C/2025/1600

12.3.2025

Zveřejnění žádosti o ochranu názvu v odvětví vína podle čl. 97 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2025/1600)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Kőszeg / Kőszegi“

PDO-HU-02804

Datum podání žádosti: 4.10.2021

1. **Název, který má být zapsán**

„Kőszeg / Kőszegi“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaného vína; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: zelenožlutá až tmavě citronově žlutá.

Vůně: převládají svěží, živé tóny připomínající především citrusy a ovoce s bílou dužinou, doplněné decentními, svěžími zelenými kořeněnými tóny.

Chuť: převládají suché nebo polosuché, svěží, jiskřivé kyseliny a především ovocné tóny (citrusy a peckoviny), doprovázené minerálitou, s lehkým nebo středním tělem, ale pevnou strukturou.

Analytické normy:

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	–

2. *Červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: fialová až rubínově červená.

Vůně: převládají tóny červeného ovoce a koření. V důsledku zrání v dřevěných sudech se mohou objevit i jemné tóny sladkého koření a květinové tóny.

Chuť: převážně červené ovoce a svěží zelené koření, v menší míře v důsledku zrání v dřevěných sudech málo výrazné tóny koření (cedr) a pevná struktura.

Analytické normy:

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	–

3. *Červené víno Superior*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: od středně tmavě fialové nebo rubínově červené až po odstíny sytě rubínově červené nebo granátově červené.

Vůně: dominují kořeněné tóny spolu s vůní červených a černých bobulí.

Chuť: vedle suchých, středně silných tříslovin je cítit červené a černé bobuloviny a kořenitost, doprovázená mineralitou a tóny po zrání v sudech (cedr). Víno má pevnou strukturu. Vyznačuje se také komplexností a dlouhým závěrem.

Analytické normy:

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	–

4. *Grand superior vörös (červené víno Grand Superior) – Víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: od středně tmavě fialové nebo rubínově červené až po odstíny sytě rubínově červené nebo granátově červené.

Vůně: dominují kořeněné tóny spolu s vůní červených a černých bobulí.

Chuť: vedle suchých, středně silných tříslovin se objevuje chuť červených a černých bobulovin a kořenitost (cedr), doprovázená mineralitou a tóny po zrání v sudech. Vyznačuje se také komplexností, dlouhým závěrem a pevnou strukturou.

Analytické normy:

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	–

5. **Enologické postupy**

a) *Základní enologické postupy*

1. Základní enologické postupy

Zvláštní enologický postup

1. Bílé víno

— hrozny musí být zpracovány v den sklizně;

— doplňkové odrůdy nesmí tvořit více než 15 %;

2. Červené víno

— hrozny musí být zpracovány v den sklizně;

— dužina se musí fermentovat na slupkách po dobu nejméně 8 dnů;

3. Červené víno Superior

— hrozny musí být zpracovány v den sklizně;

— dužina se musí fermentovat na slupkách po dobu nejméně 14 dnů;

— jablečno-mléčná fermentace;

— víno musí zrát do 24. dubna (svátek sv. Jiří) druhého roku po sklizni a nesmí být uvedeno na trh dříve než v tento den;

— doplňkové odrůdy nesmí tvořit více než 15 % všech použitých odrůd;

4. Červené víno Grand Superior

— hrozny musí být zpracovány v den sklizně;

— dužina se musí fermentovat na slupkách po dobu nejméně 14 dnů;

— jablečno-mléčná fermentace;

— víno musí zrát do 24. dubna (svátek sv. Jiří) druhého roku po sklizni a nesmí být uvedeno na trh dříve než v tento den.

2. Zakázané enologické postupy

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

1. Bílé víno

— použití kousků dubového dřeva

— přidávání tříslovin

— slazení vína

2. Červené víno

— použití kousků dubového dřeva

— přidávání tříslovin

— slazení vína

— přikyselování

3. Červené víno Superior

— použití kousků dubového dřeva

— přidávání tříslovin

— slazení moštu a vína

— přikyselování

4. Červené víno Grand Superior

— použití kousků dubového dřeva

— přidávání tříslovin

— slazení moštu a vína

— přikyselování

3. Pravidla týkající se pěstování vinné révy

Pěstební postup

1. Pěstební postupy:

a) U vinic vzniklých před 1. srpnem 2021: hrozny lze sklízet z jakékoli vinice bez ohledu na způsob pěstování, dokud je vinice v provozu.

b) U vinic vzniklých po 1. srpnu 2021:

i. mírný oblouk;

ii. vedení Gobelet;

iii. nízké vedení;

iv. střední vedení;

v. vysoké vedení;

vi. Guyotův řez.

2. Hustota výsadby:

a) U vinic vzniklých před 1. srpnem 2021: bez omezení

b) U vinic vzniklých po 1. srpnu 2021: min. 3 500 keřů/ha, max. 20% ztráta

3. Způsob sklizně: mechanická nebo manuální

4. Produkce je v souladu s pravidly pro maximální výnosy

5. Jakost hroznů (minimální obsah cukru vyjádřený ve stupních maďarského moštoměru (MM) a minimální možný obsah alkoholu)

— Pro bílá a červená vína: 17 stupňů MM, 10,6 % obj.

