C/2025/1600

12.3.2025 г.

Публикуване на заявление за закрила на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/1600)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Kőszeg/Kőszegi“

PDO-HU-02804

Дата на подаване на заявлението: 4.10.2021 г.

1. **Наименование за регистрация**

„Kőszeg/Kőszegi“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бяло вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: от зеленикавожълт до наситен лимоненожълт.

Аромат: с преобладаващи свежи динамични нотки, напомнящи главно за цитрусови плодове и плодове с бяла месеста част, допълвани от дискретни свежи зелени пикантни ухания.

Вкус: преобладаващо сух или полусух, свеж, с освежаващи киселини и основно плодови нотки (на цитрусови и костилкови плодове), допълвани от минералност, с лека или средна плътност, но добра структура.

Аналитични стандарти:

Характеристиките по-долу, за които не са посочени стойности, са в съответствие с ограниченията, предвидени в регламентите на ЕС.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	4,6 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

2. *Червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: от пурпурно до рубиненочервен.

Аромат: преобладават нотки на червени плодове и пикантни нотки. Може да се появят също и дискретни нотки на сладки подправки — от стареенето в дървени бъчви — както и флорални нотки.

Вкус: основно на червени плодове и свежи зелени подправки, както и — в по-малка степен — на дискретни подправки (кедър) от стареенето в дървени бъчви, а също и добре структуриран.

Аналитични стандарти:

Характеристиките по-долу, за които не са посочени стойности, са в съответствие с ограниченията, предвидени в регламентите на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	4,6 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

3. *Висококачествено червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: от умерено тъмнопурпурен или рубиненочервен до тъмни рубиненочервени или гранатовочервени отсенки.

Аромат: с преобладаващи пикантни нотки, заедно с аромат на червени и черни дребни плодове.

Вкус: освен на сухи танини с умерено съдържание, има вкус на червени и черни дребни плодове и пикантност, допълвана от минералност и нотки от стареенето в бъчви (кедър). Виното е добре структурирано. То се характеризира също и с комплексност и дълъг послевкус.

Аналитични стандарти:

Характеристиките по-долу, за които не са посочени стойности, са в съответствие с ограниченията, предвидени в регламентите на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4,6 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

4. *Grand superior vörös (Червено вино с превъзходно качество)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: от умерено тъмнопурпурен или рубиненочервен до тъмни рубиненочервени или гранатовочервени отсенки.

Аромат: с преобладаващи пикантни нотки, заедно с аромат на червени и черни дребни плодове.

Вкус: освен на сухи танини с умерено съдържание, има вкус на червени и черни дребни плодове и пикантност (кедър), допълвана от минералност и нотки от стареенето в бъчви. Характеризира се също и с комплексност, дълъг послевкус и е добре структурирано.

Аналитични стандарти:

Характеристиките по-долу, за които не са посочени стойности, са в съответствие с ограниченията, предвидени в регламентите на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4,6 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

5. **Винопроизводствени практики**

a) *Основни енологични практики*

1. Основни енологични практики

Специфична енологична практика

1. Бяло вино

— гроздето трябва да се преработва в деня на прибиране на реколтата;

— делът на допълнителните сортове не трябва да е повече от 15 %;

2. Червено вино

— гроздето трябва да се преработва в деня на прибиране на реколтата;

— гроздовата каша трябва да ферментира с люспите в продължение на най-малко 8 дни;

3. Висококачествено червено вино

— гроздето трябва да се преработва в деня на прибиране на реколтата;

— гроздовата каша трябва да ферментира с люспите в продължение на най-малко 14 дни;

— ябълчно-млечна ферментация;

— виното трябва да отлежава до 24 април (Гергьовден) на втората година след прибиране на реколтата и в никакъв случай не трябва да се пуска на пазара преди тази дата;

— делът на допълнителните сортове не трябва да е повече от 15 % от всички използвани сортове;

4. Червено вино с превъзходно качество

— гроздето трябва да се преработва в деня на прибиране на реколтата;

— гроздовата каша трябва да ферментира с люспите в продължение на най-малко 14 дни;

— ябълчно-млечна ферментация;

— виното трябва да отлежава до 24 април (Гергьовден) на втората година след прибиране на реколтата и в никакъв случай не трябва да се пуска на пазара преди тази дата.

2. Неразрешени енологични практики

Приложимо ограничение при производството на вината

1. Бяло вино

— използване на парчета дъбово дърво

— добавяне на танини

— подслаждане на виното

2. Червено вино

— използване на парчета дъбово дърво

— добавяне на танини

— подслаждане на виното

— повишаване на киселинното съдържание

3. Висококачествено червено вино

— използване на парчета дъбово дърво

— добавяне на танини

— подслаждане на мъстта и виното

— повишаване на киселинното съдържание

4. Червено вино с превъзходно качество

— използване на парчета дъбово дърво

— добавяне на танини

— подслаждане на мъстта и виното

— повишаване на киселинното съдържание

3. Правила за производството на грозде

Агротехническа практика

1. Метод на отглеждане:

а) За лозя, засадени преди 1 август 2021 г.: грозде може да се бере от всяко лозе, независимо от метода на отглеждане, при условие че то продължава да дава реколта.

