C/2025/1600

12.3.2025

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõike 3 kohase veinisektoris kasutatava nimetuse kaitsetaotluse avaldamine**

(C/2025/1600)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

**„Kőszeg/Kőszegi“**

**PDO-HU-02804**

**Taotluse esitamise kuupäev: 4.10.2021**

1. **Registreeritav nimetus**

„Kőszeg/Kőszegi“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv.

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valge vein*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: rohekaskollane kuni sügav sidrunikollane.

Lõhn: domineerivad värsked ja elavad nüansid, mis meenutavad peamiselt tsitrusvilju ja heleda viljalihaga puuvilju; seda täiendavad diskreetsed värsked roheliste vürtside toonid.

Maitse: domineerivad kuivad või poolkuivad värsked karged happed ja esmased puuviljanüansid (tsitrus, luuviljad), mida täiendab mineraalsus; vein on kerge või keskmise täidlusega, kuid kompaktse struktuuriga.

Analüütilised standardid

Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | - |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | 11 |
| Minimaalne üldhappesus | 4,6 g/l, väljendatud viinhappena |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | 18 |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | - |

2. *Punane vein*

LÜHIKIRJELDUS

**Värvus:** purpurpunane kuni rubiinpunane.

**Lõhn:** valitsevad punased marjad ja vürtsikad nüansid. Lisaks võivad ilmneda puitvaatides laagerdumisest tingitud diskreetsed magusad vürtsid ning samuti lillenüansid.

**Maitse:** peamiselt punased marjad ja värsked rohelised vürtsid ning vähemal määral puitvaatides laagerdumisest tulenevad diskreetsed vürtsid (seeder); vein on kompaktse struktuuriga.

Analüütilised standardid

Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | - |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | 11 |
| Minimaalne üldhappesus | 4,6 g/l, väljendatud viinhappena |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | 20 |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | - |

3. *Superior klassi punane vein*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: ulatub mõõdukalt sügavast purpur- või rubiinpunasest kuni sügava rubiinpunase või granaatpunaseni.

Lõhn: domineerivad vürtsikad nüansid koos punaste ja mustade marjade lõhnaga.

Maitse: kuivadele keskmistele tanniinidele lisandub punaste ja mustade marjade maitse ning vürtsikus, mida täiendavad mineraalsus ja vaadis laagerdumise (seeder) nüansid. Veinil on kompaktne struktuur. Iseloomulik on ka kompleksus ja pikk järelmaitse.

Analüütilised standardid

Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | - |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | 12 |
| Minimaalne üldhappesus | 4,6 g/l, väljendatud viinhappena |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | 20 |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | - |

4. *Grand superior vörös (Grand Superior klassi punane vein)*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: ulatub mõõdukalt sügavast purpur- või rubiinpunasest kuni sügava rubiinpunase või granaatpunaseni.

Lõhn: domineerivad vürtsikad nüansid koos punaste ja mustade marjade lõhnaga.

Maitse: kuivadele keskmistele tanniinidele lisandub punaste ja mustade marjade maitse ning vürtsikus (seeder), mida täiendavad mineraalsus ja vaadis laagerdumise nüansid. Iseloomulik on ka komplekssus, pikk järelmaitse ja kompaktne struktuur.

Analüütilised standardid

Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | - |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | 12 |
| Minimaalne üldhappesus | 4,6 g/l, väljendatud viinhappena |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | 20 |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | - |

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

1. Peamised veinivalmistustavad

Veinivalmistuse eritavad

1. Valge vein

— viinamarju tuleb töödelda nende korjamise päeval

— teiseste sortide osakaal ei tohi ületada 15 %

2. Punane vein

— viinamarju tuleb töödelda nende korjamise päeval

— viinamarjapulpi tuleb kääritada kestadega vähemalt 8 päeva

3. Superior klassi punane vein

— viinamarju tuleb töödelda nende korjamise päeval

— viinamarjapulpi tuleb kääritada kestadega vähemalt 14 päeva

— malolaktiline kääritamine

— vein peab laagerduma kuni saagikoristusele järgneva teise aasta 24. aprillini (jüripäev) ning seda ei tohi turustada enne seda kuupäeva

— teiseste sortide osakaal ei tohi olla enam kui 15 % kõikidest kasutatud sortidest

