C/2025/1600

12.3.2025

Suojahakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 3 kohdan nojalla erään viinialan nimityksen osalta

(C/2025/1600)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Kőszeg / Kőszegi”

PDO-HU-02804

Hakemuksen jättöpäivä: 4.10.2021

1. **Rekisteröitävä nimi**

”Kőszeg / Kőszegi”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1.1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vihertävänkeltaisesta voimakkaan sitruunankeltaiseen.

Aromi: Aromia hallitsevat raikkaat, pirteät vivahteet, jotka tuovat pääosin mieleen sitrushedelmät ja valkomaltoiset hedelmät ja joita täydentävät hienovaraiset, tuoreet vihreät mausteiset vivahteet.

Maku: Makua hallitsevat kuivat tai puolikuivat, raikkaat, pirteät hapot ja pääasiassa hedelmäiset (sitrushedelmien ja luumarjojen) vivahteet, joita täydentää mineraalisuus. Viini on kevyt tai keskitäyteläinen, mutta tiivisrakenteinen.

Analyyttiset vaatimukset:

Seuraavassa esitetyt ominaisuudet, joiden osalta arvoa ei ole määritelty, ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen raja-arvojen mukaiset.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	–
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	4,6 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	–

2. *Punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: violetista rubiininpunaiseen.

Aromi: Aromia hallitsevat punaiset hedelmät ja mausteiset vivahteet. Viinissä voi olla myös puutynnyrissä kypsyttämisestä peräisin olevia hienovaraisia makeita mausteita sekä kukkaisia vivahteita.

Maku: Viinissä maistuvat pääosin punaiset marjat ja tuoreet, vihreät mausteet ja – vähäisemmässä määrin – puutynnyrissä kypsyttämisestä peräisin olevat hienovaraiset mausteet (seetripuu). Viini on tiivisrakenteinen.

Analyyttiset vaatimukset:

Seuraavassa esitetyt ominaisuudet, joiden osalta arvoa ei ole määritelty, ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	4,6 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	–

3. *Superior-punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaihtelee melko voimakkaan purppuranpunaisesta tai rubiininpunaisesta voimakkaan rubiininpunaisen tai granaatinpunaisen sävyihin.

Aromi: Aromia hallitsevat mausteiset vivahteet sekä punaiset ja mustat marjat.

Maku: Kuivien, keskivoimakkaiden tanniinien lisäksi viinissä maistuvat punaiset ja mustat marjat ja mausteisuus, jota täydentävät mineraalisuus ja tynnyrikypsytyksestä peräisin olevat vivahteet (seetripuu). Viini on tiivisrakenteinen, ja sille on myös ominaista vivahteikkuus ja pitkä jälkimaku.

Analyyttiset vaatimukset:

Seuraavassa esitetyt ominaisuudet, joiden osalta arvoa ei ole määritelty, ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	–
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,6 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	–

4. *Grand superior vörös (Grand superior -punaviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaihtelee melko voimakkaan purppuranpunaisesta tai rubiininpunaisesta voimakkaan rubiininpunaisen tai granaatinpunaisen sävyihin.

Aromi: Aromia hallitsevat mausteiset vivahteet sekä punaiset ja mustat marjat.

Maku: Kuivien, keskivoimakkaiden tanniinien lisäksi viinissä maistuvat punaiset ja mustat marjat ja mausteisuus (seetripuu), jota täydentävät mineraalisuus ja tynnyrikypsytyksestä peräisin olevat vivahteet. Viinille on ominaista vivahteikkuus, pitkä jälkimaku ja tiivis rakenne.

Analyyttiset vaatimukset:

Seuraavassa esitetyt ominaisuudet, joiden osalta arvoa ei ole määritelty, ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	–
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,6 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	–

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

1. Valkoviini

— Rypäleet on jalostettava sadonkorjuupäivänä.

— Toissijaisten lajikkeiden osuus saa olla enintään 15 prosenttia.

2. Punaviini

— Rypäleet on jalostettava sadonkorjuupäivänä.

— Rypäleiden puristusjäämää on fermentoitava kuorineen vähintään kahdeksan vuorokautta.

3. Superior-punaviini

— Rypäleet on jalostettava sadonkorjuupäivänä.

— Rypäleiden puristusjäämää on fermentoitava kuorineen vähintään 14 vuorokautta.

— Käytetään malolaktista käymistä.

— Viiniä on kypsytettävä toisen sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden 24. huhtikuuta (Pyhän Yrjön päivä) saakka, eikä sitä saa pitää kaupan ennen kyseistä päivää.

— Toissijaisten lajikkeiden osuus saa olla enintään 15 prosenttia kaikista käytetyistä lajikkeista.

4. Grand superior -punaviini

— Rypäleet on jalostettava sadonkorjuupäivänä.