б) За лозя, засадени след 1 август 2021 г.:

i) чадъровидна формировка;

ii) чашовидна формировка;

iii) ниска кордонна формировка;

iv) средновисока кордонна формировка;

v) висока кордонна формировка;

vi) формировка по метода „Гюйо“.

2. Гъстота на засаждане:

а) За лозя, засадени преди 1 август 2021 г.: всяка

б) За лозя, засадени след 1 август 2021 г.: най-малко 3 500 лози/ha, най-много 20 % загуба на лози

3. Метод на прибиране на реколтата: механичен или ръчен

4. Производството е в съответствие с правилата за максималните добиви.

5. Качество на гроздето (минимално съдържание на захар, изразено по унгарската класификация на гроздовата мъст (ММ), и минимално потенциално алкохолно съдържание)

— За бяло и червено вино: 17 ММ, 10,6 % об.

— За висококачествено червено вино и червено вино с превъзходно качество 19 ММ, 12,08 % об.

б) *Максимални добиви*

1. Бяло вино

9 000 kg грозде от хектар

2. Червено вино

9 000 kg грозде от хектар

3. Висококачествено червено вино

7 000 kg грозде от хектар

4. Червено вино с превъзходно качество

5 000 kg грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районите от общини Bozsok, Cák, Kőszeg и Kőszegdoroszló, които съгласно лозарския кадастър са класифицирани в клас I или II.

7. **Основен винен сорт или основни винени сортове грозде**

blauburger

cabernet franc — cabernet

cabernet franc — carbonet

cabernet franc — carmenet

cabernet franc — gros cabernet

cabernet franc — gros vidur

cabernet franc — kaberne fran

cabernet sauvignon

chardonnay — chardonnay blanc

chardonnay — kereklevelű

chardonnay — morillon blanc

chardonnay — ronci bilé

cserszegi fűszeres

furmint — furmint bianco

furmint — moslavac bijeli

furmint — posipel

furmint — som

furmint — szigeti

furmint — zapfner

kékfrankos — blauer lemberger

kékfrankos — blauer limberger

kékfrankos — blaufränkisch

kékfrankos — limberger

kékfrankos — moravka

merlot

olasz rizling — grasevina

olasz rizling — nemes rizling

olasz rizling — olaszrizling

olasz rizling — riesling italien

olasz rizling — risling vlassky

olasz rizling — taljanska grasevina

olasz rizling — welschrieslig

pinot blanc — fehér burgundi

pinot blanc — pinot beluj

pinot blanc — pinot bianco

pinot blanc — weissburgunder

pinot noir — blauer burgunder

pinot noir — kisburgundi kék

pinot noir — kék burgundi

pinot noir — kék rulandi

pinot noir — pignula

pinot noir — pino csernüj

pinot noir — pinot cernii

pinot noir — pinot nero

pinot noir — pinot tinto

pinot noir — rulandski modre

pinot noir — savagnin noir

pinot noir — spätburgunder

rajnai rizling — johannisberger

rajnai rizling — rheinriesling

rajnai rizling — rhine riesling

rajnai rizling — riesling

rajnai rizling — riesling blanc

rajnai rizling — weisser riesling

sauvignon — sauvignon bianco

sauvignon — sauvignon bijeli

sauvignon — sauvignon blanc

sauvignon — sovinjon

zenit

zweigelt — blauer zweigeltrebe

zweigelt — rotburger

zweigelt — zweigeltrebe

8. **Описание на връзката или връзките**

Вино

1. Описание на определения район

a) Природни фактори

Планината Kőszeg и нейните подножия формират първите склонове на Алпите, където грозде се отглежда от векове. Природните характеристики на района се определят в много голяма степен от близостта на Алпите — по отношение както на почвите, така и на климата. Лозята се отглеждат до височина 450 m над морското равнище.

Планината Kőszeg образува тектоничен прозорец, където в резултат на ерозията в по-късните пластове, на повърхността са се показали по-стари скали. Скалите в планината са метаморфни със седиментен произход, кристални шисти (слюдени шисти, кварцов филит, варовикови шисти, варовиков филит, зелени шисти), аргилит, пясъчници и гнайс. Върху изветрената основна скала са се насложили кисели, неподзолисти кафяви горски почви (аргилит, гнайс), докато на други места може да се видят глинести наносни кафяви горски почви. В подножието са се насложили седиментни скали, глини от плиоцена и льос от плейстоцена.

