Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/1600

12.3.2025

Δημοσίευση αίτησης προστασίας ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου στον αμπελοοινικό τομέα

(C/2025/1600)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Kőszeg / Kőszegi»

PDO-HU-02804

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 4.10.2021

1. **Ονομασία προς καταχώριση**

«Kőszeg / Kőszegi»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκός — Οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: πρασινοκίτρινο έως βαθύ κίτρινο του λεμονιού.

Άρωμα: κυριαρχούν δροσερές, ζωηρές νότες που θυμίζουν κυρίως εσπεριδοειδή και λευκόσαρκα φρούτα, οι οποίες συμπληρώνονται από διακριτικές, φρέσκες πράσινες πικάντικες νότες.

Γεύση: κυριαρχούν η ξηρή ή ημίξηρη, δροσερή, τραγανή οξύτητα και κυρίως φρουτώδεις νότες (εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων), που συμπληρώνονται από ορυκτώδη γεύση, με ελαφρύ ή μεσαίο σώμα, αλλά με σταθερή δομή.

Αναλυτικά πρότυπα:

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	—

2. *Ερυθρός — Οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: πορφυρό έως ρουμπινί.

Άρωμα: κυριαρχούν οι νότες κόκκινων φρούτων και πικάντικου. Μπορεί επίσης να αναδύονται διακριτικά, γλυκά αρώματα μπαχαρικών από την παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια, καθώς και ανθώδεις νότες.

Γεύση: κυρίως κόκκινων φρούτων και φρέσκων, πράσινων μπαχαρικών και, σε μικρότερο βαθμό, διακριτικών μπαχαρικών (κέδρος) από την παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια, και με σταθερή δομή.

Αναλυτικά πρότυπα:

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	—

3. *Ερυθρός ανώτερης ποιότητας — Οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: κυμαίνεται από μετρίως βαθύ πορφυρό ή ρουμπινί έως αποχρώσεις μετρίως βαθύ ρουμπινί ή κόκκινου του γρανάτη.

Άρωμα: κυριαρχούν πικάντικες νότες παράλληλα με άρωμα κόκκινων και μαύρων μούρων.

Γεύση: εκτός από τις ξηρές, μέτριες τανίνες, αναδεικνύεται γεύση κόκκινων και μαύρων μούρων και πικάντικη γεύση, η οποία συμπληρώνεται από ορυκτώδη χαρακτήρα και νότες από την παλαίωση σε βαρέλι (κέδρος). Ο οίνος έχει σταθερή δομή. Χαρακτηρίζεται επίσης από πολυπλοκότητα και μακρά επίγευση.

Αναλυτικά πρότυπα:

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	—

4. *Grand superior vörös (Ερυθρός οίνος Grand superior)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: κυμαίνεται από μετρίως βαθύ πορφυρό ή ρουμπινί έως αποχρώσεις μετρίως βαθύ ρουμπινί ή κόκκινου του γρανάτη.

Άρωμα: κυριαρχούν πικάντικες νότες παράλληλα με άρωμα κόκκινων και μαύρων μούρων.

Γεύση: εκτός από τις ξηρές, μέτριες τανίνες, αναδεικνύεται γεύση κόκκινων και μαύρων μούρων και πικάντικη γεύση (κέδρος), η οποία συμπληρώνεται από ορυκτώδη χαρακτήρα και νότες από την παλαίωση σε βαρέλι. Χαρακτηρίζεται επίσης από πολυπλοκότητα και σταθερή δομή.

Αναλυτικά πρότυπα:

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	—

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

1. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

1. Λευκός

— η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται την ημέρα της συγκομιδής·

— οι δευτερεύουσες ποικιλίες δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 15 %·

2. Ερυθρός

— η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται την ημέρα της συγκομιδής·

— η σταφυλομάζα πρέπει να υποβάλλεται σε ζύμωση με τα στέμφυλα για τουλάχιστον 8 ημέρες·

3. Ερυθρός Superior

— η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται την ημέρα της συγκομιδής·

— η σταφυλομάζα πρέπει να υποβάλλεται σε ζύμωση με τα στέμφυλα για τουλάχιστον 14 ημέρες·

— μηλογαλακτική ζύμωση·

— ο οίνος πρέπει να παλαιώνεται έως τις 24 Απριλίου (ημέρα του Αγίου Γεωργίου) του δεύτερου έτους μετά τον τρύγο και δεν πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο νωρίτερα από την ημερομηνία αυτή·

— οι δευτερεύουσες ποικιλίες δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 15 % του συνόλου των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών·

4. Ερυθρός Grand Superior

— η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται την ημέρα της συγκομιδής·

— η σταφυλομάζα πρέπει να υποβάλλεται σε ζύμωση με τα στέμφυλα για τουλάχιστον 14 ημέρες·

— μηλογαλακτική ζύμωση·

— ο οίνος πρέπει να παλαιώνεται έως τις 24 Απριλίου (ημέρα του Αγίου Γεωργίου) του δεύτερου έτους μετά τον τρύγο και δεν πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο νωρίτερα από την ημερομηνία αυτή.

