C/2025/1600

12.3.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om beskyttelse af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2025/1600)

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

»Kőszeg«/»Kőszegi«

PDO-HU-02804

Ansøgningsdato: 4.10.2021

1. **Betegnelse, der skal registreres**

»Kőszeg / Kőszegi«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. 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

Farve: grøngul til dyb citrongul.

Duft: domineres af friske, livlige noter, som hovedsagelig leder tankerne hen på citrusfrugter og frugter med hvidt kød, suppleret med diskrete, friske, grønne krydrede strejf.

Smag: domineres af tørre eller halvtørre, friske, sprøde syrer og primært frugtagtige noter (af citrus- og stenfrugter), suppleret med mineralitet og med en let eller mellemstor krop, men en fast struktur.

Analysestandarder:

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

([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 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	–
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	–

2. *Rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lilla til rubinrød.

Duft: røde frugter og krydrede noter er dominerende. Diskrete, søde krydderier fra lagring på træfade samt blomsternoter kan også forekomme.

Smag: hovedsagelig af røde frugter og friske, grønne krydderier og i mindre grad diskrete krydderier (ceder) fra lagring på træfade og en fast struktur.

Analysestandarder:

Nedenstående kendetegn, 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
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	–

3. *Superior-rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: fra en moderat dyb lilla eller rubinrød til nuancer af dyb rubinrød eller granatrød.

Duft: domineres af krydrede noter sammen med en aroma af røde og sorte bær.

Smag: ud over tørre, moderate tanniner er der en smag af røde og sorte bær samt en krydret smag, suppleret med mineralitet og noter fra lagring på fad (ceder). Vinen har en fast struktur. Den er også kendetegnet ved kompleksitet og en lang eftersmag.

Analysestandarder:

Nedenstående kendetegn, 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
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	–

4. *Grand Superior vörös (Grand Superior-rødvin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: fra en moderat dyb lilla eller rubinrød til nuancer af dyb rubinrød eller granatrød.

Duft: domineres af krydrede noter sammen med en aroma af røde og sorte bær.

Smag: ud over tørre, moderate tanniner er der en smag af røde og sorte bær samt en krydret smag (ceder), suppleret med mineralitet og noter fra lagring på fad. Den er også kendetegnet ved kompleksitet, en lang eftersmag og en fast struktur.

Analysestandarder:

Nedenstående kendetegn, 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
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	–

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Særlig ønologisk fremgangsmåde

1. Hvidvin

— druerne skal forarbejdes, samme dag som de høstes

— sekundære sorter må ikke udgøre mere end 15 %

2. Rødvin

— druerne skal forarbejdes, samme dag som de høstes

— druekvas skal fermenteres med skallerne i mindst 8 dage

3. Superior-rødvin

— druerne skal forarbejdes, samme dag som de høstes

— druekvas skal fermenteres med skallerne i mindst 14 dage

— malolaktisk gæring

— vinen skal lagres indtil den 24. april (Sankt Georgs dag) i det andet år efter høsten og må ikke markedsføres tidligere end denne dato

— sekundære sorter må ikke udgøre mere end 15 % af alle anvendte sorter

4. Grand Superior-rødvin

— druerne skal forarbejdes, samme dag som de høstes

— druekvas skal fermenteres med skallerne i mindst 14 dage

— malolaktisk gæring

— vinen skal lagres indtil den 24. april (Sankt Georgs dag) i det andet år efter høsten og må ikke markedsføres tidligere end denne dato.

2. Ønologiske fremgangsmåder, som ikke er tilladt

Relevante restriktioner for vinfremstillingen

1. Hvidvin

— brug af egetræsspåner

— tilsætning af tanniner

— sødning af vinen

2. Rødvin

— brug af egetræsspåner

— tilsætning af tanniner

— sødning af vinen

— syring

3. Superior-rødvin

— brug af egetræsspåner

— tilsætning af tanniner

— sødning af mosten og vinen

— syring

4. Grand Superior-rødvin

— brug af egetræsspåner

— tilsætning af tanniner

— sødning af mosten og vinen

— syring

3. Regler for drueproduktion

Dyrkningspraksis

1. Dyrkningsmetode:

a. For vinmarker, der er tilplantet inden den 1. august 2021: Der kan høstes druer fra en hvilken som helst vinmark uanset dyrkningsmetode, så længe vinmarken dyrkes.

b. For vinmarker, der er tilplantet efter den 1. august 2021:

i. paraply

ii. gobelet

iii. lav cordon

iv. middelhøj cordon

v. høj cordon

vi. Guyot.

2. Beplantningstæthed:

a. For vinmarker, der er tilplantet inden den 1. august 2021: alle

b. For vinmarker, der er tilplantet efter den 1. august 2021: mindst 3 500 vinstokke/ha, højst 20 % tab af vinstokke

3. Høstmetode: mekanisk eller manuel.

4. Produktionen skal være i overensstemmelse med reglerne for maksimale udbytter.

5. Druekvalitet (minimumssukkerindhold udtrykt på den ungarske mostskala (MM) og minimalt potentielt alkoholindhold):

— For hvidvine og rødvine: 17 °MM, 10,6 % vol.

