C/2025/1600

12.3.2025.

Objava zahtjeva za zaštitu naziva u sektoru vina u skladu s člankom 97. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/1600)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Kőszeg / Kőszegi"

PDO-HU-02804

Datum podnošenja zahtjeva: 4. 10. 2021.

1. **Naziv koji je potrebno upisati u registar**

Kőszeg / Kőszegi

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vinâ**

1. *Bijelo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: zelenkastožuta do tamna limun žuta.

Aroma: dominiraju svježe, živahne note koje uglavnom podsjećaju na agrume i voća bijele pulpe, dopunjene diskretnim i svježim zelenim začinskim tonovima.

Okus: lagan ili srednje punoće, ali čvrste strukture, pri čemu dominiraju suhe ili polusuhe, izrazito svježe, kiseline i primarno voćne note (agruma i koštuničavog voća), dopunjene mineralnošću.

Analitički standardi:

Svojstva u nastavku za koja nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,6 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	—

2. *Crno vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: ljubičasta do rubin crvena.

Aroma: prevladavaju note crvenog voća i začina. Mogu se pojaviti i diskretne note slatkih začina dobivene dozrijevanjem u drvenim bačvama, kao i cvjetne note.

Okus: uglavnom po crvenom voću i svježim, zelenim začinima, i u manjoj mjeri diskretni začini (cedar) od dozrijevanja u drvenim bačvama, čvrste strukture.

Analitički standardi:

Svojstva u nastavku za koja nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,6 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	—

3. *Crno vino Superior*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: u rasponu od umjereno tamnopurpurne ili rubin crvene do nijansi tamne rubin crvene ili granatnocrvene.

Aroma: dominiraju začinske note uz aromu crvenog i crnog bobičastog voća.

Okus: osim suhih srednje izraženih tanina, osjeća se okus crvenog i crnog bobičastog voća te okus začina, dopunjeni mineralnošću i notama koje nastaju dozrijevanjem u bačvama (cedar). Vino ima čvrstu strukturu. Karakteriziraju ga i kompleksnost te dugotrajan završni okus.

Analitički standardi:

Svojstva u nastavku za koja nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,6 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	—

4. *Grand superior vörös (crno vino Grand superior)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: u rasponu od umjereno tamnopurpurne ili rubin crvene do nijansi tamne rubin crvene ili granatnocrvene.

Aroma: dominiraju začinske note uz aromu crvenog i crnog bobičastog voća.

Okus: osim suhih srednje izraženih tanina, osjeća se okus crvenog i crnog bobičastog voća te okus začina (cedar), dopunjeni mineralnošću i notama koje nastaju dozrijevanjem u bačvama. Karakteriziraju ga i kompleksnost, dugotrajan završni okus i čvrsta struktura.

Analitički standardi:

Svojstva u nastavku za koja nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,6 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	—

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Osnovni enološki postupci*

1. Osnovni enološki postupci

Poseban enološki postupak

1. Bijelo vino

— grožđe se mora preraditi na dan berbe,

— udio dodatnih sorti ograničen je na 15 %,

2. Crno vino

— grožđe se mora preraditi na dan berbe,

— gnječeno grožđe mora se fermentirati na kožicama najmanje osam dana,

3. Crno vino Superior

— grožđe se mora preraditi na dan berbe,

— gnječeno grožđe mora se fermentirati na kožicama najmanje 14 dana,

— jabučno-mliječno vrenje,

— vino mora dozrijevati do 24. travnja (blagdan svetog Jurja) druge godine nakon berbe i ne smije biti stavljeno na tržište prije tog datuma,

— udio dodatnih sorti ograničen je na 15 % svih upotrijebljenih sorti,

4. Crno vino Grand superior

— grožđe se mora preraditi na dan berbe,

— gnječeno grožđe mora se fermentirati na kožicama najmanje 14 dana,

— jabučno-mliječno vrenje,

— vino mora dozrijevati do 24. travnja (blagdan svetog Jurja) druge godine nakon berbe i ne smije biti stavljeno na tržište prije tog datuma.