— Pro červená vína Superior a červená vína Grand Superior: 19 stupňů MM, 12,08 % obj.

b) *Maximální výnosy*

1. Bílé víno

9 000 kg hroznů na hektar

2. Červené víno

9 000 kg hroznů na hektar

3. Červené víno Superior

7 000 kg hroznů na hektar

4. Červené víno Grand Superior

5 000 kg hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Obce Bozsok, Cák, Kőszeg a Kőszegdoroszló, které jsou podle vinařského katastru klasifikovány jako oblasti třídy I nebo II.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

Víno

1. Popis vymezené oblasti

a) Přírodní faktory

Pohoří Kőszeg a jeho úpatí představuje první svahy Alp. Již po staletí se tam pěstuje vinná réva. Přírodní vlastnosti oblasti jsou do značné míry dány blízkostí Alp, a to jak z hlediska půdy, tak i klimatu. Vinice jsou vysázeny v nadmořské výšce až 450 m n. m.

Pohoří Kőszeg tvoří tektonické okno, kde starší horniny vystupují na povrch v důsledku eroze pozdějších vrstev. Horninami tohoto pohoří jsou metamorfované horniny sedimentárního původu, krystalické břidlice (křemenné slídové břidlice, křemenný fylit, vápnité břidlice, vápnitý fylit, zelená břidlice), argilit, pískovec a rula. Na zvětralém podloží (argilit, rula) se usadily kyselé, nepodzolované hnědé lesní půdy, jinde se vyskytují jílovité siltové hnědé lesní půdy. Na úpatí se usadily sedimentární horniny, pliocénní opuky a pleistocénní spraše.

Pohoří Kőszeg patří do klimatické oblasti Alpokalja (Alpské podhůří). Jde o vyvážené, mírně chladné a mírně vlhké podnebí. Roční úhrn srážek činí v průměru 700–800 mm, z toho 60–70 % spadne v létě. Průměrná roční teplota je 9,2 °C. Jaro přichází obvykle pozdě, v létě jsou teploty mírné a podzim je často dlouhý, což příznivě ovlivňuje dozrávání hroznů. Teplotní součet během vegetačního období je
2 900–3 000 °C a počet hodin slunečního svitu za rok je téměř nejnižší v zemi (méně než 1 800 hodin), protože průměrná roční oblačnost přesahuje 60 %.

Oblast produkce je jednou z nejstarších zeměpisných oblastí Maďarska s jedinečnými historickými tradicemi. Historie, hospodářství, hospodářský vzestup i úpadek a kultura města Kőszeg a jeho okolí do značné míry závisely na vínu.

b) Lidské faktory

Při výběru odrůd používaných v oblasti se dává přednost odrůdám, které se vyznačují svěží ovocností a dobrou strukturou kyselin. Základní vlastnosti vína zásadním způsobem závisejí na znalostech, které se předávají po generace a týkají se pěstování odrůdy v dané zeměpisné oblasti, maximalizace výnosů a dosažení potřebné zralosti při sklizni. Rozsáhlé odborné znalosti jsou potřeba i v oblasti zrání červených vín na slupce a stanovení doby zrání pro různé druhy červených vín. Vinařství kombinují tradiční techniku (pozvolné zrání v sudech) se zráním v tancích, které zachovává svěží charakter vína. Díky tomu ve víně nepřevládnou třísloviny pocházející ze sudů.

2. Popis vín:

Charakter vín z oblasti Kőszeg je do značné míry dán přítomností Alp, skalním útvarem oblasti a obecně chladným, ale vyrovnaným klimatem, které se vyznačuje velkými rozdíly mezi denními a nočními teplotami.

Kromě výroby lehkých ovocných vín se svěží kyselostí je tato oblast produkce vhodná také pro výrobu elegantních bílých a červených vín, která mají dlouhou dochuť a jsou vhodná ke zrání. Chladné podnebí a kvalitní horniny dávají vzniknout kyselinám, které tvoří páteř těchto vín, zatímco pozdní termín sklizně dodává bohatou chuť vínům nejvyšší kategorie. Všechna vína se vyznačují slanou mineralitou, která vychází z horninového podloží.

3. Popis a prokázání příčinné souvislosti:

Kvalita a vlastnosti vín z oblasti Kőszeg jsou výsledkem zeměpisného prostředí a souvisejících přírodních a lidských faktorů.

Vlastnosti vín oblasti Kőszeg jsou do značné míry dány subalpinským podnebím, vlivem Alp a expozicí těchto oblastí horám, nadmořskou výškou vinic (samotné město leží ve výšce asi 300 m nad mořem) – a tedy chladnými nocemi i v horkém létě – a nízkým počtem hodin slunečního svitu.

Díky podnebí zeměpisné oblasti, dlouhému vegetačnímu období vyplývajícímu z chladného klimatu a rozdílem mezi denními a nočními teplotami je umožněna produkce pevných, ovocných vín s komplexní chutí a svěží kyselostí.