— For Superior-rødvine og Grand Superior-rødvine: 19 °MM, 12,08 % vol.

b. *Maksimale udbytter*

1. Hvidvin

9 000 kg druer pr. hektar

2. Rødvin

9 000 kg druer pr. hektar

3. Superior-rødvin

7 000 kg druer pr. hektar

4. Grand Superior-rødvin

5 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Områder i kommunerne Bozsok, Cák, Kőszeg og Kőszegdoroszló, der er klassificeret som klasse I eller II i henhold til matriklen over vindyrkningsarealer.

7. **Druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Vin

1. Beskrivelse af det afgrænsede geografiske område

a) Naturlige faktorer

Kőszegbjergene og deres forbjerge udgør de første skråninger i Alperne, hvor man har dyrket druer i århundreder. Områdets naturlige kendetegn bestemmes i vid udstrækning af Alpernes nærhed, både hvad angår jordbund og klima. Vinmarkerne dyrkes i en højde på op til 450 m over havets overflade.

Kőszegbjergene danner et tektonisk vindue, hvor ældre klippelag er kommet op til overfladen som følge af senere lags erosion. Bjergarterne er metamorfe bjergarter af sedimentær oprindelse, krystallinsk skifer (kvartsglimmerskifer, kvartsphyllit, kalkskifer, kalkphyllit og grønskifer), argillit, sandsten og gnejs. Sur, ikkepodsoleret brun skovjord er aflejret på det forvitrede grundfjeld (argillit og gnejs), mens der findes ler- og siltholdig brun skovjord andre steder. Ved forbjergene er der aflejret sedimentære bjergarter, adobe fra Pliocæn og løss fra Pleistocæn.

Kőszegbjergene hører til klimazonen for Alpokalja (Foralperne). Det er et afbalanceret klima, som er moderat køligt og moderat fugtigt. Den årlige nedbørsmængde er over 700-800 mm i et gennemsnitligt år, og heraf falder 60-70 % om sommeren. Den årlige middeltemperatur er 9,2 °C. Foråret kommer typisk sent, somrene er kølige, og efteråret er ofte langt, hvilket fremmer druernes modning. Varmesummen i vækstsæsonen er 2 900-3 000 °C, og det årlige antal solskinstimer er næsten det laveste i landet (under 1 800 timer), eftersom det gennemsnitlige årlige skydække overstiger 60 %.

Produktionsområdet er et af Ungarns ældste geografiske områder og har unikke historiske traditioner. Historien, økonomien, den økonomiske vækst og tilbagegang samt kulturen i Kőszeg by og omegn er i høj grad blevet præget af vinen.

b) Menneskelige faktorer

Ved udvælgelsen af de sorter, der anvendes i området, foretrækkes der sorter, som er kendetegnet ved en frisk og frugtagtig karakter og en god syrestruktur. Den knowhow, der er blevet videregivet fra generation til generation – hvordan man dyrker sorterne i det geografiske område, maksimerer udbyttet og opnår den modenhed, der er nødvendig for høsten – er grundlæggende set afgørende for vinens væsentlige egenskaber. Rødvinenes lagring på skallerne og lagringsperiodens fastlæggelse for de forskellige typer rødvin kræver også betydelig ekspertise. Vingårdene kombinerer den traditionelle teknik (moderat lagring på fad) med lagring på tank, som bevarer vinens friske karakter. Dette forhindrer tanniner, der skyldes lagring på fad, i at være dominerende i vinen.

2. Beskrivelse af vinene:

»Kőszeg«-vinenes karakter bestemmes i vid udstrækning af tilstedeværelsen af Alperne, områdets klippeformationer og det generelt kølige, men afbalancerede klima, som er kendetegnet ved store forskelle mellem dag- og nattemperaturerne.

Ud over at producere lette, frugtagtige vine med en frisk syrlighed er produktionsområdet også velegnet til fremstilling af elegante hvidvine og rødvine, der har en lang eftersmag og er gemmeegnede. Det kølige klima og grundfjeldets kvalitet giver vinene de syrer, som udgør deres rygrad, mens den sene høstdato giver vinene i premiumkategorien smagsrigdom. Alle vinene er kendetegnet ved en salt mineralitet, der stammer fra grundfjeldet.

3. Redegørelse for og påvisning af årsagssammenhængen:

»Kőszeg«-vinenes kvalitet og egenskaber er et resultat af det geografiske miljø og de dermed forbundne naturlige og menneskelige faktorer.

»Kőszeg«-vinenes egenskaber bestemmes i vid udstrækning af det subalpine klima, Alpernes indflydelse og disse områders eksponering for bjergene, vinmarkernes højde over havet (selve byen ligger ca. 300 m over havets overflade) – som giver kølige nætter, selv efter varme sommerdage – og det lave antal solskinstimer.

Klimaet i det geografiske område, den lange vækstsæson, der skyldes det kølige klima, og forskellen mellem dag- og nattemperaturerne gør det muligt at fremstille faste, frugtagtige vine med en kompleks smag og en frisk syrlighed.