2. Enološki postupci koji nisu dopušteni

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

1. Bijelo vino

— upotreba hrastovih strugotina

— dodavanje tanina

— doslađivanje vina

2. Crno vino

— upotreba hrastovih strugotina

— dodavanje tanina

— doslađivanje vina

— dokiseljavanje

3. Crno vino Superior

— upotreba hrastovih strugotina

— dodavanje tanina

— doslađivanje mošta i vina

— dokiseljavanje

4. Crno vino Grand superior

— upotreba hrastovih strugotina

— dodavanje tanina

— doslađivanje mošta i vina

— dokiseljavanje

3. Pravila o proizvodnji grožđa

Postupak uzgoja

1. Metoda uzgoja:

a. Ako su vinogradi zasađeni prije 1. kolovoza 2021.: grožđe se može brati u bilo kojem vinogradu, neovisno o metodi uzgoja, dokle god se vinograd obrađuje.

b. Ako su vinogradi zasađeni nakon 1. kolovoza 2021.:

i. uzgoj u obliku kišobrana,

ii. niski račvasti uzgoj,

iii. niski kordonac,

iv. srednje visoki kordonac,

v. visoki kordonac,

vi. Guyot.

2. Gustoća sadnje:

a. Ako su vinogradi zasađeni prije 1. kolovoza 2021.: nema ograničenja

b. Ako su vinogradi zasađeni nakon 1. kolovoza 2021.: najmanje 3 500 trsova po hektaru, gubitak trsova najviše 20 %

3. Metoda berbe: strojna ili ručna

4. Proizvodnja je u skladu s pravilima o maksimalnim prinosima.

5. Kvaliteta grožđa (najmanji sadržaj šećera izražen u stupnjevima mađarske ljestvice za mošt (MM) i najmanja potencijalna alkoholna jakost)

— Za bijela i crna vina: 17°MM, 10,6 % vol.

— Za crna vina Superior i Grand superior: 19°MM, 12,08 % vol.

b. *Maksimalni prinosi*

1. Bijelo vino

9 000 kg grožđa po hektaru

2. Crno vino

9 000 kg grožđa po hektaru

3. Crno vino Superior

7 000 kg grožđa po hektaru

4. Crno vino Grand superior

5 000 kg grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područja općina Bozsok, Cák, Kőszeg i Kőszegdoroszló koja su razvrstana u razrede I. ili II. u katastru vinograda.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Vino

1. Opis razgraničenog područja

(a) Prirodni čimbenici

Planine Kőszeg i njihova podnožja čine prve obronke Alpa, gdje se grožđe uzgaja stoljećima. Na prirodna obilježja područja u velikoj mjeri utječe blizina Alpa, u pogledu kako tla i tako i klime. Vinogradi rastu do nadmorske visine od 450 m.

Planine Kőszeg formiraju tektonski prozor u kojem su zbog erozije kasnijih slojeva na površinu izbile starije stijene. Stijene planine metamorfne su stijene sedimentnog podrijetla, kristalični škriljevci (tinjčev škriljavac s kvarcom, filit od kvarca, vapneni škriljevac, vapneni filit, zeleni škriljavac), glineni škriljavac, pješčenjak i gnajs. Kisela, nepodzolna smeđa tla formirala su se na stjenovitoj podlozi izloženoj vremenskim utjecajima (glineni škriljavac, gnajs), dok se drugdje nalaze se glinasta muljevita smeđa šumska tla. Sedimentna stijena, pliocenski ćerpič i pleistocenski prapor formirali su se na obroncima.

Planine Kőszeg pripadaju klimatskoj zoni predalpskog područja (podalpski lanac). Radi se o uravnoteženoj klimi koja je umjereno hladna i umjereno vlažna. Prosječna godišnja količina padalina premašuje 700 – 800 mm, od čega 60 – 70 % padne ljeti. Srednja godišnja temperatura iznosi 9,2 °C. Proljeće obično počinje kasno, ljeta su svježa, a jesen je često duga, što pogoduje dozrijevanju grožđa. Temperaturna suma tijekom sezone rasta iznosi 2 900 – 3 000 °C, a broj sunčanih sati godišnje gotovo je najmanji u zemlji (manje od 1 800 sati), jer prosječna godišnja naoblaka premašuje 60 %.

