tussen de wijnproducten met de beide namen.

Door de uiteenlopende geologische structuur kenmerkt de minerale samenstelling van het geografische gebied zich – naast kalksteen en carbonaten – door siliciumdioxide, d.w.z. kiezel, vuursteen en silicaten, waardoor dit kleine gebied uniek van karakter is in vergelijking met het Balaton-felvidékgebied, en er wijnen worden geproduceerd met een kenmerkend karakter en een mineraal, zoutig en fruitig aroma.

Verder zijn de regels voor druiventelting en wijnbereiding voor het gebruik van de BOB Sümeg veel strenger dan die voor de BOB Balaton-felvidék, waardoor de algehele kwaliteit hoger is en de wijnen een afgetekender karakter hebben. Wijnproducten met de naam Sümeg zijn dan ook bedoeld voor een hoger klantsegment dan de producten met de BOB Balaton-felvidék.

8.2. Wijn

Beschrijving van de wijnen

De witte wijnen hebben subtiele en gelaagde aroma's, een citrusachtige en geelvezige fruitigheid met zoutige, minerale toetsen, of zelfs een romige complexiteit. De smaak kenmerkt zich door afgetekende zuren, een lineaire textuur en een zeer goede balans. De roséwijnen kenmerken zich met name door de fruitigheid van rode bessen (framboos en braam). De smaak is levendig en fris, met een hoge zuurgraad, en heeft een bepaalde soort minerale textuur. Hoewel de rode wijnen zich voornamelijk kenmerken door rode bessen, met een stevige structuur en medium tanninen en body, hebben zij ook dynamische maar rijpe zuren en zelfs minerale toetsen in een lange afdronk.

Verband tussen het productiegebied, menselijke factoren en de producten

De rijpe, expressieve zuurstructuur en de uitgesproken aanwezigheid van de minerale toetsen in Sümegwijnen kunnen worden toegeschreven aan de ondergrond van marien kalksteen. Naast de kalkhoudende bodem zijn ook de klimatologische omstandigheden van belang voor de ontwikkeling van een frisse zuurgraad. De Bakonyheuvels bieden in zekere zin bescherming tegen zeer koude lucht,



maar door de grotere hoogte en de koelere luchtstromen vanuit deze heuvels zorgt het overheersende koele landklimaat ervoor dat de wijnen hun levendige frisse karakter behouden. Hoewel het Balatonmeer verder weg is gelegen, is het toch van invloed op het klimaat, hetgeen de wijnen in zekere zin in balans brengt, waardoor hun rijpheid en dus hun harmonie worden bevorderd. Het feit dat de meeste wijngaarden op een hoogte van 250 tot 350 meter boven zeeniveau zijn gelegen, versterkt het koele en frisse karakter, en zorgt voor zuurrijke wijnen. Er stroomt warme en droge lucht naar de wijngaarden die op de Kleine Laagvlakte en het Balatonmeer zijn gericht, waardoor de wijnen hun robuuste romige stijlen behouden en er een evenwicht ontstaat tussen de levendige frisse structuur en de volle en krachtige romiger textuur.

8.3. Mousserende wijn

Beschrijving van de mousserende wijnen

De mousserende wijnen hebben een lager minimaal effectief alcoholgehalte en een lager maximumgehalte aan vluchtige zuren dan de wijnen. Door hun rijping hebben zij een fruitig aroma met secundaire toetsen van brioche en biscuit. Daarnaast kenmerken zij zich ook door een rijpe mineraliteit, dankzij het gevarieerde kalkgesteente dat in verschillende bodemlagen wordt aangetroffen. De oppervlakte van het gesteente draagt bij aan de overdracht van warmte en zorgt er zo voor dat de rijpe grondstoffen tot ontwikkeling komen die cruciaal zijn voor de productie van mousserende kwaliteitswijn. Tegelijkertijd geven het minerale karakter van de bodem en het koele landklimaat de grondstof ook een frisheid en een zure kern, hetgeen ook van groot belang is voor de productie van mousserende kwaliteitswijn. Deze combinatie, plus het koele landklimaat en de kalkhoudende, mineraalrijke en sterk reflecterende bodem, leveren een rijpe maar zuurrijke grondstof op.