Klasse I-vinmarkerne i Kőszeg by er beliggende på bakker over byen og under skovene og kan ligge i en højde på op til 450 m over havets overflade. Sydvendte vinmarker eller undervinmarker er sjældne her (med undtagelse af Kálvária-hegy og Római-domb), mens sydøst- eller østvendte vinmarker er mere almindelige. Bjergvinmarkerne er generelt stejle. Der findes også flere vestvendte skråninger i mere lavtliggende områder. Vinmarkerne ligger enten på de første skråninger i Alperne eller på bakkerne foran Kőszegbjergene.

De topografiske forhold fremmer også produktionen af faste, elegante vine med et godt syreindhold.

Jordbunden, og navnlig grundfjeldet, spiller en rolle for »Kőszeg«-vinenes egenart. Foruden det kølige subalpine klima bidrager det phyllitiske kvartsgrundfjeld også til produktionen af vine med en fast syrestruktur. Kvartsjorden sikrer en god dræningskapacitet, hvilket også kan fremme et større syreindhold og frugtagtige aromaer. Den lyse jordbund har en god varmetilbageholdelse, hvilket fremmer modningen og bidrager til udviklingen af de frugtagtige aromaer. Takket være jordbundens gode dræningskapacitet kan dens mineraler give en frisk, frugtagtig syrefornemmelse og undertiden endda mineralske noter.

Vinene har højst en mellemstor krop, hvilket delvist skyldes klimaforholdene (den subalpine indflydelse og den større højde over havet) og sortsstrukturen (såsom Furmint, Olaszrizling eller Kékfrankos Blauburger). »Kőszeg«-vine er generelt kendetegnet ved en fast, sprød frugtagtig smag, levende, friske syrer og en enkel mineralstruktur, hvilket også kan tilskrives de naturlige faktorer, der er nævnt ovenfor, dvs. højden over havet, kvarts, skifer og metamorfe bjergarter.

Takket være den moderate lagring på fad bevarer vinene en fast struktur med – hovedsagelig afhængigt af typen – citrusnoter, der er dominerende i hvidvinene, og røde frugter og krydrede noter, der er dominerende i rødvinene.

9. **Andre vigtige betingelser**

Regler for betegnelser

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 sammenstukne vine: Benævnelserne »küvé« og »cuvée« eller synonymet »házasítás« [sammenstikning] kan anvendes. Ovenstående benævnelser kan anvendes for alle kategorier, undtagen premiumkategorien.

Andre traditionelle benævnelser, der er godkendt til anvendelse, andre benævnelser, hvis anvendelse er begrænset, benævnelser, der angiver produktionsmetoden, og benævnelser, hvis anvendelse er reguleret:

— Benævnelser, der kan angives for hvidvine: De traditionelle benævnelser »Első szüret« [første høst], »Újbor – primőr« [ny vin – primeur], »Szűretlen« [ufiltreret] og »Késői szüretelésű« [sen høst]

— Benævnelser, der kan angives for rødvine: De traditionelle benævnelser »Első szüret« [første høst], »Újbor – primőr« [ny vin – primeur], »Szűretlen« [ufiltreret] og »Siller«

— Benævnelser, der kan angives for Superior-rødvine: »Szűretlen« [ufiltreret]

— Benævnelser, der kan angives for Grand Superior-rødvine: »Szűretlen« [ufiltreret].

Særlige regler for afgrænsning og angivelse af mindre geografiske enheder:

i. Navne på kommuner og dele af kommuner: Bozsok, Cák, Kőszeg og Kőszegdoroszló

ii. Kommuner, navne på vinmarker (navne på undervinmarker):

— Cák:

Botosok, Cseri-dűlő og 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) og Tekeson/Árnyékos-tető

— Kőszegdoroszló:

Borókás-dűlő og Pogányok.

iii. Betingelser for angivelsen af navne på vinmarker og undervinmarker:

— kun i kategorien for Grand Superior-rødvin

— druerne må udelukkende være dyrket inden for det produktionsområde, der er afgrænset af vinmarken (er der tale om undervinmarker, udelukkende inden for undervinmarken)

— navnet på kommunen skal anføres sammen med navnet på vinmarken/undervinmarken

— druerne skal opfylde betingelserne i produktspecifikationen.

Produktion uden for det afgrænsede produktionsområde

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Ud over de kommuner, der er anført i punkt IV, kan »Kőszeg«-vin også fremstilles i distrikterne Kőszeg og Szombathely.

Kommuner i distriktet Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd og Velem (områder beliggende i samme administrative enhed – artikel 5, stk. 1, litra b), i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33).

Kommuner i distriktet 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 og Zsennye (områder beliggende i samme administrative enhed – artikel 5, stk. 1, litra b), i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33).

Beskyttede traditionelle benævnelser

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

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

Til beskrivelse af produktets egenskaber: »siller« og »késői szüretelésű« [sen høst]

Brug af synonymer

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Det er tilladt at anvende de godkendte synonymer, der er anført på webstedet boraszat.kormany.hu, på vinetiketterne.

Link til produktspecifikationen

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