— Rypäleiden puristusjäämää on fermentoitava kuorineen vähintään 14 vuorokautta.

— Käytetään malolaktista käymistä.

— Viiniä on kypsytettävä toisen sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden 24. huhtikuuta (Pyhän Yrjön päivä) saakka, eikä sitä saa pitää kaupan ennen kyseistä päivää.

2. Kielletyt viininvalmistusmenetelmät

Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

1. Valkoviini

— tammilastujen käyttö

— tanniinien lisääminen

— viinin makeuttaminen

2. Punaviini

— tammilastujen käyttö

— tanniinien lisääminen

— viinin makeuttaminen

— happamoittaminen

3. Superior-punaviini

— tammilastujen käyttö

— tanniinien lisääminen

— puristemehun ja viinin makeuttaminen

— happamoittaminen

4. Grand superior -punaviini

— tammilastujen käyttö

— tanniinien lisääminen

— puristemehun ja viinin makeuttaminen

— happamoittaminen

3. Rypäleiden tuotantosäännöt

Viljelykäytäntö

1. Viljelymenetelmä:

a. Ennen 1. elokuuta 2021 istutetut viinitarhat: rypäleitä voidaan korjata mistä tahansa viinitarhasta viljelymenetelmästä riippumatta, niin kauan kuin viinitarhaa käytetään.

b. Viinitarhat, jotka on istutettu 1. elokuuta 2021 jälkeen:

i. sateenvarjoleikkaus

ii. Goblet-leikkaus

iii. matala kannusleikkaus

iv. keskimatala kannusleikkaus

v. korkea kannusleikkaus

vi. Guyot-leikkaus.

2. Istutustiheys:

a. Ennen 1. elokuuta 2021 istutetut viinitarhat: mikä tahansa

b. Viinitarhat, jotka on istutettu 1. elokuuta 2021 jälkeen: vähintään 3 500 köynnöstä hehtaarilla, viiniköynnösten hävikki enintään 20 prosenttia.

3. Sadonkorjuumenetelmä: koneellisesti tai käsin.

4. Tuotannossa noudatetaan enimmäistuotoksia koskevia sääntöjä.

5. Rypäleiden laatu (vähimmäissokeripitoisuus Unkarin rypälemehuasteikon (MM) mukaan ja potentiaalinen vähimmäisalkoholipitoisuus)

— Valko- ja punaviinit: 17 MM-asteikolla, 10,6 til-%

— Superior- ja Grand superior -punaviinit: 19 MM-asteikolla, 12,08 til-%

b. *Enimmäistuotos*

1. Valkoviini

9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

2. Punaviini

9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

3. Superior-punaviini

7 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

4. Grand superior -punaviini

5 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinitilarekisterissä luokkiin I tai II luetellut seuraavien kuntien alueet: Bozsok, Cák, Kőszeg ja Kőszegdoroszló.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Viini

1. Rajatun alueen kuvaus

a) Luontoon liittyvät tekijät

Kőszegin vuoret ja niiden alarinteet muodostavat Alppien ensimmäiset rinteet, joilla rypäleitä on viljelty vuosisatojen ajan. Alppien läheisyys on pitkälti muovannut alueen luontoa maaperästä ilmastoon. Viinitarhat sijaitsevat enintään 450 metrin korkeudella merenpinnasta.

Kőszegin vuoret muodostavat tektonisen vajoaman, jossa vanhempi kiviaines on noussut pintaan uudempien kerrostumien eroosion vuoksi. Vuorten kivilajeja ovat sedimenttiperäiset metamorfiset kivilajit, kiteinen liuske (kvartsipitoinen kiilleliuske, kvartsiliuske, kalkkiliuske, kalkkifylliitti ja vihreäliuske), argilliitti, hiekkakivi ja gneissi. Pitkälle rapautuneen kallioperän (argilliitti, gneissi) päälle on muodostunut hapanta ruskomaata, jossa ei ole podsolimaannosta. Muualla on savi- ja silttipitoista ruskomaata. Alarinteillä on sedimenttikiveä, plioseenikauden savea ja pleistoseenikauden lössimaata.

Kőszegin vuoret kuuluvat Alppien alarinteiden (Alpokalja) ilmastovyöhykkeeseen, jonka ilmasto on tasapainoinen ja kohtalaisen viileä ja kostea. Keskimääräisenä vuonna vuotuinen sademäärä on yli 700–800 millimetriä, ja siitä 60–70 prosenttia saadaan kesällä. Vuoden keskilämpötila on 9,2 °C. Yleensä kevät saapuu myöhään, kesät ovat viileitä ja syksy on usein pitkä, mikä suosii rypäleiden kypsymistä. Kasvukauden lämpösumma on 2 900–3 000 °C, ja auringonpaistetuntien määrä vuodessa on lähes maan pienin (alle 1 800 tuntia), koska vuotuinen pilvisyys on keskimäärin yli 60 prosenttia.

