Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/1600

12.3.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Schutz eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/1600)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Kőszeg / Kőszegi“

PDO-HU-02804

Datum der Antragstellung: 4.10.2021

1. **Einzutragender Name**

„Kőszeg / Kőszegi“

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: Grünlich-gelb bis tief zitronengelb.

Geruch: Es dominieren frische, lebendige Noten, die hauptsächlich an Zitrusfrüchte und weißfleischige Früchte erinnern, ergänzt durch dezente würzige Anklänge von frischem Grün.

Geschmack: Es dominieren trockene oder halbtrockene, frische, knackige Säuren und vorrangig fruchtige Noten (von Zitrusfrüchten und Steinobst), mineralisch ergänzt, mit leichtem oder mittlerem Körper, aber fester Struktur.

Analysestandards:

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	-

2. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: Violett bis rubinrot.

Geruch: Es dominieren rote Früchte und würzige Noten. Eine dezente, süße Würze aus der Reifung in Holzfässern, wie auch blumige Noten, können ebenfalls auftreten.

Geschmack: Vorrangig rote Früchte und frische, grüne Würze, in geringerem Maße dezente Würze (Zeder) aus der Reifung in Holzfässern und eine feste Struktur.

Analysestandards:

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	-

3. *Superior Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: Von mäßig kräftigem Violett oder Rubinrot bis hin zu tief rubin- oder granatroten Farbtönen.

Geruch: Es dominieren würzige Noten neben einem Aroma roter und schwarzer Beeren.

Geschmack: Neben trockenen Tanninen mittlerer Präsenz lassen sich rote und schwarze Beeren herausschmecken und es ist eine gewisse Würze vorhanden, mineralisch ergänzt und mit Noten aus der Reifung im Fass (Zeder). Der Wein hat eine feste Struktur. Er ist zudem komplex und lang im Abgang.

Analysestandards:

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	-

4. *Grand superior vörös (Grand Superior Rotwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: Von mäßig kräftigem Violett oder Rubinrot bis hin zu tief rubin- oder granatroten Farbtönen.

Geruch: Es dominieren würzige Noten neben einem Aroma roter und schwarzer Beeren.

Geschmack: Neben trockenen Tanninen mittlerer Präsenz lassen sich rote und schwarze Beeren herausschmecken und es ist eine gewisse Würze (Zeder) vorhanden, mineralisch ergänzt und mit Noten aus der Reifung im Fass. Er ist komplex, lang im Abgang und hat eine feste Struktur.

Analysestandards:

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	-

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) *Wesentliche önologische Verfahren*

1. Wesentliche önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

1. Weißwein

— Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden.

— Nebensorten dürfen nicht mehr als 15 % ausmachen.

2. Rotwein

— Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden.

— Die Traubenmaische muss mindestens 8 Tage lang auf der Schale gegoren werden.

3. Superior Rotwein

— Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden.

— Die Traubenmaische muss mindestens 14 Tage lang auf der Schale gegoren werden.

— Malolaktische Gärung.

— Der Wein muss bis zum 24. April (Georgstag) des zweiten Jahres nach der Ernte gereift sein und darf nicht vor diesem Zeitpunkt vermarktet werden.

— Nebensorten dürfen nicht mehr als 15 % aller verwendeten Sorten ausmachen.

4. Grand Superior Rotwein

— Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden.

— Die Traubenmaische muss mindestens 14 Tage lang auf der Schale gegoren werden.

— Malolaktische Gärung.

— Der Wein muss bis zum 24. April (Georgstag) des zweiten Jahres nach der Ernte gereift sein und darf nicht vor diesem Zeitpunkt vermarktet werden.

2. Nicht zugelassene önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

1. Weißwein

— Verwendung von Eichenholzstücken

— Zusatz von Tanninen

— Süßung von Weinen

2. Rotwein

— Verwendung von Eichenholzstücken

— Zusatz von Tanninen

— Süßung von Weinen

— Versauerung

3. Superior Rotwein

— Verwendung von Eichenholzstücken

— Zusatz von Tanninen

— Süßung des Mostes und des Weins

— Versauerung

4. Grand Superior Rotwein

— Verwendung von Eichenholzstücken

— Zusatz von Tanninen

— Süßung des Mostes und des Weins

— Versauerung

3. Vorschriften für die Traubenerzeugung

Anbauverfahren

1. Erziehungsform:

a) Für vor dem 1. August 2021 angelegte Rebflächen: Die Trauben können unabhängig von der Erziehungsform auf jeder beliebigen Rebfläche geerntet werden, solange der Anbau auf der Rebfläche fortgesetzt wird.

b) Für nach dem 1. August 2021 angelegte Rebflächen:

i. Schirmerziehung;

ii. Gobeleterziehung;

iii. niedriger Kordon;

iv. mittelhoher Kordon;

v. hoher Kordon;

vi. Guyot-Erziehung.