4. Grand Superior klassi punane vein

— viinamarju tuleb töödelda nende korjamise päeval

— viinamarjapulpi tuleb kääritada kestadega vähemalt 14 päeva

— malolaktiline kääritamine

— vein peab laagerduma kuni saagikoristusele järgneva teise aasta 24. aprillini (jüripäev) ning seda ei tohi turustada enne seda kuupäeva

2. Lubamatud veinivalmistustavad

Asjakohane piirang veinide valmistamisel

1. Valge vein

— tammelaastude kasutamine

— tanniinide lisamine

— veini magustamine

2. Punane vein

— tammelaastude kasutamine

— tanniinide lisamine

— veini magustamine

— hapestamine

3. Superior klassi punane vein

— tammelaastude kasutamine

— tanniinide lisamine

— viinamarjavirde ja veini magustamine

— hapestamine

4. Grand Superior klassi punane vein

— tammelaastude kasutamine

— tanniinide lisamine

— viinamarjavirde ja veini magustamine

— hapestamine

3. Viinamarjakasvatuse eeskirjad

Viljelustava

1. Viljelusmeetod

a. Viinamarjaistandused, mis on rajatud enne 1. augustit 2021: viinamarju võib koristada mis tahes viinamarjaistandusest viljelusmeetoditest sõltumata niikaua, kuni viinamarjaistandus töötab.

b. Viinamarjaistandused, mis on rajatud pärast 1. augustit 2021:

i. vihmavarjukujuline vorm

ii. lehtrikujuline (gobelet) vorm

iii. madal nöörpuu vorm

iv. poolkõrge nöörpuu vorm

v. kõrge nöörpuu vorm

vi. Guyot' vorm

2. Istutustihedus

a. Viinamarjaistandused, mis on rajatud enne 1. augustit 2021: igasugune

b. Viinamarjaistandused, mis on rajatud pärast 1. augustit 2021: vähemalt 3 500 viinapuud hektari kohta, viinapuude hävinemine kuni 20 %

3. Korjemeetod: mehaaniline või käsitsi

4. Tootmine on kooskõlas maksimaalse saagikuse eeskirjadega.

5. Viinamarjade kvaliteet (minimaalne suhkrusisaldus väljendatuna Ungari virde klassis (MM) ja minimaalne võimalik alkoholisisaldus)

— Valged ja punased veinid: 17 MM, 10,6 mahuprotsenti

— Superior ja Grand Superior klassi punased veinid: 19 MM, 12,08 mahuprotsenti

b. *Maksimaalne saagikus*

1. Valge vein

9 000 kg viinamarju hektari kohta

2. Punane vein

9 000 kg viinamarju hektari kohta

3. Superior klassi punane vein

7 000 kg viinamarju hektari kohta

4. Grand Superior klassi punane vein

5 000 kg viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Järgmiste omavalitsusüksuste alad, mis on viinamarjaistanduste katastris liigitatud I või II klassi: Bozsok, Cák, Kőszeg ja Kőszegdoroszló.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

*Vein*

1. Määratletud piirkonna kirjeldus

a) Looduslikud tingimused

Kőszegi mäed ja mäejalam moodustavad Alpide esimesed kõrgendikud, kus viinamarju on kasvatatud sajandeid. Piirkonna looduslikud iseärasused on suuresti tingitud Alpide lähedusest nii mulla kui ka kliima poolest. Viinamarjaistandused paiknevad kuni 450 m kõrgusel merepinnast.

Kőszegi mäed moodustavad tektoonilise avause, kus vanemad kivimid on tõusnud pinnale hilisemate kihtide erosiooni tõttu. Mägede kivimid on settelise päritoluga metamorfsed kivimid, kristalne kilt (kvarts-vilgukivi, kvartsfülliit, lubjakivi, lubjafülliit, rohekilt), argilliit, liivakivi ja gneiss. Murenenud aluskivimile (argilliit, gneiss) on ladestunud happelised ja mittepodsoolsed pruunid metsamullad, mujal on aga savimöllised pruunid metsamullad. Mäejalamile on ladestunud settekivimid, pliotseeni savisete ja pleistotseeni löss.

Kőszegi mäed kuuluvad Alpokalja (Alpide mäejalami) kliimavööndisse. See on tasakaalustatud kliima, mis on mõõdukalt jahe ja mõõdukalt niiske. Aastane sademete hulk on keskmiselt üle 700–800 mm, millest 60–70 % langeb suvel. Aasta keskmine temperatuur on 9,2 °C. Kevad saabub tavaliselt hilja, suvi on jahe, sügis sageli pikk ning soodne viinamarjade küpsemisele. Soojuse summa kasvuperioodil on 2 900 – 3 000 °C ja päikesepaisteliste tundide arv aastas on peaaegu riigi väikseim (alla 1 800 tunni), kuna keskmine aastane pilvekate ületab 60 %.