Tuotantoalue on yksi Unkarin vanhimmista maantieteellisistä alueista, ja siellä on omaleimaisia historiallisia perinteitä. Viinillä on ollut merkittävä vaikutus Kőszegin kaupungin ja lähiympäristön historiaan, talouteen, talouskasvuun ja sen hidastumiseen sekä kulttuuriin.

b) Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Alueella käytettävien lajikkeiden valinnassa suositaan lajikkeita, joille on ominaista raikas hedelmäisyys ja hyvä happorakenne. Keskeinen vaikutus viinin olennaisiin ominaisuuksiin on sukupolvelta toiselle siirtyneellä osaamisella, kuten tietämyksellä siitä, miten maantieteellisen alueen lajikkeita viljellään, miten niistä saadaan suurin mahdollinen tuotos ja miten rypäleet saavuttavat sadonkorjuuseen tarvittavan kypsyyden. Myös punaviinien kypsyttäminen kuorineen ja erityyppisten punaviinien kypsytysajan määrittäminen edellyttävät huomattavaa asiantuntemusta. Viininvalmistamoissa yhdistetään perinteinen tekniikka (keskipitkä tynnyrikypsytys) ja säiliössä kypsyttäminen, jolla säilytetään viinin raikkaus. Näin tynnyrikypsytyksessä muodostuvat tanniinit eivät hallitse viiniä.

2. Viinien kuvaus:

Kőszeg-viinien luonne on pitkälti tulosta Alppien läheisyydestä, alueen kalliomuodostelmasta ja yleisesti viileästä mutta tasapainoisesta ilmastosta, jolle ovat ominaisia suuret päivä- ja yölämpötilojen väliset erot.

Tuotantoalueella tuotetut viinit ovat kevytrunkoisia, hedelmäisiä ja raikkaan hapokkaita. Alue soveltuu myös sellaisten eleganttien valko- ja punaviinien valmistukseen, joissa on pitkä jälkimaku ja jotka ikääntyvät hyvin. Viileä ilmasto ja kallioperän ominaisuudet tuottavat happoja, jotka muodostavat näiden viinien rungon, ja myöhäinen sadonkorjuuajankohta antaa arvoviinien luokan viineille täyteläisen maun. Kaikille viineille on ominaista kallioperästä peräisin oleva suolainen mineraalisuus.

3. Syy-yhteyden esittely ja kuvaus:

Kőszeg-viinien laatu ja ominaisuudet ovat tulosta maantieteellisestä ympäristöstä ja sen luontoon ja ihmisten toimintaan liittyvistä tekijöistä.

Kőszeg-viinien ominaisuuksien taustalla ovat pääasiassa subalpiininen ilmasto, Alppien vaikutus ja näiden alueiden altistuminen vuorten ilmastolle, auringonpaistetuntien vähäisyys ja viinitarhojen sijainti korkealla merenpinnasta (varsinainen kaupunki on noin 300 metrin korkeudella merenpinnasta), minkä vuoksi yöt ovat viileitä myös kuumien kesäpäivien jälkeen.

Maantieteellisen alueen ilmaston, viileän ilmaston aikaansaaman pitkän kasvukauden sekä päivä- ja yölämpötilojen välisen eron ansiosta voidaan valmistaa tiiviitä, hedelmäisiä viinejä, jotka ovat maultaan monivivahteisia ja raikkaan hapokkaita.

Luokkaan I luokitellut Kőszegin kaupungin viinitarhat sijaitsevat kaupungin yläpuolella olevilla kukkuloilla, metsien alapuolella. Ne voivat olla enintään 450 metriä merenpinnan yläpuolella. Viinitarhat tai viinitarhan osat eivät yleensä sijaitse etelään suuntautuvilla rinteillä (poikkeuksina Kálvária-hegy ja Római-domb), vaan useammin kaakkoon tai itään suuntautuvilla rinteillä. Vuoristoalueiden viinitarhat ovat yleensä jyrkkiä. Matalammilla alueilla viinitarhoja on myös useilla länteen suuntautuvilla rinteillä. Viinitarhat sijaitsevat joko Alppien ensimmäisillä rinteillä tai Kőszegin vuorten edessä olevilla kukkuloilla.

Myös pinnanmuodostus suosii tiiviiden, eleganttien ja hapokkuudeltaan hyvien viinien valmistusta.