2. Pflanzdichte:

a) Für vor dem 1. August 2021 angelegte Rebflächen: alle

b) Für nach dem 1. August 2021 angelegte Rebflächen: min. 3 500 Rebstöcke/ha, max. 20 % Rebstockverlust

3. Weinlesemodus: maschinelle oder manuelle Lese

4. Die Erzeugung entspricht den Vorschriften über die Höchsterträge.

5. Qualität der Trauben (Mindestzuckergehalt gemäß Klosterneuburger Mostwaage (KMW) und potenzieller Mindestalkoholgehalt):

— Für Weiß- und Rotweine: 17 KMW, 10,6 % vol

— Für Superior und Grand Superior Rotweine: 19 KMW, 12,08 % vol

b) *Höchsterträge*

1. Weißwein

9 000 kg Trauben je Hektar

2. Rotwein

9 000 kg Trauben je Hektar

3. Superior Rotwein

7 000 kg Trauben je Hektar

4. Grand Superior Rotwein

5 000 kg Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Gemäß dem Weinbaukataster in die Klassen I oder II eingestufte Gebiete in den Gemeinden Bozsok, Cák, Kőszeg und Kőszegdoroszló.

7. **Keltertraubensorten(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Wein

1. Beschreibung des abgegrenzten Gebiets

a) Natürliche Faktoren:

Das Günser Gebirge (ungarisch: Kőszegi-hegység) und sein Vorland bilden die ersten Hänge der Alpen, wo seit Jahrhunderten Trauben angebaut werden. Die natürlichen Merkmale des Gebiets werden sowohl von der Bodenbeschaffenheit her als auch klimatisch weitgehend von der Nähe zu den Alpen bestimmt. Die Rebflächen liegen in einer Höhe von bis zu 450 m über dem Meeresspiegel.

Das Günser Gebirge bildet ein tektonisches Fenster, in dem aufgrund der Erosion späterer Schichten ältere Gesteine an die Oberfläche getreten sind. Beim Gestein des Gebirges handelt es sich um metamorphes Gestein sedimentären Ursprungs, kristallinen Schiefer (Glimmerschiefer, Quarzphyllit, Kalkschiefer, Kalkphyllit, Grünschiefer), Argillit, Sandstein und Gneis. Saure nicht podsolierte verbraunte Waldböden haben sich auf dem verwitterten Grundgestein (Argillit, Gneis) abgesetzt, während an anderer Stelle tonig-schluffige Braunerdeböden zu finden sind. Im Vorland haben sich Sedimentgestein, Lehm aus dem Pliozän und Löss aus dem Pleistozän abgesetzt.

Das Günser Gebirge gehört klimatisch betrachtet zum Alpenostrand (ungarisch: Alpokalja). Das Klima dort ist ausgewogen und mäßig kühl und feucht. Die jährlichen Niederschlagsmengen liegen in einem Durchschnittsjahr über 700-800 mm, dabei fallen 60-70 % des Niederschlags im Sommer. Die Jahresmitteltemperatur beträgt 9,2 °C. In der Regel hält der Frühling spät Einzug, die Sommer sind kühl und der Herbst ist oft lang, was die Reifung der Trauben begünstigt. Die Wärmesumme während der Vegetationsperiode beträgt 2 900-3 000 °C, und die Anzahl der Sonnenstunden pro Jahr ist fast die niedrigste im Land (weniger als 1 800 Stunden), da die durchschnittliche jährliche Wolkenabdeckung 60 % übersteigt.

