C/2025/1600

2025 3 12

Vyno sektoriaus produkto pavadinimo apsaugos paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 3 dalį

(C/2025/1600)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Kőszeg / Kőszegi“

PDO-HU-02804

Paraiškos pateikimo data: 2021 10 4

1. **Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

„Kőszeg / Kőszegi“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltasis vynas*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – nuo žalsvai geltonos iki tamsios citrinos geltonumo.

Aromatas – vyrauja gaivūs, ryškūs citrusinių ir vaisių baltu minkštimu kvapai, kuriuos papildo subtilūs, šviežių žalių prieskonių pokvapiai.

Skonis – vyrauja sausas arba pusiau sausas skonis, gaivios rūgštys ir daugiausia vaisių (citrusinių ir kaulavaisių) poskoniai, kuriuos papildo minerališkumas. Lengvo arba vidutinio sodrumo, bet tvirtos struktūros.

Analitiniai rodikliai

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose nustatytas ribines vertes.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	–
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,6 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	–

2. *Raudonasis vynas*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – nuo violetinės iki rubino raudonos.

Aromatas – vyrauja raudonųjų vaisių ir prieskonių kvapai. Dėl brandinimo medinėse statinėse gali išryškėti subtilūs ir saldūs prieskonių pokvapiai, taip pat gėlių pokvapiai.

Skonis – daugiausia raudonųjų vaisių ir šviežių žalių prieskonių skonis, kiek mažiau juntamas subtilus prieskonių (kedro) skonis, atsiradęs dėl brandinimo medinėse statinėse, ir tvirta struktūra.

Analitiniai rodikliai

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	–
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,6 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	–

3. *„Superior“ kategorijos raudonasis vynas*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – nuo vidutiniškai tamsios violetinės ar rubino raudonos iki tamsios rubino raudonos ar granato raudonos atspalvių.

Aromatas – vyrauja prieskonių kvapai, kartu juntamas raudonųjų ir juodųjų uogų aromatas.

Skonis – jaučiamas ne tik sausumas ir vidutinis taninų kiekis, bet ir raudonųjų ir juodųjų uogų skonis, taip pat prieskonių skonis; jį papildo minerališkumas ir brandinimo statinėse poskoniai (kedro). Šis vynas yra tvirtos struktūros. Jis taip pat pasižymi kompleksiniu skoniu ir ilgai išliekančiu poskoniu.

Analitiniai rodikliai

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	–
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,6 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	–

4. *„Grand superior vörös“ („Grand superior“ kategorijos raudonasis vynas)*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – nuo vidutiniškai tamsios violetinės ar rubino raudonos iki tamsios rubino raudonos ar granato raudonos atspalvių.

Aromatas – vyrauja prieskonių kvapai, kartu juntamas raudonųjų ir juodųjų uogų aromatas.

Skonis – jaučiamas ne tik sausumas ir vidutinis taninų kiekis, bet ir raudonųjų ir juodųjų uogų skonis, taip pat prieskonių (kedro) skonis; jį papildo minerališkumas ir brandinimo statinėse poskoniai. Jis taip pat pasižymi kompleksiniu skoniu, ilgai išliekančiu poskoniu ir tvirta struktūra.

Analitiniai rodikliai

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	–
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,6 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	–

5. **Vyno gamybos metodai**

a. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

1. Pagrindiniai vynininkystės metodai

Specifinis vynininkystės metodas

1. Baltasis vynas

— vynuogės turi būti perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius;

— antrinių veislių vynuogių turi būti ne daugiau kaip 15 proc.

2. Raudonasis vynas

— vynuogės turi būti perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius;

— vynuogių išspaudų su odelėmis misa fermentuojama mažiausiai 8 dienas.

3. „Superior“ kategorijos raudonasis vynas

— vynuogės turi būti perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius;

— vynuogių išspaudų su odelėmis misa fermentuojama mažiausiai 14 dienų;

— pienarūgštis rūgimas;

— vynas turi būti brandinamas iki antrųjų metų po derliaus nuėmimo balandžio 24 d. (Šv. Jurgio dienos) ir negali būti parduodamas anksčiau;

— antrinių veislių vynuogių turi būti ne daugiau kaip 15 proc. visų naudojamų veislių vynuogių.

4. „Grand superior“ kategorijos raudonasis vynas

— vynuogės turi būti perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius;

— vynuogių išspaudų su odelėmis misa fermentuojama mažiausiai 14 dienų;

— pienarūgštis rūgimas;

— vynas turi būti brandinamas iki antrųjų metų po derliaus nuėmimo balandžio 24 d. (Šv. Jurgio dienos) ir negali būti parduodamas anksčiau.

2. Draudžiami vynininkystės metodai

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

1. Baltasis vynas

— ąžuolo drožlių naudojimas;

— taninų pridėjimas;

— vyno saldinimas.

2. Raudonasis vynas

— ąžuolo drožlių naudojimas;

— taninų pridėjimas;

— vyno saldinimas;

— rūgštinimas.

3. „Superior“ kategorijos raudonasis vynas

— ąžuolo drožlių naudojimas;

— taninų pridėjimas;

— misos ir vyno saldinimas;

— rūgštinimas.