Yksi Kőszeg-viinien erityisyyteen vaikuttaneista tekijöistä on maaperä, varsinkin kallioperä. Viileän subalpiinisen ilmaston ohella fylliitti- ja kvartsipitoinen kallioperä auttaa tuottamaan viinejä, joilla on tiivis happorakenne. Hyvin vettä läpäisevä kvartsimaa auttaa myös osaltaan tuomaan viineihin enemmän hapokkuutta ja hedelmäisiä aromeja. Hyvin lämpöä varaava vaalea maaperä edistää rypäleiden kypsymistä ja hedelmäisten aromien kehittymistä. Hyvin vettä läpäisevän maaperän mineraalit tuottavat viiniin raikkaan, hedelmäisen hapokkuuden ja toisinaan jopa mineraalisia vivahteita.

Viinit ovat enintään keskitäyteläisiä, mikä johtuu osittain ilmasto-olosuhteista (subalpiinisesta vaikutuksesta ja korkeudesta) ja lajikerakenteesta (esimerkkeinä Furmint, Olaszrizling tai Kékfrankos Blauburger). Kőszeg-viineille ovat yleensä ominaisia tiivis, pirteän hedelmäinen maku, eloisat, raikkaat hapot ja kevyt mineraalirakenne, joka on myös tulosta edellä mainituista luontoon liittyvistä tekijöistä eli korkeudesta, kvartsista, liuskekivestä ja metamorfisista kivilajeista.

Keskipitkällä tynnyrikypsytyksellä saadaan tiivisrakenteisia viinejä, joiden hallitsevia vivahteita ovat – pääosin viinityypin mukaan – valkoviineissä sitrushedelmät ja punaviineissä punaiset hedelmät ja mausteiset sävyt.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Merkintöjä koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön toimesta, jos tästä säädetään jäsenvaltiossa

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Sekoiteviineihin liittyvät säännöt: Voidaan käyttää ilmaisuja ”küvé” ja ”cuvée” tai niiden synonyyminä ilmaisua ”házasítás” (sekoiteviini). Edellä mainittua ilmaisua voidaan käyttää kaikissa muissa luokissa paitsi arvoviinien luokassa.

Muut perinteiset merkinnät, joiden käyttö on sallittu, muut merkinnät, joiden käyttöä on rajoitettu, tuotantomenetelmän ilmoittavat merkinnät ja merkinnät, joiden käyttöä säännellään:

— Merkinnät, joita voidaan käyttää valkoviineissä: perinteiset merkinnät ”Első szüret” (ensimmäinen sato), ”Újbor – primőr” (uusi viini – primööriviini), ”Szűretlen” (suodattamaton), ”Késői szüretelésű” (myöhäissato)

— Merkinnät, joita voidaan käyttää punaviineissä: perinteiset merkinnät ”Első szüret” (ensimmäinen sato), ”Újbor – primőr” (uusi viini – primööriviini), ”Szűretlen” (suodattamaton), ”Siller”

— Merkinnät, joita voidaan käyttää Superior-viineissä: ”Szűretlen” (suodattamaton)

— Merkinnät, joita voidaan käyttää Grand superior -punaviineissä: ”Szűretlen” (suodattamaton)

Pienempien maantieteellisten yksiköiden rajaamista ja mainitsemista koskevat erityiset säännöt:

i. Kuntien ja kunnan osien nimet: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii.

— 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. Viinitarhojen ja viinitarhan osien nimiä koskevien merkintöjen edellytykset:

— koskee vain Grand superior -punaviinin luokkaa

— rypäleet on viljeltävä kokonaan viinitarhan rajaamalla tuotantoalueella (jos kyseessä on viinitarhan osa, kokonaan kyseisessä viinitarhan osassa)

— viinitarhan tai sen osan nimen rinnalla on ilmoitettava kunnan nimi

— valmistuksessa käytettävien rypäleiden on täytettävä tuote-eritelmän edellytykset.

Tuotanto rajatun tuotantoalueen ulkopuolella

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

IV kohdassa lueteltujen kuntien lisäksi Kőszeg-viiniä voidaan tuottaa myös Kőszegin ja Szombathelyn piirikunnissa.

Kőszegin piirikuntaan kuuluvat kunnat: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. (Samassa hallinnollisessa yksikössä sijaitsevat alueet – komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohdan b alakohta)

Szombathelyn piirikuntaan kuuluvat kunnat: 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. (Samassa hallinnollisessa yksikössä sijaitsevat alueet – komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohdan b alakohta)

Suojattu perinteinen merkintä

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Termin ”suojattu alkuperänimitys” synonyyminä voidaan käyttää seuraavaa perinteistä merkintää: ”védett eredetű bor” (viini, jolla on suojattu alkuperä)

Tuotteen ominaisuuksien kuvaaminen: ”siller”, ”késői szüretelésű” (myöhäissato)

Synonyymien käyttö

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Viinin merkinnöissä voidaan käyttää osoitteessa boraszat.kormany.hu lueteltuja sallittuja synonyymejä.

Linkki tuote-eritelmään

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