C/2025/1600

2025.3.12.

Borágazati elnevezés oltalma iránti kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (3) bekezdése alapján

(C/2025/1600)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Kőszeg/Kőszegi”

PDO-HU-02804

A kérelem benyújtásának időpontja: 2021.10.4.

1. **Bejegyzendő elnevezés**

Kőszeg / Kőszegi

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Bor – fehér*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a zöldessárga és a mély citromsárga között.

Illat: a friss, üde, elsősorban a citrusokra és a fehérhúsú gyümölcsökre emlékeztető jegyek dominálnak, diszkrét friss zöld fűszeres tónusokkal kiegészülve.

Íz: száraz vagy félszáraz, friss, ropogós savak és elsődleges gyümölcsíz (citrus, csonthéjas) jegyek dominálnak, ásványossággal kiegészülve, könnyű vagy közepes testtel, de feszes szerkezettel.

Analitikai előírások:

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, megfelelnek az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	–
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,6 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	–

2. *Bor – vörös*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a bíborszíntől a rubinvörösig.

Illat: elsősorban pirosbogyós gyümölcsök és fűszeres jegyek uralkodnak. Emellett diszkrét, fahordó adta édes fűszerek is megjelenhetnek, továbbá virágos jegyek.

Íz: elsősorban pirosbogyós gyümölcsök és friss zöldfűszerek, másodsorban a fahordós érlelés adta diszkrét fűszerek (cédrus), feszes szerkezet.

Analitikai előírások:

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, megfelelnek az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	–
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,6 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	–

3. *Bor – Superior vörös*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a közepesen mély bíborszíntől vagy rubinszíntől a mély rubin vagy gránát árnyalataiig terjedhet.

Illat: a piros- és feketebogyós gyümölcsök mellett fűszeres jegyek dominálnak.

Íz: száraz, közepes tannin mellett a piros- és feketebogyós gyümölcs és fűszeresség jelenik meg, ásványossággal és hordós érlelésre jellemző jegyekkel kiegészítve (cédrus). A bor szerkezete feszes. Jellemzője továbbá a komplexitás és az íz hosszúsága.

Analitikai előírások:

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, megfelelnek az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	–
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4,6 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	–

4. *Bor – Grand Superior vörös*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a közepesen mély bíborszíntől vagy rubinszíntől a mély rubin vagy gránát árnyalataiig terjedhet.

Illat: a piros- és feketebogyós gyümölcsök mellett fűszeres jegyek dominálnak.

Íz: száraz, közepes tannin mellett a piros- és feketebogyós gyümölcs és fűszeresség (cédrus) jelenik meg, ásványossággal és hordós érlelésre jellemző jegyekkel kiegészítve. Jellemzője továbbá a komplexitás, az íz hosszúsága és a feszes szerkezet.

Analitikai előírások:

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, megfelelnek az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	–
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4,6 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	–

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások*

1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

Konkrét borászati eljárás

1. Fehér

— a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni

— a kiegészítő szőlőfajta aránya legfeljebb 15 % lehet

2. Vörös

— a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni

— a szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni

3. Superior vörös

— a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni

— a szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni

— almasavbontás

— a bort a szüretet követő 2. év április 24-ig (Szent György napjáig) érlelni kell, legkorábban akkor hozható forgalomba

— a kiegészítő szőlőfajták együttes aránya legfeljebb 15 % lehet

4. Grand Superior vörös

— a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni

— a szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni

— almasavbontás

— a bort a szüretet követő 2. év április 24-ig (Szent György napjáig) érlelni kell, legkorábban akkor hozható forgalomba

2. Nem engedélyezett borászati eljárások

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

1. Fehér

— tölgyfadarabok használata

— tannin hozzáadása

— bor édesítése

2. Vörös

— tölgyfadarabok használata

— tannin hozzáadása

— bor édesítése

— savtartalom növelése

3. Superior vörös

— tölgyfadarabok használata

— tannin hozzáadása

— must és bor édesítése

— savtartalom növelése

4. Grand Superior vörös

— tölgyfadarabok használata

— tannin hozzáadása

— must és bor édesítése

— savtartalom növelése

3. A szőlőtermesztés szabályai

Művelési gyakorlat

1. Művelésmód:

a) 2021. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: művelésmódtól függetlenül bármely ültevényről szüretelhető szőlő az ültetvény fennmaradásáig.

b) 2021. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében:

i. ernyőművelés,

ii. bakművelés,

iii. alacsonykordon,

iv. középmagaskordon,

v. magaskordon,

vi. Guyot.