2. Μη επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

1. Λευκός

— χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός

— προσθήκη τανίνης

— γλύκανση του οίνου

2. Ερυθρός

— χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός

— προσθήκη τανίνης

— γλύκανση του οίνου

— αύξηση της οξύτητας

3. Ερυθρός Superior

— χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός

— προσθήκη τανίνης

— γλύκανση του γλεύκους και του οίνου

— αύξηση της οξύτητας

4. Ερυθρός Grand Superior

— χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός

— προσθήκη τανίνης

— γλύκανση του γλεύκους και του οίνου

— αύξηση της οξύτητας

3. Κανόνες σχετικά με την παραγωγή σταφυλιών

Καλλιεργητική πρακτική

1. Μέθοδος καλλιέργειας:

α. Για τους αμπελώνες που φυτεύτηκαν πριν από την 1η Αυγούστου 2021 ισχύουν οι ακόλουθοι κανόνες: τα σταφύλια μπορούν να συγκομίζονται από οποιονδήποτε αμπελώνα ανεξάρτητα από τη μέθοδο καλλιέργειας, για όσο διάστημα ο αμπελώνας εξακολουθεί να καλλιεργείται.

β. Για τους αμπελώνες που φυτεύτηκαν μετά την 1η Αυγούστου 2021 ισχύουν οι ακόλουθοι κανόνες:

i. μόρφωση με κλάδεμα σε σχήμα ομπρέλας·

ii. κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα·

iii. γραμμικό σύστημα μόρφωσης χαμηλού ύψους·

iv. γραμμικό σύστημα μόρφωσης μέτριου και μεγάλου ύψους·

v. μέτριο προς υψηλό γραμμικό κλάδεμα·

vi. κλάδεμα Guyot.

2. Πυκνότητα φύτευσης:

α. Για τους αμπελώνες που φυτεύτηκαν πριν από την 1η Αυγούστου 2021 ισχύουν οι ακόλουθοι κανόνες: οποιαδήποτε

β. Για τους αμπελώνες που φυτεύτηκαν μετά την 1η Αυγούστου 2021 ισχύουν οι ακόλουθοι κανόνες: τουλάχιστον 3 500 πρέμνα/εκτάριο, μέγιστη απώλεια αμπέλου 20 %

3. Μέθοδος συγκομιδής: μηχανική ή με το χέρι

4. Η παραγωγή είναι σύμφωνη με τους κανόνες για τις μέγιστες αποδόσεις.

5. Ποιότητα των σταφυλιών [ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα εκφραζόμενη σε βαθμούς γλεύκους βάσει της ουγγρικής κλίμακας (MM) και ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος]

— Για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους: 17 MM βαθμοί, 10,6 % vol

— Για τους ερυθρούς οίνους Superior και Grand superior: 19 MM βαθμοί, 12,08 % vol

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκός — Οίνος

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Ερυθρός — Οίνος

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Ερυθρός ανώτερης ποιότητας — Οίνος

7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Ερυθρός Grand Superior

5 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Περιοχές των δήμων Bozsok, Cák, Kőszeg και Kőszegdoroszló που κατατάσσονται στην κατηγορία I ή II σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο.

7. **Οινοποίησή/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Οίνος

1. Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής

α) Φυσικοί παράγοντες

Τα όρη Kőszeg και οι πρόποδές τους σχηματίζουν τις πρώτες πλαγιές των Άλπεων, όπου τα σταφύλια καλλιεργούνται εδώ και αιώνες. Τα φυσικά χαρακτηριστικά της περιοχής καθορίζονται σε μεγάλο βαθμό από την εγγύτητα των Άλπεων, τόσο ως προς το έδαφος όσο και ως προς το κλίμα. Οι αμπελώνες αναπτύσσονται σε ύψος έως 450 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας.