Bewijs van het causaal verband

Door de bijzondere klimatologische omstandigheden en gesteentesoorten ontstaan uitstekende omstandigheden voor de productie van wijn, maar ook door de ligging van alle grote wijngaarden in het Sümeggebied in een uitgestrekt en dicht bebost gebied. De voor mousserende Sümegwijnen kenmerkende elegante zuurstructuur en fruitige aroma's zijn ook te danken aan vanuit de bossen neerdalende koele lucht. Een ander gevolg van deze luchtstroming is dat de aroma's op de wijnstok ook in de warmste zomerperiode onaangetaast blijven. Naast zijn intens fruitige karakter kenmerkt de mousserende wijn zich dus ook door een luchtige lichtheid.

Bij de verwerking maken de lokale wijnbouwers mousserende Sümegwijnen nog complexer met een nagistingsproces. Deze nagisting vindt plaats in de fles (gedurende ten minste twaalf maanden) en tijdens de autolyse ontstaan complexe secundaire aroma's van brioche en biscuit. De methode waarbij hele trossen worden geperst, waarborgt onder andere een voorzichtige verwerking (handmatig oogsten), scheiding van geperste partijen en het vrijkomen van lagere fenolverbindingen. Aan de complexe fruitigheid en frisheid die voortvloeien uit de harmonieuze zuurgraad van mousserende Sümegwijn dankt dit product zijn unieke karakter.

9. Andere essentiële voorwaarden

Regels inzake aanduidingen

Rechtskader

Door de organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien.

Soort aanvullende voorwaarde

Aanvullende etiketteringsbepalingen.

Beschrijving van de voorwaarde

Regels inzake aanduiding

Het gebruik van alle vormen van bijvoeglijke naamwoorden uit de Hongaarse taal die zijn afgeleid van de aanduiding "oltalom alatt álló eredetmegjelölés" (beschermde oorsprongsbenaming) is toegestaan.

Het oogstjaar moet worden vermeld op elke wijn met de aanduidingen "Penta" en "primőr" (primeur) of "újbor" (nieuwe wijn).

Wanneer het oogstjaar wordt vermeld, moet 85% van de wijn in dat jaar zijn geoogst.

In het geval van wijn mogen toegelaten rassen worden vermeld voor alle productcategorieën en wijnsoorten.

In plaats van "rozé" mag ook "rosé" worden gebruikt.



“Küvé” of “cuvée” mag worden gebruikt voor een assemblage van verschillende druivenrassen. Om de consument te informeren, mogen de namen van de druivenrassen uit de assemblage worden vermeld, in dalende volgorde van hun respectieve aandeel in de assemblage.

De aanduiding “öreg tőkék bora” (wijn van oude wijnstokken) mag op het etiket worden aangebracht indien ten minste 85% van de wijn afkomstig is uit een wijngaard met stokken van meer dan veertig jaar oud.

De aanduiding “palackban érlelt” (op de fles gerijpt) mag worden gebruikt voor Sümegwijnen die ten minste één jaar op de fles zijn gerijpt voordat zij in de handel worden gebracht.

Naam en afbakening van kleinere geografische eenheden die op het etiket mogen worden vermeld en toepasselijke regels inzake vermelding:

- i) De volgende kleinere geografische eenheden mogen worden vermeld:
 - Gemeenten: Csabrendek, Sümeg en Sümegprága.
 - Individuele wijngaarden (Sümeg): Öreg-hegy, Baglas-hegy, Várhegy-dűlő, Hajnal-hegy of Új-hegy.
- ii) Indien een gemeente wordt vermeld, moet 100% van de druiven uit die gemeente afkomstig zijn.
- iii) Regels voor de vermelding van de naam van een individuele wijngaard: 100% van de druiven moet uit die wijngaard afkomstig zijn.

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Rechtskader

Door de organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien.

Soort aanvullende voorwaarde

Aanvullende etiketteringsbepalingen.