2. Ültetvénysűrűség:

a) 2021. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen

b) 2021. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében: min. 3 500 tő/ha, max. 20 %-os tőkehiány

3. A szüret módja: gépi vagy kézi

4. A termésmennyiség a maximális hozam szabályainak megfelelően alakul.

5. A szőlő minősége (minimális cukortartalma magyar mustfokban (MM) kifejezve és minimális potenciális alkoholtartalma)

— Fehér- és vörösbor esetében: 17 MM fok, 10,6 % vol

— Superior vörösbor és grand superior vörösbor esetében: 19 MM fok, 12,08 % vol

b) *Maximális hozamok*

1. Bor – fehér

9 000 kg szőlő hektáronként

2. Bor – vörös

9 000 kg szőlő hektáronként

3. Bor – Superior vörös

7 000 kg szőlő hektáronként

4. Grand Superior vörös

5 000 kg szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Bozsok, Cák, Kőszeg és Kőszegdoroszló településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területei.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Bor

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

A Kőszegi-hegység és a hegység lábánál elterülő dombvidék az Alpok első lankái, ahol évszázadok óta művelnek szőlőt. A természeti adottságokat nagyban meghatározza az Alpok közelsége, mind a talaj, mind a klíma tekintetében. Szőlőültetvények egészen 450 m tengerszint feletti magasságig találhatóak.

A Kőszegi-hegység tektonikai ablak, ahol régebbi kőzetek kerültek felszínre a későbbi rétegek lepusztulása miatt. A hegység kőzetei üledékes eredetű metamorf kőzetek, kristályos pala (kvarccsillámpa, kvarcfillit, mészcsillámpala, mészfillit, zöldpala), agyagpala, homokkő és gneisz. A mállott alapkőzetre (agyagpala, gneisz) savanyú, nem podzolos barna erdőtalajok települtek, másutt agyagbemosódásos barna erdőtalajok találhatóak. A hegylábi részekre üledékes kőzet, pliocén vályog és pleisztocén lösz települt.

A Kőszegi-hegység mérsékelten hűvös és mérsékelten nedves, kiegyensúlyozott klímájú, éghajlati szempontból az Alpokalja éghajlati körzetbe tartozik. Az évi csapadékmennyiség egy átlagos évben 700–800 mm feletti, ennek 60–70 %-a nyáron hullik. Az évi középhőmérséklet 9,2 °C. Általában későn tavaszodik, a nyár hűvös, az ősz sokszor hosszú, amely kedvez a szőlők beérésének. A tenyészidőszak hőösszege 2 900–3 000 °C, a napsütéses órák évi összege szinte a legkevesebb az országban (kevesebb, mint 1 800 óra), ugyanis a borultság éves átlaga meghaladja a 60 %-ot.

A termőterület Magyarország egyik legrégebbi, egyedi történelmi hagyományokkal rendelkező földrajzi helye. Kőszeg város és környéke történelmét, gazdaságát, gazdasági felemelkedését és alkonyát, továbbá kultúráját nagyban meghatározta a bor.

b) Emberi tényezők

A területen felhasznált fajták kiválasztása során azok a fajták kerültek előtérbe, amelyeket a jó savszerkezet mellett az üde gyümölcsösség jellemez. A generációkon keresztül átadott szaktudás, amely a földrajzi területen történő fajták termesztéséhez, a hozamok eléréséhez, a szüreteléshez kapcsolódó megfelelő érettségi állapot eléréséhez kapcsolódik, alapvetően meghatározza a bor alapvető tulajdonságait. A vörösborok héjon történő érlelése, az egyes vörösbortípusok esetében az érlelési idő meghatározása szintén komoly szakértelmet igényel. A borászatok jól ötvözik a hagyományos technológiát (visszafogott hordós érlelés) és a friss karakter megőrzésére alkalmas tartályos érlelést. A hordó adta tannin ezért sem dominál a borokban.

2. A borok leírása:

A kőszegi borok jellegét nagyban meghatározza az Alpok jelenléte, kőzete és az általánosságban hűvös, de kiegyensúlyozott klíma, amelyre jellemzőek a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti jelentősebb különbségek is.

A termőterület alkalmas a könnyű testű, friss, üde savakkal rendelkező, gyümölcsös ízvilágú borok mellett az elegáns, hosszú lecsengésű, jól érlelhető fehér- és vörösborok készítésére is. A hűvös klíma, az alapkőzet jellege biztosítja a borok gerincét alkotó savat, míg a prémium kategóriában a késői szüreti időpont az ízgazdagságot. Az alapkőzetből adódó, sós mineralitás valamennyi borra jellemző.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A kőszegi bor minősége és jellemzői a meghatározott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek.

A kőszegi borok jellemzőit nagyban meghatározza a szubalpin éghajlat, az Alpok hatása, az Alpok közelsége mellett a területek hegyvidéknek való kitettsége, a szőlők tengerszint feletti magassága (már a város tengerszint feletti magassága is 300 méter közeli), amelynek köszönhetően forró nyári napok után is hűvösek az éjszakák; meghatározó továbbá a napos órák alacsony száma is.