Τα όρη Kőszeg σχηματίζουν ένα τεκτονικό παράθυρο, όπου παλαιότερα πετρώματα έχουν ανέλθει στην επιφάνεια λόγω της διάβρωσης μεταγενέστερων στρωμάτων. Τα πετρώματα των βουνών είναι μεταμορφωσιγενή ιζηματογενούς προέλευσης, κρυσταλλικός σχιστόλιθος (μαρμαρυγιακός χαλαζιακός σχιστόλιθος, χαλαζιακός φυλλίτης, ασβεστολιθικός σχιστόλιθος, ασβεστολιθικός φυλλίτης, πρασινοσχιστόλιθος), αργιλίτης, ψαμμίτης και γνεύσιος. Όξινα, μη ποντζολικά καστανά δασικά εδάφη που έχουν εγκατασταθεί σε αποσαθρωμένα στρώματα βράχου (αργιλίτης, γνεύσιος), ενώ αλλού απαντούν αργιλοπηλώδη καστανά δασικά εδάφη. Ιζηματογενές πέτρωμα, πλίνθοι του Πλειόκαινου και πηλός του Πλειστόκαινου έχουν εναποτεθεί στους πρόποδες.

Τα όρη Kőszeg ανήκουν στην κλιματική ζώνη της Alpokalja (πρόποδες των Άλπεων). Πρόκειται για ισορροπημένο κλίμα μετρίως δροσερό και μετρίως υγρό. Οι ετήσιες βροχοπτώσεις υπερβαίνουν τα 700-800 mm κατά μέσο όρο, από τις οποίες το 60-70 % σημειώνεται κατά τους θερινούς μήνες. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 9,2 °C. Συνήθως, η άνοιξη είναι όψιμη, τα καλοκαίρια είναι δροσερά και το φθινόπωρο μακρύ, με αποτέλεσμα να ευνοείται η ωρίμαση των σταφυλιών. Το άθροισμα θερμότητας κατά την καλλιεργητική περίοδο είναι 2 900-3 000 °C και ο αριθμός των ωρών ηλιοφάνειας ετησίως είναι σχεδόν ο χαμηλότερος στη χώρα (κάτω των 1 800 ωρών), δεδομένου ότι η μέση ετήσια νεφοκάλυψη υπερβαίνει το 60 %.

Η περιοχή παραγωγής είναι μία από τις παλαιότερες γεωγραφικές περιοχές της Ουγγαρίας, με μοναδικές ιστορικές παραδόσεις. Η ιστορία, η οικονομία, η οικονομική άνοδος και η παρακμή, καθώς και ο πολιτισμός της πόλης Kőszeg και των περιχώρων της καθορίζονται σε μεγάλο βαθμό από τον οίνο.

β) Ανθρώπινοι παράγοντες

Κατά την επιλογή των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται στην περιοχή, προτιμώνται ποικιλίες που χαρακτηρίζονται από φρέσκο φρουτώδες και καλή όξινη δομή. Η τεχνογνωσία που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά —τρόπος καλλιέργειας των ποικιλιών της γεωγραφικής περιοχής, μεγιστοποίησης των αποδόσεων και επίτευξης της ωρίμασης που απαιτείται για τον τρύγο— καθορίζει θεμελιωδώς τα βασικά χαρακτηριστικά του οίνου. Η παλαίωση των ερυθρών οίνων με τα στέμφυλα και ο καθορισμός της περιόδου παλαίωσης για τους διάφορους τύπους ερυθρού οίνου απαιτούν επίσης σημαντική τεχνογνωσία. Τα οινοποιεία συνδυάζουν την παραδοσιακή τεχνική (μέτρια παλαίωση σε βαρέλι) με την παλαίωση σε δεξαμενές, η οποία διατηρεί τον δροσερό χαρακτήρα του οίνου. Ο τρόπος αυτός εμποδίζει τις τανίνες που προέρχονται από βαρέλι να κυριαρχήσουν στον οίνο.

2. Περιγραφή των οίνων:

Ο χαρακτήρας των οίνων Kőszeg καθορίζεται σε μεγάλο βαθμό από την εγγύτητα με τις Άλπεις, τον σχηματισμό των πετρωμάτων της περιοχής και το γενικά δροσερό αλλά ισορροπημένο κλίμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από σημαντικές διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας.