Das Erzeugungsgebiet ist eins der ältesten geografischen Gebiete Ungarns mit einzigartigen historischen Traditionen. Die Geschichte, die Wirtschaft, der wirtschaftliche Aufschwung und Niedergang sowie die Kultur der Stadt Kőszeg und der Umgebung wurden weitgehend vom Wein bestimmt.

b) Menschliche Faktoren:

Bei der Auswahl der in dem Gebiet verwendeten Sorten wird Sorten der Vorzug gegeben, die sich durch eine frische Fruchtigkeit und eine gute Säurestruktur auszeichnen. Das über Generationen weitergegebene Know-how – wie die Sorten des geografischen Gebiets angebaut und die Erträge maximiert werden und sich die für die Ernte erforderliche Reife erreichen lässt – bestimmt grundsätzlich die wesentlichen Merkmale des Weins. Der Ausbau der Rotweine auf der Schale und die Festlegung der Reifezeit für die verschiedenen Rotweinarten erfordern ebenfalls umfangreiches Fachwissen. Die Kellereien kombinieren die traditionelle Technik (moderate Fassreifung) mit einer Reifung in Tanks, wodurch der Wein seinen frischen Charakter behält. Das verhindert, dass Tannine aus dem Holz der Fässer den Wein dominieren.

2. Beschreibung der Weine

Der Charakter der Kőszeg-Weine bestimmt sich weitgehend durch die Nähe zu den Alpen, die Gesteinsbildung in dem Gebiet und das allgemein kühle, aber ausgewogene Klima, das durch große Unterschiede zwischen Tages- und Nachttemperaturen geprägt ist.

Neben der Erzeugung von leichten, fruchtigen Weinen mit frischer Säure eignet sich das Erzeugungsgebiet auch für die Erzeugung eleganter Weiß- und Rotweine mit langem Abgang, die gut altern. Das kühle Klima und die Qualität des Grundgesteins liefern die Säuren, die das Rückgrat dieser Weine bilden, und die späte Lese verleiht den Premium-Weinen ihre Reichhaltigkeit im Geschmack. Alle Weine zeichnen sich durch eine salzige Mineralität aus, die vom Grundgestein herrührt.

3. Erläuterung und Nachweis des ursächlichen Zusammenhangs

Die Qualität und die Merkmale der Kőszeg-Weine sind auf das geografische Umfeld und die damit verbundenen natürlichen und menschlichen Einflüsse zurückzuführen.

Die Merkmale der Kőszeg-Weine werden weitgehend durch das voralpine Klima, den Einfluss der Alpen und die in Bezug auf die Berge exponierte Lage dieser Flächen, die Höhenlage der Rebflächen (die Stadt selbst liegt etwa 300 m über dem Meeresspiegel) – was bedeutet, dass die Nächte auch nach heißen Sommertagen kühl sind – und die geringe Zahl der Sonnenstunden bestimmt.

Das Klima des geografischen Gebiets, die aufgrund des kühlen Klimas lange Vegetationsperiode und die Unterschiede zwischen Tages- und Nachttemperaturen machen die Erzeugung fester, fruchtiger Weine mit geschmacklicher Komplexität und frischer Säure möglich.

Die Rebflächen der Klasse I der Stadt Kőszeg liegen auf Hügeln über der Stadt, unterhalb der Wälder und in einer Höhe von bis zu 450 m über dem Meeresspiegel. Nach Süden gerichtete Weinlagen oder Sublagen sind hier selten (eine Ausnahme sind Kálvária-hegy und Római-domb); häufiger sind nach Südosten oder nach Osten gerichtete Rebflächen. Höher gelegene Rebflächen sind in der Regel steil. In tieferen Lagen sind ferner verschiedene nach Westen gerichtete Hänge zu finden. Die Rebflächen liegen entweder an den ersten Hängen der Alpen oder auf den Hügeln vor dem Günser Gebirge.

Die topografischen Bedingungen begünstigen zudem die Erzeugung fester, eleganter Weine mit guter Säure.

Der Boden, insbesondere das Grundgestein, spielt in die Besonderheit der Kőszeg-Weine mit hinein. Neben dem kühlen voralpinen Klima trägt auch das Grundgestein aus Quarzphyllit dazu bei, dass Weine mit fester Säurestruktur entstehen. Der quarzhaltige Boden sorgt für eine gute Entwässerung, was auch ein Faktor für einen höheren Säuregehalt und fruchtige Aromen sein kann. Die hellen Böden halten Wärme gut zurück, was der Reifung zuträglich ist und zur Entwicklung der fruchtigen Aromen beiträgt. Dank der guten Entwässerungskapazität des Bodens können die darin enthaltenen Mineralien einen frischen, fruchtigen Säuregeschmack hervorrufen und sogar gelegentlich zu mineralischen Noten führen.