Proizvodno područje jedno je od najstarijih mađarskih zemljopisnih područja, s jedinstvenim povijesnim tradicijama. Vino je u velikoj mjeri utjecalo na povijest, gospodarstvo, gospodarski uspon i pad te na kulturu grada Kőszega i okolice.

(b) Ljudski čimbenici

Pri odabiru sorti koje se koriste na tom području prednost se daje sortama koje karakterizira svježa voćnost i dobra struktura kiselosti. Znanje i iskustvo koje se prenosi s generacije na generaciju – kako uzgajati sorte zemljopisnog područja, dobiti maksimalne prinose i postići zrelost potrebnu za branje – bitno utječu na osnovna svojstva vina. Dozrijevanje crnih vina na kožicama i određivanje razdoblja dozrijevanja za različite vrste crnih vina također zahtijevaju veliko stručno znanje. Vinarije kombiniraju tradicionalne tehnike (umjereno dugo dozrijevanje u bačvi) s dozrijevanjem u spremniku, čime se čuva svježi karakter vina. Zahvaljujući tome, u okusu vina nisu dominantni tanini iz drva od kojeg su načinjene bačve.

2. Opis vinâ:

Karakter vina Kőszeg u velikoj mjeri određuju Alpe, formacija stijena tog područja i uglavnom svježa ali uravnotežena klima, za koju su karakteristične velike razlike između dnevnih i noćnih temperatura.

Osim proizvodnje laganih vina voćnih okusa i svježe kiselosti, proizvodno područje prikladno je i za proizvodnju elegantnih bijelih i crnih vina koja imaju dugotrajan završni okus i dobro stare. Hladna klima i kvaliteta stjenovite podloge rezultiraju kiselinama koje čine osnovu tih vina, dok kasni datum berbe daje vina vrhunskih kategorija bogatog okusa. Sva vina karakterizira slana mineralnost koja je rezultat stjenovite podloge.

3. Prezentacija i dokaz uzročne veze:

Kvaliteta i svojstva vina Kőszeg rezultat su zemljopisnog okruženja i s tim povezanih prirodnih i ljudskih čimbenika.

Na svojstva vina Kőszeg znatno utječe podalpska klima, utjecaj Alpa, i izloženost područja planinama, visina vinograda (sam grad nalazi se na nekih 300 m nadmorske visine) – što znači hladne noći i nakon vrućih ljetnih dana – i mali broj sunčanih sati.

Klima tog zemljopisnog područja, duga sezona rasta zbog hladne klime te razlike između dnevnih i noćnih temperatura omogućuju proizvodnju vina čvrste strukture i svježe kiselosti.

Vinogradi razreda I. grada Kőszega nalaze se na brežuljcima iznad grada, ispod šuma, i mogu biti i do 450 m iznad razine mora. Vinogradi ili podvinogradi na južnim padinama ovdje su rijetki (osim vinograda Kálvária-hegy and Római-domb), češći su vinogradi na jugoistočnim ili istočnim padinama. Planinski vinogradi uglavnom su strmi. Postoji nekoliko zapadnih padina, u nižim područjima. Vinogradi se nalaze ili na strani prvih obronaka Alpa ili na brežuljcima u podnožju planina Kőszeg.

Topografski uvjeti također su pogodni za proizvodnju elegantnih vina čvrste strukture i dobre kiselosti.

Tlo, a posebno stjenovita podloga, bitno je za specifičnost vina Kőszeg. Uz hladnu podalpsku klimu, u proizvodnji vina čvrste kisele strukture pomaže i stjenovita podloga od filita i kvarca. Tlo od kvarca osigurava dobru drenažu, što također pomaže u stvaranju veće kiselosti i voćnih aroma. Svijetla tla dobro zadržavaju toplinu, što pridonosi dozrijevanju i pomaže u razvoju voćnih aroma. Zahvaljujući dobroj drenaži, minerali u tlu mogu proizvesti okus svježe, voćne kiselosti, a ponekad i mineralne note.