Beschrijving van de voorwaarde

1. Aanduidingen waarvan het gebruik beperkt is, aanduidingen die verwijzen naar de productiemethode, en andere aanduidingen waarvan het gebruik gereguleerd is:
 - aanduidingen die mogen worden gebruikt voor witte wijnen: “barrique”, “barrique-ban erjesztett” (op barrique gegist) of “hordóban erjesztett” (op vat gegist), “barrique-ban érlelt” (op barrique gerijpt) of “hordóban érlelt” (op vat gerijpt), “első szüret” (eerste oogst) of “virgin vintage”, “újbor” (nieuwe wijn) of “primőr” (primeur), “öreg tőkék bora” (wijn van oude wijnstokken), “szüretlen” (ongefilterd), “küvé” of “cuvée”, “natúr” (natuurlijk);
 - aanduidingen die mogen worden gebruikt voor rode wijnen: “barrique”, “barrique-ban erjesztett” (op barrique gegist) of “hordóban erjesztett” (op vat gegist), “barrique-ban érlelt” (op barrique gerijpt) of “hordóban érlelt” (op vat gerijpt), “első szüret” (eerste oogst) of “virgin vintage”, “újbor” (nieuwe wijn) of “primőr” (primeur), “öreg tőkék bora” (wijn van oude wijnstokken), “szüretlen” (ongefilterd), “küvé” of “cuvée”, “natúr” (natuurlijk);
 - aanduidingen die mogen worden gebruikt voor witte pentawijnen: “barrique”, “barrique-ban erjesztett” (op barrique gegist) of “hordóban erjesztett” (op vat gegist), “barrique-ban érlelt” (op barrique gerijpt) of “hordóban érlelt” (op vat gerijpt), “öreg tőkék bora” (wijn van oude wijnstokken), “szüretlen” (ongefilterd), “küvé” of “cuvée”, “natúr” (natuurlijk);
 - aanduidingen die mogen worden gebruikt voor pentarosé: “barrique”, “barrique-ban erjesztett” (op barrique gegist) of “hordóban erjesztett” (op vat gegist), “barrique-ban érlelt” (op barrique gerijpt) of “hordóban érlelt” (op vat gerijpt), “első szüret” (eerste oogst) of “virgin vintage”, “öreg tőkék bora” (wijn van oude wijnstokken), “szüretlen” (ongefilterd), “küvé” of “cuvée”, “natúr” (natuurlijk);
 - aanduidingen die mogen worden gebruikt voor rode pentawijnen: “barrique”, “barrique-ban erjesztett” (op barrique gegist) of “hordóban erjesztett” (op vat gegist), “barrique-ban érlelt” (op barrique gerijpt) of “hordóban érlelt” (op vat gerijpt), “öreg tőkék bora” (wijn van oude wijnstokken), “szüretlen” (ongefilterd), “küvé” of “cuvée”, “natúr” (natuurlijk);
 - aanduidingen die mogen worden gebruikt voor mousserende witte pentawijnen: “barrique”, “barrique-ban erjesztett” (op barrique gegist) of “hordóban erjesztett” (op vat gegist), “barrique-ban érlelt” (op barrique gerijpt) of “hordóban érlelt” (op vat gerijpt), “öreg tőkék bora” (wijn van oude wijnstokken), “küvé” of “cuvée”, “natúr” (natuurlijk);
 - aanduidingen die mogen worden gebruikt voor mousserende pentarosé: “barrique”, “barrique-ban erjesztett” (op barrique gegist) of “hordóban erjesztett” (op vat gegist), “barrique-ban érlelt” (op barrique gerijpt) of “hordóban érlelt” (op vat gerijpt), “öreg tőkék bora” (wijn van oude wijnstokken), “küvé” of “cuvée”, “natúr” (natuurlijk);
 - aanduidingen die mogen worden gebruikt voor oranje wijnen: “öreg tőkék bora” (wijn van oude wijnstokken), “szüretlen” (ongefilterd), “küvé” of “cuvée”, “natúr” (natuurlijk).
2. De aanduidingen “termőhelyen palackozva” (gebotteld in productiegebied), “termelői palackozás”



(gebotteld door de producent) en “pinceszövetkezetben palackozva” (gebotteld in een wijncoöperatie) mogen op alle Sümegwijnen worden vermeld.

Beschermde traditionele aanduidingen

Rechtskader

EU-wetgeving.

Soort aanvullende voorwaarde

Aanvullende etiketteringsbepalingen.

Beschrijving van de voorwaarde

De volgende aanduiding mag worden gebruikt als synoniem van de aanduiding “beschermde oorsprongsbenaming”: “védett eredetű bor” (wijn van beschermde oorsprong). Aanduidingen die mogen worden gebruikt om de eigenschappen van het product te beschrijven: “kései szüretelésű bor” (wijn van laat geoogste druiven), “válogatott szüretelésű bor” (wijn van geselecteerde oogst), “muzeális bor” (museumwijn).

Gebruik van het Sümeg DHC-logo

Rechtskader

Door de organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien.

Soort aanvullende voorwaarde

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde

Het logo moet zodanig worden geproduceerd en aangebracht dat het aansluit bij het etiket en een diameter heeft van ten minste 2 cm en ten hoogste 3,5 cm. Afhankelijk van de vorm van het etiket moet het logo in het onderste derde deel van het etiket worden geplaatst.

Link naar het productdossier

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

ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2026/3477/oj>
ISSN 1977-0995 (electronic edition)