Vinice I. třídy ve městě Kőszeg se nacházejí na kopcích nad městem, pod lesy a mohou být ve výšce až 450 m nad mořem. Jižně orientované vinice nebo dílčí vinice jsou zde vzácné (výjimkou jsou Kálvária-hegy a Római-domb); častější jsou vinice orientované jihovýchodně nebo východně. Horské vinice jsou většinou strmé. Několik západně orientovaných svahů se nachází také v níže položených oblastech. Vinice se nacházejí buď na úbočí prvních svahů Alp, nebo na kopcích na úpatí pohoří Kőszeg.

K výrobě pevných, elegantních vín s dobrou kyselostí přispívají rovněž topografické podmínky.

K jedinečnému charakteru vín z oblasti Kőszeg přispívá půda, zejména horninové podloží. Vína mají pevnou kyselou strukturu nejen díky chladnému subalpinskému klimatu, ale i díky fylitickému křemennému podloží. Křemenná půda zajišťuje dobrou drenážní kapacitu, což může přispět k vyšší kyselosti a ovocné vůni. Světlé půdy dobře zadržují teplo, což napomáhá dozrávání a rozvoji ovocných vůní. Díky dobré drenážní schopnosti půdy mohou její minerály vytvářet svěží ovocně kyselý pocit a občas i minerální tóny.

Vína mají většinou střední tělo, což je částečně dáno klimatickými podmínkami (vliv subalpinského pásma a vyšší nadmořská výška) a odrůdovou strukturou (například Furmint, Olaszrizling nebo Kékfrankos Blauburger). Vína z oblasti Kőszeg se obecně vyznačují pevnou, svěží ovocnou chutí, živými a svěžími kyselinami a štíhlou minerální strukturou, což je rovněž dáno výše uvedenými přírodními faktory, tj. nadmořskou výškou, křemenem, břidlicemi a metamorfovanými horninami.

Díky mírnému zrání v sudech si vína zachovávají pevnou strukturu, přičemž v závislosti na stylu převládají u bílých vín citrusové tóny a u červených vín tóny červeného ovoce a tóny kořenité.

9. **Další základní podmínky**

Pravidla pro označování

Právní rámec:

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Pravidla pro vína cuvée: Lze použít termíny „küvé“ a „cuvée“ nebo jako synonymum termín „házasítás“ (kupáž). Výše uvedený termín lze použít pro všechny kategorie s výjimkou kategorie Premium.

Další tradiční výrazy povolené k použití, další výrazy podléhající omezením, výrazy označující způsob výroby a regulované výrazy:

— Výrazy, které mohou být uvedeny u bílých vín: Tradiční výrazy „Első szüret“ (První sklizeň), „Újbor – primőr“ (Mladé víno – primeur), „Szűretlen“ (Nefiltrované), „Késői szüretelésű“ (Pozdní sklizeň)

— Výrazy, které mohou být uvedeny u červených vín: Tradiční výrazy „Első szüret“ (První sklizeň), „Újbor – primőr“ (Mladé víno – primeur), „Szűretlen“ (Nefiltrované), „Siller“

— Výrazy, které mohou být uvedeny u červených vín Superior: „Szűretlen“ (nefiltrované)

— Výrazy, které mohou být uvedeny u červených vín Grand Superior: „Szűretlen“ (nefiltrované)

Zvláštní pravidla pro definování a označování menších zeměpisných jednotek:

i. Názvy obcí a částí obcí: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii. Obce, názvy vinic (názvy dílčích vinic):

— 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. Podmínky pro uvádění názvů vinic a dílčích vinic:

— pouze v kategorii červených vín Grand Superior;

— pokud jsou hrozny vypěstovány výhradně v oblasti produkce vymezené vinicí (v případě dílčích vinic výhradně v rámci dílčí vinice);

— vedle názvu vinice / dílčí vinice musí být uveden název obce;

— z hroznů, které splňují podmínky specifikace produktu.

Produkce mimo vymezenou zeměpisnou oblast

Právní rámec:

V právních předpisech EU

Druh další podmínky:

Odchylka týkající se výroby ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Kromě obcí uvedených v bodě IV lze víno Kőszeg vyrábět také v okresech Kőszeg a Szombathely.

Obce patřící do okresu Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. (Oblasti nacházející se ve stejné správní jednotce – čl. 5 odst. 1 písm. b) nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33)

Obce patřící do okresu 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. (Oblasti nacházející se ve stejné správní jednotce – čl. 5 odst. 1 písm. b) nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33)

Chráněné tradiční výrazy

Právní rámec:

V právních předpisech EU

Druh další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Jako synonymum výrazu „chráněné označení původu“ lze použít tento tradiční výraz: „védett eredetű bor“ (víno chráněného původu).

K popisu vlastností produktu: „siller“, „késői szüretelésű“ (pozdní sběr)

Používání synonym

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Na etiketách vín lze používat povolená synonyma uvedená na internetových stránkách boraszat.kormany.hu.

Odkaz na specifikaci produktu

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