Vina su najviše srednje punoće, djelomično zahvaljujući klimatskim uvjetima (podalpski utjecaj i viša nadmorska visina) i strukturi sorata (kao što su Furmint, Olaszrizling ili Kékfrankos Blauburger). Vina Kőszeg uglavnom imaju svojstva čvrstog, reskog voćnog okusa, dinamičnih, svježih kiselina i lagane mineralne strukture, što se može pripisati i prethodno navedenim prirodnim čimbenicima, tj. nadmorskoj visini, kvarcu, škriljevcu i metamorfnim stijenama.

Zahvaljujući umjerenom dozrijevanju u bačvama, vina zadržavaju čvrstu strukturu, s – uglavnom ovisno o načinu – notama agruma koje dominiraju u bijelim vinima i notama crvenog voća i začina koje dominiraju u crvenim vinima.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Pravila o oznakama

Pravni okvir:

donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako je tako propisala država članica

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Pravila za vina dobivena kupažom: Mogu se koristiti izrazi „küvé” i „cuvée”, ili, kao sinonim, izraz „házasítás” (kupaža). Gore navedeni izraz može se koristiti za sve kategorije osim kategorije vrhunskih vina.

Drugi tradicionalni izrazi čija je upotreba dopuštena, ostali izrazi čija je upotreba ograničena, izrazi koji upućuju na način proizvodnje te izrazi čija je upotreba regulirana:

— Izrazi koji se mogu navesti za bijela vina: Tradicionalni izrazi „Első szüret” (prva berba), „Újbor – primőr” (mlado vino – primeur), „Szűretlen” (nefiltrirano), „Késői szüretelésű” (kasna berba)

— Izrazi koji se mogu navesti za crna vina: Tradicionalni izrazi „Első szüret” (prva berba), „Újbor – primőr” (mlado vino – primeur), „Szűretlen” (nefiltrirano), „Siller”

— Izrazi koji se mogu navesti za crna vina Superior: „szűretlen” (nefiltrirano)

— Izrazi koji se mogu navesti za crna vina Grand superior: „szűretlen” (nefiltrirano)

Posebna pravila o razgraničenju i navođenju manjih zemljopisnih jedinica:

i. Nazivi općina i dijelova općina: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii. Općine, nazivi vinograda (podvinograda):

— 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. Uvjeti za navođenje naziva vinograda i podvinograda:

— samo za kategoriju crnih vina Grand superior,

— ako se grožđe uzgaja u potpunosti unutar proizvodnog područja razgraničenog vinogradom (u slučaju podvinograda, u potpunosti unutar podvinograda),

— naziv općine mora se navesti uz naziv vinograda / podvinograda,

— od grožđa koje ispunjava uvjete iz specifikacije proizvoda.

Proizvodnja izvan razgraničenog proizvodnog područja

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Uz općine navedene u točki IV, vino Kőszeg može se proizvoditi i u okruzima Kőszeg i Szombathely.

Općine koje pripadaju okrugu Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. (Područja unutar iste administrativne jedinice – članak 5. stavak 1. točka (b) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33)

Općine koje pripadaju okrugu 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. (Područja unutar iste administrativne jedinice – članak 5. stavak 1. točka (b) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33)

Zaštićeni tradicionalni izrazi

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Sljedeći tradicionalni izraz može se koristiti kao sinonim za izraz „zaštićena oznaka izvornosti”: „védett eredetű bor” (vino zaštićenog podrijetla).

Za opis svojstava proizvoda može se upotrebljavati: „siller”, „késői szüretelésű” (kasna berba).

Korištenje sinonima

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Dopušteni sinonimi navedeni na internet stranici boraszat.kormany.hu mogu se koristiti na etiketama vina.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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