Tootmispiirkond on üks Ungari vanimaid geograafilisi piirkondi, kus on ainulaadsed ajaloolised traditsioonid. Vein on oluliselt määranud Kőszegi linna ajalugu, majandust, majanduse tõusu ja langust ning kultuuri.

b) Inimtegurid

Piirkonnas kasutatavate sortide valimisel eelistatakse sorte, mida iseloomustab värske puuviljasus ja hea happestruktuur. Põlvkondade vältel edasi antud oskusteave – kuidas kasvatada geograafilise piirkonna sorte, maksimeerida saagikust ja saavutada saagikoristuseks vajalik küpsus – määrab põhimõtteliselt veini põhiomadused. Punaste veinide laagerdamine kestadega ja eri liiki punaste veinide laagerdumisaja kindlaksmääramine nõuavad samuti märkimisväärseid eksperditeadmisi. Viinamarjaistandused ühendavad traditsioonilise meetodi (mõõdukas vaadis laagerdamine) mahutis laagerdumisega, mis säilitab veini värskuse. See hoiab ära vaatidest imenduvate tanniinide domineerimise veinis.

2. Veinide kirjeldus

Kőszegi veinide iseloomu määravad suuresti Alpid, piirkonna kivimid ning üldjoontes jahe, kuid tasakaalustatud kliima, millele on omane suur päevase ja öise temperatuuri erinevus.

Lisaks värske happesusega kergete puuviljaliste veinide tootmisele sobib tootmispiirkond ka pika järelmaitse ja hästi laagerdunud elegantsete valgete ja punaste veinide valmistamiseks. Jaheda kliima ja aluskivimite omaduste tõttu tekib viinamarjades hape, mis annab veinile põhiiseloomu, samas kui hiline saagikoristus tagab kvaliteetveinide rikkaliku maitse. Kõiki veine iseloomustab soolane mineraalsus, mis tuleneb aluskivimist.

3. Põhjusliku seose esitlemine ja näitamine

Kőszegi veinide kvaliteet ja omadused tulenevad geograafilisest keskkonnast ning sellega seotud looduslikest ja inimteguritest.

Kőszegi veinide omadused on suuresti tingitud subalpiinsetest ilmastikutingimustest, Alpide mõjust ja nende piirkondade kokkupuutest mägedega, viinamarjaistanduste kõrgusest (linn ise asub umbes kõrgusel 300 m üle merepinna), mis tähendab jahedaid öid isegi kuumade suvepäevade järel, ning vähestest päikesepaistelistest tundidest.

Geograafilise piirkonna kliima, jahedast kliimast tulenev pikk kasvuperiood ning päevase ja öise temperatuuri erinevus võimaldavad toota tugeva struktuuriga puuviljaseid veine, millel on kompleksne maitse ja värske happesus.

Kőszegi linna I klassi viinamarjaistandused asuvad linnast ülalpool nõlvadel, metsadest allpool, ja võivad olla kuni 450 m kõrgusel merepinnast. Lõunapoolsed viinamarjaistandused või allistandused on siin haruldased (erandid on Kálvária-hegy ja Római-domb); tavaliselt asuvad istandused kagu- või idasuunal. Mägede viinamarjaistandused on üldiselt järsud. Madalamatel aladel on ka mitu läänesuunalist nõlva. Viinamarjaistandused paiknevad Alpide esimeste kõrgendike külgedel või Kőszegi mägede ees asuvatel küngastel.

Topograafilised tingimused soodustavad samuti tugeva struktuuriga elegantsete ja hea happesusega veinide tootmist.

Mullal, eriti aluskivimil, on samuti oma roll Kőszegi veinide eripära loomisel. Lisaks jahedale subalpiinsele kliimale aitab fülliidist ja kvartsist aluskivim toota tugeva happelise struktuuriga veine. Kvartspinnas tagab hea vee läbilaskmisvõime, mis aitab samuti saavutada suuremat happesust ja puuviljaaroome. Heledam muld on hea soojapidavusega, mis soodustab viinamarjade küpsemist ja aitab puuviljaaroomidel kujuneda. Tänu heale vee läbilaskmisvõimele võivad mulla mineraalid tekitada värsket puuviljalist happesust ja mõnikord isegi mineraalseid nüansse.