Планината Kőszeg попада в климатичната зона на Alpokalja (подножие на Алпите или Субалпи). Тук климатът е балансиран, т.е. умерено хладен и умерено влажен. Обичайното средно годишно количество на валежите е над 700—800 mm, като 60—70 % от тях са през лятото. Средната годишна температура е 9,2 °C. Обикновено пролетта настъпва късно, лятото е хладно, а есента често е продължителна, което е благоприятно за узряването на гроздето. Общото количество топлина по време на вегетационния период е 2 900—3 000 °C, а броят часове слънчево греене годишно е почти най-ниският за страната (под 1 800 часа), тъй като годишната облачност превишава 60 %.

Районът на производство е един от най-старите географски райони на Унгария, с уникални исторически традиции. Историята, икономиката, икономическият подем и упадък, както и културата на град Kőszeg и околностите са се определяли в голяма степен от виното.

б) Човешки фактори

При избора на използваните в района сортове се дава предпочитание на такива, които се характеризират със свежа плодовост и добра киселинна структура. Съществените характеристики на виното се определят основно с предаваните от поколение на поколение умения — как да се отглеждат сортовете от географския район, да се осигурят максимални добиви и да се постигне необходимата за беритба зрялост. Отлежаването на червените вина с люспите и определянето на периода на стареене за различните видове червено вино също изискват значителен експертен опит. Във винарските изби традиционната техника (умерено стареене в бъчви) се съчетава със стареене в резервоари, с което се запазва свежият характер на виното. Така се предотвратява възможността във виното да преобладават произхождащи от бъчвите танини.

2. Описание на вината:

Характерът на вината Kőszeg се определя до голяма степен от присъствието на Алпите, образуването на скалите в района и като цяло хладния, но балансиран климат, който се характеризира със значителни разлики между дневните и нощните температури.

Освен за производството на плодови вина с лека плътност, които притежават свежа киселинност, районът на производство е подходящ също и за приготвянето на елегантни бели и червени вина, които са с дълъг послевкус и се поддават добре на стареене. Хладният климат и качеството на основната скала осигуряват киселините, които формират същността на тези вина, докато с късната дата на прибиране на реколтата на първокачествените вина се придава богатство на вкуса. Всички вина се характеризират със солена минералност, която се дължи на основната скала.

3. Наличие и доказателства за причинно-следствената връзка

Качеството и характеристиките на вината Kőszeg са резултат от географската среда и свързаните с нея природни и човешки фактори.

Характеристиките на вината Kőszeg се определят в голяма степен от субалпийския климат, влиянието на Алпите и изложението на тези райони към планината, надморската височина на лозята (самият град е на около 300 m над морското равнище) — което означава хладни нощи дори и след горещи летни дни, и малкия брой часове слънчево греене.

Климатът в географския район, дългият вегетационен период в резултат на хладния климат, както и разликата между дневните и нощните температури правят възможно производството на добре структурирани плодови вина с комплексен вкус и свежа киселинност.

Лозята на град Kőszeg, класифицирани в клас I, са разположени по хълмовете над града, под гористата част, и може да са на височина до 450 m над морското равнище. Тук рядко се срещат ориентирани на юг лозя или лозови подмасиви (изключения са Kálvária-hegy и Római-domb); те по-често са ориентирани на югоизток или на изток. Планинските лозя обикновено са стръмни. Могат да се открият и няколко ориентирани на запад склонове — в по-ниско разположени райони. Лозята се намират или отстрани на първите склонове на Алпите, или по хълмовете пред планината Kőszeg.

Топографските условия също са благоприятни за производството на добре структурирани елегантни вина с приятна киселинност.

Почвата, по-специално основната скала, играе роля за специфичните характеристики на вината Kőszeg. Освен хладният субалпийски климат, съставената от филит кварцова основна скала също спомага за производството на вина с добра киселинна структура. Съдържащата кварц почва осигурява добър капацитет за отводняване, което също може да помогне за получаване на по-голяма киселинност и плодов аромат. Светлите почви задържат добре топлината, което допринася за узряването и спомага за развитието на плодовите аромати. Благодарение на добрия капацитет за отводняване, наличните в почвата минерали могат да създават свежо плодово киселинно усещане, а в някои случаи дори и с минерални нотки.

Вината са с най-много до средна плътност, отчасти благодарение на климатичните условия (субалпийското влияние и по-високата надморска височина) и на сортовата структура (като например Furmint, Olaszrizling или Kékfrankos Blauburger). Вината Kőszeg обикновено се характеризират със силен, освежаващ плодов вкус, с ясно изразени, свежи киселини и слаба минерална структура, което може да се отдаде и на посочените по-горе природни фактори, т.е. надморска височина, кварц, шисти и метаморфни скали.