Εκτός από την παραγωγή ελαφρών, φρουτωδών οίνων με δροσερή οξύτητα, η περιοχή παραγωγής είναι επίσης κατάλληλη για την παραγωγή κομψών λευκών και ερυθρών οίνων με μακρά επίγευση και καλή παλαίωση. Το δροσερό κλίμα και η ποιότητα του γεωλογικού υποβάθρου παρέχουν τα οξέα που συνθέτουν τη ραχοκοκαλιά των εν λόγω οίνων, ενώ ο όψιμος τρύγος προσδίδει στους οίνους κατηγορίας υψηλής ποιότητας πλούσια γεύση. Όλοι οι οίνοι χαρακτηρίζονται από αλμυρή ορυκτότητα που προέρχεται από το γεωλογικό υπόβαθρο.

3. Παρουσίαση και απόδειξη της αιτιώδους συνάφειας:

Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά των οίνων Kőszeg είναι αποτέλεσμα του γεωγραφικού περιβάλλοντος και των συναφών φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων.

Τα χαρακτηριστικά των οίνων Kőszeg καθορίζονται σε μεγάλο βαθμό από το υποαλπικό κλίμα, την επίδραση των Άλπεων, την έκθεση των περιοχών αυτών στα βουνά, το υψόμετρο των αμπελώνων (η ίδια η πόλη είναι περίπου 300 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας) —γεγονός που σημαίνει δροσερές νύχτες ακόμη και μετά τις θερμές καλοκαιρινές ημέρες— και τον χαμηλό αριθμό ωρών ηλιοφάνειας.

Το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής, η μακρά καλλιεργητική περίοδος που οφείλεται στο δροσερό κλίμα και η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας καθιστούν δυνατή την παραγωγή σταθερών, φρουτωδών οίνων με σύνθετη γεύση και δροσερή οξύτητα.

Οι αμπελώνες κατηγορίας I της πόλης Kőszeg βρίσκονται σε λόφους πάνω από την πόλη, κάτω από τα δάση, και το υψόμετρό τους μπορεί να είναι έως 450 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Οι αμπελώνες ή τα τμήματα των αμπελώνων με νότιο προσανατολισμό απαντούν σπάνια στην περιοχή (εξαιρέσεις αποτελούν οι Kálvária-hegy και Római-domb)· οι αμπελώνες με νοτιοανατολικό ή ανατολικό προσανατολισμό είναι συνηθέστεροι. Οι ορεινοί αμπελώνες βρίσκονται κατά κανόνα σε απότομες πλαγιές. Σε περιοχές χαμηλότερου υψομέτρου απαντούν επίσης αρκετές πλαγιές με δυτικό προσανατολισμό. Οι αμπελώνες βρίσκονται είτε στην πλευρά των πρώτων πλαγιών των Άλπεων είτε στους λόφους μπροστά από τα όρη Kőszeg.

Οι τοπογραφικές συνθήκες ευνοούν επίσης την παραγωγή σταθερών και κομψών οίνων με καλή οξύτητα.

Το έδαφος, ιδίως το υπόβαθρο, αποτελεί παράγοντα διαμόρφωσης της ιδιαιτερότητας των οίνων Kőszeg. Εκτός από το δροσερό υποαλπικό κλίμα, το φυλλιτικό, χαλαζιακό υπόστρωμα συμβάλλει επίσης στην παραγωγή οίνων με σταθερή όξινη δομή. Το χαλαζιακό έδαφος εξασφαλίζει καλή ικανότητα αποστράγγισης, η οποία μπορεί επίσης να συμβάλει στην παραγωγή μεγαλύτερης οξύτητας και φρουτωδών αρωμάτων. Τα ανοιχτόχρωμα εδάφη χαρακτηρίζονται από καλή συγκράτηση θερμότητας, η οποία ευνοεί την ωρίμαση και συμβάλλει στην ανάπτυξη των φρουτωδών αρωμάτων. Χάρη στην καλή ικανότητα αποστράγγισης, τα ανόργανα συστατικά του εδάφους μπορούν να παράγουν μια δροσερή, φρουτώδη όξινη αίσθηση, και ενίοτε ακόμη και ορυκτώδεις νότες.

Οι οίνοι έχουν, το πολύ, μέτριο σώμα, εν μέρει χάρη στις κλιματικές συνθήκες (υποαλπική επίδραση και μεγαλύτερο υψόμετρο) και στην ποικιλιακή δομή (όπως Furmint, Olaszrizling ή Kékfrankos Blauburger). Οι οίνοι Kőszeg χαρακτηρίζονται γενικά από σταθερή, τραγανή φρουτώδη γεύση, ζωηρά, δροσερά οξέα και έντονη ορυκτώδη δομή, η οποία οφείλεται επίσης στους φυσικούς παράγοντες που αναφέρονται ανωτέρω, δηλαδή υψόμετρο, χαλαζιακά, σχιστολιθικά και μεταμορφωσιγενή πετρώματα.