Veinid on kõige enam keskmise täidlusega, osaliselt tänu kliimatingimustele (subalpiinne mõju ja suurem kõrgus merepinnast) ning sordist tulenevale struktuurile (nt Furmint, Olaszrizling või Kékfrankos Blauburger). Kőszegi veine iseloomustab tavaliselt tugeva struktuuriga karge puuviljane maitse, elavad värsked happed ja napp mineraalne struktuur, mis tuleneb ka eespool nimetatud looduslikest teguritest, st kõrgus merepinnast, kvarts, kilt ja metamorfsed kivimid.

Tänu mõõdukale vaadis laagerdumisele säilib veinidel kompaktne struktuur, peamiselt stiilist sõltuvalt domineerivad valgetes veinides tsitruselised nüansid, punastes veinides aga punased marjad ja vürtsikad nüansid.

9. **Muud olulised tingimused**

*Nimetusi käsitlevad eeskirjad*

Õigusraamistik

KPNi/KGTd haldava organisatsiooni kehtestatud, liikmesriikide poolt ettenähtud juhtudel.

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted.

Tingimuse kirjeldus

Kupaaživeine käsitlevad eeskirjad. Kasutada võib termineid „küvé“ ja „cuvée“ või sünonüümina terminit „házasítás“ [kupaaž]. Eespool nimetatud mõistet võib kasutada kõigi kategooriate puhul, välja arvatud kvaliteetveinide kategooria.

Muud traditsioonilised nimetused, mida on lubatud kasutada, muud väljendid, mille kasutus on piiratud, tootmismeetodile osutavad ja reguleeritud kasutusega väljendid

— Väljendid, mida võib kasutada valgete veinide puhul: traditsioonilised nimetused „Első szüret“ [esimene korje], „Újbor – primőr“ [toorvein – noorvein], „szűretlen“ [filtreerimata], „Késői szüretelésű“ [hiline korje]

— Väljendid, mida võib kasutada punaste veinide puhul: traditsioonilised nimetused „Első szüret“ [esimene korje], „Újbor – primőr“ [toorvein – noorvein], „szűretlen“ [filtreerimata], „Siller“

— Väljendid, mida võib kasutada Superior klassi punaste veinide puhul: „Szűretlen“ [filtreerimata]

— Väljendid, mida võib kasutada Grand Superior klassi punaste veinide puhul: „Szűretlen“ [filtreerimata]

Väiksemate geograafiliste üksuste piiritlemise ja tähistamise erieeskirjad

i. Omavalitsusüksuste ja nende osade nimed: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii. Omavalitsusüksuste, viinamarjaistanduste nimed (viinamarjaistanduste osade nimed):

— 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. Viinamarjaistanduse ja viinamarjaistanduste osade nimetuste märkimise tingimused:

— ainult Grand Superior klassi punase veini kategoorias;

— kui viinamarjad on kasvatatud täielikult üksnes viinamarjaistanduse määratletud tootmispiirkonnas (viinamarjaistanduste osade puhul täielikult selles osas);

— viinamarjaistanduse või selle osa nime kõrval tuleb märkida omavalitsusüksuse nimi;

— valmistatud viinamarjadest, mis vastavad tootespetsifikaadi tingimustele.

*Tootmine väljaspool määratletud tootmispiirkonda*

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus

Lisaks IV punktis loetletud omavalitsusüksustele võib Kőszegi veini toota ka Kőszegi ja Szombathelyi komitaadis.

Kőszegi komitaadi omavalitsusüksused: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. (Samas haldusüksuses asuvad alad – komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 5 lõike 1 punkt b)

Szombathelyi komitaadi omavalitsusüksused: 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. (Samas haldusüksuses asuvad alad – komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 5 lõike 1 punkt b)

*Kaitstud traditsiooniline nimetus*

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted.

Tingimuse kirjeldus

Mõiste „kaitstud päritolunimetus“ sünonüümina võib kasutada järgmist traditsioonilist nimetust: „védett eredetű bor“ [kaitstud päritoluga vein]

Toote omaduste kirjeldamiseks: „Siller“, „késői szüretelésű“ [hiline korje]

*Sünonüümide kasutamine*

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Veini märgistusel võib kasutada veebisaidil boraszat.kormany.hu loetletud lubatud sünonüüme.

**Link tootespetsifikaadile**

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