Благодарение на умереното стареене в бъчви вината остават добре структурирани и — в зависимост основно от стила — в белите вина преобладават цитрусови нотки, а в червените — такива на червени плодове и пикантни нотки.

9. **Съществени допълнителни условия**

Правила относно указанията

Правна рамка:

От организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, ако това е предвидено от държавите членки

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Правила относно купажните вина: могат да се използват термините „küvé“ и „cuvée“ или, като синоним, терминът „házasítás“ [купажиране]. Горепосоченият термин може да се използва за всички категории, с изключение на „първокачествени“.

Други традиционни наименования, разрешени за употреба, други наименования, чиято употреба е ограничена, наименования, указващи метода на производство, и наименования, чиято употреба е регулирана:

— Наименования, които може да се посочват за бели вина: Традиционните наименования „Első szüret“ [първа беритба], „Újbor – primőr“ [ново вино — primeur (младо)], „Szűretlen“ [нефилтрирано], „Későbi szüretelésű“ [от късна беритба]

— Наименования, които може да се посочват за червени вина: Традиционните наименования „Első szüret“ [първа беритба], „Újbor – primőr“ [ново вино — primeur (младо)], „Szűretlen“ [нефилтрирано], „Siller“

— Наименования, които може да се посочват за висококачествени червени вина: „Szűretlen“ [нефилтрирано]

— Наименования, които може да се посочват за червени вина с превъзходно качество: „Szűretlen“ [нефилтрирано]

Специфични правила за определяне на района и посочване на по-малки географски единици:

i. Имена на общини и части от общини: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii. Общини, имена на лозя (имена на лозови подмасиви):

— Cák:

Botosok, Cseri-dűlő, Kecske-irtás

— Kőszeg:

Borsmonostori-dűlő, Csói út melléke, Guba-hegy, Günser, Kálvária-hegy (Rosenberger, Schern/Kopasz-hegy, Schönandre, UntereTavachten/Alsó-Figyelő), Napos-tető (Burger/Polgár-szőlők, Gern, Klemmer/Szoros-dűlő, Kulm/Tető, Reiter/Lovas-hát, Rosstauscher/Lócserélő, Römer/Római-domb, ObereTavachten/Felső-Figyelő, Schaugrom/Ördög-árok, Steiner/Kövi-szőlő, Szultán-domb (Ganser/Liba-szőlő, Knappeln, König/Király-szőlő), Tekeson/Árnyékos-tető,

— Kőszegdoroszló:

Borókás-dűlő, Pogányok

iii) Условия за посочване на имена на лозя и на лозови подмасиви:

— само в категорията червени вина с превъзходно качество;

— ако гроздето е отгледано изцяло в района на производство, определен от лозето (в случай на лозови подмасиви, изцяло в лозовия подмасив);

— името на общината трябва да е посочено заедно с името на лозето/лозовия подмасив;

— от грозде, което отговаря на условията от продуктовата спецификация.

Производство извън определения район на производство

Правна рамка:

В законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Освен общините, посочени в точка IV, виното Kőszeg може да се произвежда също и в районите Kőszeg и Szombathely.

Общини от район Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. (Райони, разположени в рамките на същата административна единица — член 5, параграф 1, буква б) от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията)

Общини от район Szombathely: Acsád, Balogunyom, Bozzai, Bucsu, Csempeszkopács, Dozmat, Felsőcsatár, Gencsapáti, Gyanógeregye, Horvátlövő, Ják, Kisunyom, Meszlen, Narda, Nárai, Nemesbőd, Nemeskolta, Perenye, Pornóapáti, Rábatöttös, Rum, Salköveskút, Sé, Sorkifalud, Sorkikápolna, Sorokpolány, Söpte, Szentpéterfa, Szombathely, Tanakajd, Táplánszentkereszt, Torony, Vasasszonyfa, Vaskeresztes, Vassurány, Vasszécseny, Vasszilvágy, Vát, Vép, Zsennye. (Райони, разположени в рамките на същата административна единица — член 5, параграф 1, буква б) от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията)

Защитени традиционни наименования

Правна рамка:

В законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Следните традиционни наименования може да бъдат използвани като синоним на термина „защитено наименование за произход“: „védett eredetű bor“ [вино със защитен произход]

За описание на характеристиките на продукта: „siller“, „késői szüretelésű“ [от късна беритба]

Използване на синоними

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

На етикетите на вината може да се използват разрешените синоними, посочени на уебсайта boraszat.kormany.hu.

Връзка към продуктовата спецификация

https://boraszat.kormany.hu/download/9/e0/f2000/K%C5%91szeg%20OEM%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s%20COM1v%C3%A1lasz_verzi%C3%B3_kn.pdf