A földrajzi területre jellemző éghajlatnak, a hűvös éghajlat miatti hosszú tenyészidőszaknak, és a nappali-éjszakai hőmérséklet különbségének köszönhetően összetett ízvilágú, gyümölcsízű, friss savtartalmú és feszes szerkezetű borok előállítása válik lehetővé.

A Kőszeg városához tartozó I. osztályú dűlők a város fölötti dombokon helyezkednek el az erdők alatt, és akár 450 méter feletti magasságban is lehetnek. Itt ritka a déli kitettségű dűlő, aldűlő (kivételek a Kálvária-hegy és a Római-domb), inkább a délkeleti, keleti kitettség jellemző. A hegyi szőlők általában meredekek. Az alacsonyabban fekvő területek között több nyugati tájolású, lankás terület is található. A szőlők vagy az Alpok első lankáinak oldalán, vagy a Kőszegi-hegység előtti dombvidéken találhatóak.

A domborzati viszonyok ugyancsak a feszes szerkezetű, jó savú és elegáns borok termelését segítik elő.

A kőszegi borok sajátossága szempontjából szerepe van a talajnak, elsősorban az alapkőzetnek. A hűvös szubalpin klíma mellett a filites, kvarcos alapkőzet is hozzájárul ahhoz, hogy feszes savszerkezetű borok születhessenek. A kvarc talajnak jó vízelvezető képessége van, ami segítheti a magasabb savasság, illetve a gyümölcsös aromák kialakulását is. A világos színű talajok jó hőmegtartással rendelkeznek, ami segíti a beérést és elősegíti a gyümölcsös aromák képződését. A talaj ásványi anyaga, amely a jó vízelvezetőképesség hatására oldódik, fokozhatja a friss, gyümölcsös sav érzetét és esetenként akár az ásványos jegyek kialakulását is.

A borok teste legfeljebb közepes, ami részben a klimatikus adottságoknak (szubalpin hatás, magasabb tengerszint feletti magasság) és a fajtaszerkezetnek (pl. Furmint, Olaszrizling, Kékfrankos Blauburger) is köszönhető. A kőszegi borokra általában a feszes, ropogós gyümölcsíz, a vibráló, friss savasság és a szikár, ásványos szerkezet jellemző, amelyek a fent említett természeti tényezőkre (tengerszint feletti magasság, kvarc, pala, metamorf kőzetek) is visszavezethetők.

A visszafogott hordós érlelésnek köszönhetően a borok megtartják a feszes szerkezetet, és – elsősorban a stílustól függően – a fehérborokban citrusok, a vörösborokban pedig pirosbogyós gyümölcsök, fűszeres jegyek dominálnak.

9. **További alapvető feltételek**

Jelölési szabályok

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Házasított borokra vonatkozó szabályok: használható a „küvé”, „cuvée” kifejezés, vagy szinonimaként a „házasítás” kifejezés. A fenti kifejezés a prémium kategória kivételével minden kategóriában használható.

További jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, szabályozottan használható kifejezések:

— Fehérbor esetében feltüntethető kifejezés: „Első szüret”, „Újbor – primőr”, „Szűretlen”, „Késői szüretelésű” hagyományos kifejezés

— Vörösbor esetében feltüntethető kifejezés: „Első szüret”, „Újbor – primőr”, „Szűretlen”, „Siller” hagyományos kifejezés

— Superior vörös bor esetében feltüntethető kifejezés: „Szűretlen”

— Grand Superior vörös bor esetében feltüntethető kifejezés: „Szűretlen”

A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük különös szabályai:

i. Települések és településrészek nevei: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii. Települések, dűlőnevek (aldűlőnevek):

— 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. A dűlőnév és az aldűlőnév feltüntetésének feltételei:

— kizárólag Grand Superior vörös kategóriában,

— ha a szőlő 100 %-ban a dűlő által lehatárolt termőhelyen termett (aldűlő esetében 100 %-ban az aldűlőn),

— a dűlőnév/aldűlőnév mellett a településnév használata kötelező,

— a termékleírásnak megfelelő szőlőből.

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A „Kőszegi" bor előállítása a IV. fejezetben meghatározott településeken túl a Kőszegi járásban és a Szombathelyi járásban lehetséges.

Kőszegi járáshoz tartozó települések: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. (Ugyanazon a közigazgatási egységen belüli területek – az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikke (1) bekezdésének b) pontja)

Szombathelyi járáshoz tartozó települések: 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. (Ugyanazon a közigazgatási egységen belüli területek – az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikke (1) bekezdésének b) pontja)

Oltalom alatt álló hagyományos kifejezések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés szinonimájaként feltüntethető hagyományos kifejezés: „védett eredetű bor”

A termék jellemzőinek leírására: „siller”, „késői szüretelésű”

Szinonim nevek használata

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A boraszat.kormany.hu oldalon található, engedélyezett szinonim nevek használhatóak a borok címkéin.

A termékleíráshoz vezető link

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