vinetur

Bruselas abre la puerta a la protección del nombre Sümeg para vinos húngaros

La UE publica la futura DOP y da tres meses para presentar oposiciones al registro

lunes 29 de junio de 2026



La Unión Europea ha publicado este lunes, 29 de junio, la solicitud de protección de la denominación de origen protegida Sümeg / Sümegi para vinos de Hungría. El anuncio aparece en el Diario Oficial de la UE y abre un plazo de tres meses para presentar

oposiciones ante la Comisión Europea, según el procedimiento previsto en la normativa comunitaria del sector vitivinícola.

La publicación se hace al amparo del artículo 97, apartado 4, del Reglamento (UE) 1308/2013. El texto indica que, desde la fecha de publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como las personas físicas o jurídicas con interés legítimo establecidas o residentes en un tercer país, pueden formular oposición conforme al artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud afecta al nombre Sümeg / Sümegi y se refiere a vinos incluidos en la partida 2204, que abarca vino de uvas frescas, incluidos los vinos encabezados, y mosto de uva distinto del de la partida 2009. Con este paso, la Comisión da publicidad al expediente para que terceros puedan revisar si el nombre propuesto entra en conflicto con derechos previos, usos existentes o requisitos legales sobre indicaciones geográficas.

El documento comunitario recoge una descripción amplia de los vinos amparados por esta futura DOP. En los blancos, el color puede ir del amarillo pajizo pálido al amarillo dorado pálido. En nariz se citan aromas de fruta blanca, flores blancas como acacia y tilo, además de notas cítricas y de fruta de hueso. En boca se mencionan acidez marcada, textura salina y recuerdos herbales.

También se describen otros perfiles blancos con aromas amplios y redondos, notas cítricas y, en algunos casos, matices especiados y herbales. En boca aparecen fruta, taninos perceptibles y notas salinas y minerales, con textura concentrada y untuosa. Para otras elaboraciones blancas, el texto habla de colores entre amarillo verdoso y dorado, aromas de cítricos discretos y frutas amarillas como albaricoque y pera Williams, junto a posibles notas cremosas. En estos casos se menciona una estructura compleja, graduación alcohólica media-alta, final largo y capacidad de desarrollar notas secundarias y terciarias con la crianza.

En los rosados y tintos, la solicitud describe aromas dominados por frutos rojos como frambuesa, mora o cereza ácida. En boca aparecen acidez fresca o alta pero madura, tanino moderado o medio y un perfil lineal con notas minerales y salinas. En algunos vinos se añade una estructura firme, equilibrio entre cuerpo y alcohol y posibilidad de

ganar complejidad con el envejecimiento.

La documentación también incluye vinos espumosos o con gas carbónico perceptible hasta el final de la cata. En ellos se citan colores entre amarillo limón y amarillo pajizo intenso, aromas ligados a la uva con recuerdos de cítricos o manzana amarilla y notas secundarias procedentes de la fermentación, como brioche, galleta o un leve ahumado. En boca se habla de acidez fresca, cuerpo medio y equilibrio con el alcohol.

Uno de los apartados más concretos del expediente se refiere a los vinos Penta white, Penta rosé y Penta red. Según el texto publicado por la UE, los dos primeros nombres forman parte del pliego junto a Penta red como categorías sometidas a reglas específicas de elaboración y crianza. Los vinos Penta white y Penta red deben criarse en barrica o en botella durante un mínimo de 18 meses. El Penta rosé debe hacerlo durante al menos seis meses, también en barrica o botella.

Además, estos vinos solo pueden salir al mercado a partir del 15 de marzo siguiente al año de la vendimia. En el caso del Penta rosé se permite mezclar variedades blancas hasta un máximo del 15%, siempre que esas uvas blancas se cosechen y procesen junto con las tintas. Para Penta white, Penta rosé y Penta red, la mezcla de variedades blancas y tintas solo se admite en el momento del procesado.

El pliego fija igualmente reglas sobre variedades. En Penta white deben predominar furmint y olasz rizling, ya sea por separado con un mínimo del 85% o en mezcla también con un mínimo conjunto del 85%. El documento señala que pueden emplearse variedades adicionales hasta un máximo del 15%, aunque el extracto publicado no desarrolla en este punto la lista completa dentro del texto disponible.

La publicación no supone todavía el registro definitivo del nombre. Es una fase previa dentro del sistema europeo de protección de indicaciones geográficas. Si no hay oposición admisible o si las objeciones se resuelven a favor del solicitante, la Comisión podrá seguir adelante con el registro. Si aparecen alegaciones fundadas dentro del plazo abierto este lunes, el expediente entrará en una fase posterior de examen.

Para bodegas, distribuidores e importadores, este trámite puede tener efectos prácticos sobre el uso comercial del nombre Sümeg / Sümegi dentro del mercado comunitario. Si la DOP llega a registrarse, el término quedará reservado a los vinos que cumplan el pliego aprobado, lo que puede influir en etiquetado, promoción y control normativo para operadores que trabajen con referencias húngaras o con nombres similares.

La protección europea de nombres geográficos en vino busca vincular una denominación a un origen concreto y a unas condiciones de producción definidas. En este caso, la solicitud publicada por Bruselas incorpora rasgos organolépticos detallados, normas sobre crianza y mezcla y límites sobre variedades autorizadas. Esa información sirve tanto para delimitar qué productos podrán usar la denominación como para facilitar posibles oposiciones durante el periodo abierto tras su publicación oficial.