Χάρη στη μέτρια παλαίωση σε βαρέλι, οι οίνοι διατηρούν σταθερή δομή, με νότες εσπεριδοειδών να κυριαρχούν στους λευκούς οίνους και νότες κόκκινων φρούτων και πικάντικου να κυριαρχούν στους ερυθρούς οίνους, ανάλογα κυρίως με το ύφος.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Από τον οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον καθορίζεται από τα κράτη μέλη

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Κανόνες σχετικά με τους οίνους που προορίζονται για ανάμειξη: Μπορούν να χρησιμοποιούνται οι ενδείξεις «küvé» και «cuvée» ή, ως συνώνυμη, η ένδειξη «házasítás» [ανάμειξη]. Η ανωτέρω ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται για όλες τις κατηγορίες, εκτός από την κατηγορία premium.

Άλλες παραδοσιακές ενδείξεις που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται, άλλες ενδείξεις περιορισμένης χρήσης, ενδείξεις που υποδεικνύουν τη μέθοδο παραγωγής και ενδείξεις των οποίων η χρήση ρυθμίζεται:

— Ενδείξεις που μπορούν να αναγράφονται για τους λευκούς οίνους: Οι παραδοσιακές ενδείξεις «Első szüret» [Πρώτος τρύγος], «Újbor — primőr» [Νεαρός οίνος — primeur], «Szűretlen» [Μη διηθημένος], «Késői szüretelésű» [Όψιμος τρύγος]

— Ενδείξεις που μπορούν να αναγράφονται για τους ερυθρούς οίνους: Οι παραδοσιακές ενδείξεις «Első szüret» [Πρώτος τρύγος], «Újbor — primőr» [Νεαρός οίνος — primeur], «Szűretlen» [Μη διηθημένος], «Siller»

— Ενδείξεις που μπορούν να αναγράφονται για τους ερυθρούς οίνους Superior: «Szűretlen» [Μη διηθημένος]

— Ενδείξεις που μπορούν να αναγράφονται για τους ερυθρούς οίνους Grand superior: «Szűretlen» [Μη διηθημένος]

Ειδικοί κανόνες για την οριοθέτηση και την αναγραφή μικρότερων γεωγραφικών ενοτήτων:

i. Ονομασίες δήμων και τμημάτων δήμων: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii. Δήμοι, ονομασίες αμπελώνων (ονομασίες τμημάτων αμπελώνων):

— 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. Προϋποθέσεις για την αναγραφή των ονομασιών των αμπελώνων και των τμημάτων αμπελώνων:

— μόνο στην κατηγορία του ερυθρού οίνου Grand superior·

— εάν τα σταφύλια καλλιεργούνται εξ ολοκλήρου εντός της οριοθετημένης από τον αμπελώνα περιοχής παραγωγής (στην περίπτωση των τμημάτων αμπελώνων, εξ ολοκλήρου εντός του τμήματος του αμπελώνα)·

— το όνομα του δήμου πρέπει να αναγράφεται δίπλα στο όνομα του αμπελώνα / τμήματος του αμπελώνα·

— από σταφύλια που πληρούν τις προϋποθέσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

Παραγωγή εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Εκτός από τους δήμους που αναφέρονται στο σημείο IV, ο οίνος Kőszeg μπορεί επίσης να παράγεται στις περιοχές Kőszeg και Szombathely.

Δήμοι που ανήκουν στην περιοχή Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. [Περιοχές που βρίσκονται εντός της ίδιας διοικητικής μονάδας — άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής]

Δήμοι που ανήκουν στην περιοχή 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. [Περιοχές που βρίσκονται εντός της ίδιας διοικητικής μονάδας — άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής]

Προστατευόμενες παραδοσιακές ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ακόλουθη παραδοσιακή ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται ως συνώνυμο της ένδειξης «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης»: «védett eredetű bor» [οίνος προστατευόμενης προέλευσης]

Για την περιγραφή των χαρακτηριστικών του προϊόντος: «siller», «késői szüretelésű» [όψιμος τρύγος]

Χρήση συνωνύμων

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Τα εγκεκριμένα συνώνυμα που απαριθμούνται στον δικτυακό τόπο boraszat.kormany.hu μπορούν να χρησιμοποιούνται στις ετικέτες των οίνων.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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