Die Weine haben höchstens einen mittleren Körper, was zum Teil an den klimatischen Bedingungen (voralpiner Einfluss und höhere Lagen) und der Sortenstruktur (z. B. Furmint, Olaszrizling oder Kékfrankos Blauburger) liegt. Kőszeg-Weine zeichnen sich in der Regel durch einen festen, knackigen Fruchtgeschmack, lebendige, frische Säuren und eine schlanke mineralische Struktur aus. Dies ist auch auf die vorstehend genannten natürlichen Faktoren, d. h. Höhenlage, Quarz, Schiefer und metamorphes Gestein, zurückzuführen.

Dank der moderaten Fassreifung behalten die Weine eine feste Struktur, wobei – vor allem je nach Stil – bei den Weißweinen Zitrusnoten und bei den Rotweinen rote Früchte sowie würzige Noten dominieren.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

Durch die Organisation, die g. U. oder g. g. A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Vorschriften für Verschnittweine: Bei Verschnittweinen dürfen die Begriffe „küvé“, „cuvée“ oder als Synonym „házasítás“ (Verschnitt) verwendet werden. Der vorstehende Begriff darf für alle Kategorien mit Ausnahme der Premiumkategorie verwendet werden.

Andere zugelassene traditionelle Begriffe, andere Beschränkungen unterliegende Begriffe, Begriffe, die das Herstellungsverfahren angeben, und Begriffe, deren Verwendung geregelt ist:

— Begriffe, die für Weißweine verwendet werden dürfen: Die traditionellen Begriffe „Első szüret“ (Erste Lese), „Újbor – primőr“ (Neuer Wein – Primeur), „Szűretlen“ (ungefiltert), „Késői szüretelésű“ (Spätlese)

— Begriffe, die für Rotweine verwendet werden dürfen: Die traditionellen Begriffe „Első szüret“ (Erste Lese), „Újbor – primőr“ (Neuer Wein – Primeur), „Szűretlen“ (ungefiltert), „Siller“ (Schillerwein)

— Begriffe, die für Superior Rotweine verwendet werden dürfen: „Szűretlen“ (ungefiltert)

— Begriffe, die für Grand Superior Rotweine verwendet werden dürfen: „Szűretlen“ (ungefiltert)

Spezifische Bestimmungen zur Abgrenzung und Angabe kleinerer geografischer Einheiten:

i. Namen von Gemeinden und Gemeindeteilen: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii. Gemeinden, Bezeichnungen von Lagen (Sublagen):

— 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. Bedingungen für die Angabe der Bezeichnungen von Lagen und Sublagen:

— nur in der Kategorie Grand Superior Rotweine;

— wenn die Trauben vollständig innerhalb des von der Lage abgegrenzten Erzeugungsgebiets angebaut werden (bei Sublagen vollständig innerhalb der Sublage);

— der Name der Gemeinde ist neben der Bezeichnung der Lage/Sublage anzugeben;

— aus Trauben, die die Bedingungen der Produktspezifikation erfüllen.

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Zusätzlich zu den in Punkt IV aufgeführten Gemeinden dürfen Kőszeg-Weine auch in den Bezirken Kőszeg und Szombathely erzeugt werden.

Gemeinden des Bezirks Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. (Gebiete innerhalb derselben Verwaltungseinheit – Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission)

Gemeinden des Bezirks 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. (Gebiete innerhalb derselben Verwaltungseinheit – Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission)

Geschützte traditionelle Begriffe

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der folgende traditionelle Begriff darf als Synonym für den Begriff „geschützte Ursprungsbezeichnung“ verwendet werden: „védett eredetű bor“ (Wein mit geschütztem Ursprung).

Zur Beschreibung der Merkmale des Erzeugnisses: „Siller“ (Schillerwein), „késői szüretelésű“ (Spätlese).

Verwendung von Synonymen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die auf der Website boraszat.kormany.hu aufgeführten zulässigen Synonyme dürfen auf Weinetiketten verwendet werden.

Link zur Produktspezifikation

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