4. „Grand superior“ kategorijos raudonasis vynas

— ąžuolo drožlių naudojimas;

— taninų pridėjimas;

— misos ir vyno saldinimas;

— rūgštinimas.

3. Vynuogių auginimo taisyklės

Auginimo praktika

1. Auginimo metodai:

a. iki 2021 m. rugpjūčio 1 d. pasodintiems vynuogynams: vynuoges galima skinti iš bet kurio vynuogyno, neatsižvelgiant į auginimo metodą, tol, kol vynuogynas yra eksploatuojamas.

b. po 2021 m. rugpjūčio 1 d. pasodintiems vynuogynams:

i. genėjimas skėčio forma;

ii. taurės forma;

iii. žemo kordono forma;

iv. vidutinio aukščio kordono forma;

v. aukšto kordono forma;

vi. Giujo kordono forma.

2. Sodinimo tankumas:

a. iki 2021 m. rugpjūčio 1 d. pasodintiems vynuogynams: bet koks.

b. po 2021 m. rugpjūčio 1 d. pasodintiems vynuogynams: ne mažiau kaip 3 500 vynmedžių sodinių viename hektare; nunykusių sodinių kiekis – ne didesnis kaip 20 proc.

3. Derliaus nuėmimo metodas: mechanizuotai arba rankomis.

4. Auginama laikantis didžiausio derliaus taisyklių.

5. Vynuogių kokybė (mažiausias cukraus kiekis, išreikštas vengriškos misos laipsniais (*Magyar mustfok*, MM) ir mažiausia potencinė alkoholio koncentracija):

— baltiesiems ir raudoniesiems vynams – 17 MM, 10,6 tūrio proc.;

— „Superior“ ir „Grand superior“ kategorijų raudoniesiems vynams: 19 MM, 12,08 tūrio proc.

b. *Didžiausias derlius*

1. Baltasis vynas

9 000 kg vynuogių iš hektaro

2. Raudonasis vynas

9 000 kg vynuogių iš hektaro

3. „Superior“ kategorijos raudonasis vynas

7 000 kg vynuogių iš hektaro

4. „Grand superior“ kategorijos raudonasis vynas

5 000 kg vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogynų registre nurodyti I arba II klasės vynuogynai, esantys Božoko, Cako, Kėsego ir Kėsegdoroslo savivaldybių vietovėse.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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“ – „Welschriesling“

„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“ – „Pinot 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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

Vynas

1. Nustatytos vietovės apibūdinimas

a) Gamtiniai veiksniai

Kėsego kalnai ir jų prieškalnės sudaro pirmuosius Alpių šlaitus, kuriuose vynuogės auginamos šimtmečius. Vietovės gamtines ypatybes – dirvožemį ir klimatą – daugiausia lemia šalia esančios Alpės. Vynuogynai auginami iki 450 m aukštyje virš jūros lygio.

Kėsego kalnai yra tektoninis langas, kuriame dėl jaunesnių uolienų sluoksnių erozijos į paviršių iškilo senesnės uolienos. Šių kalnų uolienos: nuosėdinės kilmės metamorfinės uolienos, kristaliniai skalūnai (kvarcinis žėručio skalūnas, kvarcinis filitas, kalkinis skalūnas, kalkinis filitas, žaliasis skalūnas), argilitas, smiltainis ir gneisas. Ant sudūlėjusių pirminių uolienų (argilito, gneiso) susiformavo rūgštūs, ne jauražemio tipo rudieji miško dirvožemiai, kitur – dumblingo priemolio rudieji miško dirvožemiai. Prieškalnėse susiformavo nuosėdinės uolienos, plioceno plaušamolis ir pleistoceno liosas.

Kėsego kalnai priklauso Alpokaljos (Alpių prieškalnių) klimato zonai. Čia vyrauja subalansuotas, vidutiniškai vėsus ir vidutiniškai drėgnas klimatas. Metinis kritulių kiekis vidutiniškai viršija 700–800 mm, iš kurių 60–70 proc. iškrinta vasarą. Vidutinė metinė temperatūra – 9,2 °C. Paprastai pavasaris prasideda vėlai, vasaros būna vėsios, o ruduo dažnai trunka ilgai – tai palankios sąlygos vynuogėms nokti. Augimo sezono metu šilumos suminė vertė siekia 2 900–3 000 °C, o saulėtų valandų skaičius per metus yra beveik mažiausias šalyje (mažiau nei 1 800 valandų), nes vidutinis metinis debesuotumas viršija 60 proc.

Auginimo vietovė yra viena iš seniausių Vengrijos geografinių vietovių, turinti unikalias istorines tradicijas. Kėsego miesto ir jo apylinkių istoriją, ekonomiką, ekonominį pakilimą ir nuosmukį bei kultūrą daugiausia lėmė vynas.

b) Žmogiškieji veiksniai

Renkantis vietovėje naudojamas veisles pirmenybė teikiama veislėms, kurioms būdingas gaivus vaisiškumas ir gera rūgščių struktūra. Iš kartos į kartą perduodama praktinė patirtis (kaip auginti šios geografinės vietovės veisles, gauti kuo didesnį vynuogių derlių ir pasiekti derliaus nuėmimui reikalingą vynuogių sunokimo lygį) iš esmės lemia esmines vyno savybes. Raudonųjų vynų brandinimas su vynuogių odelėmis ir įvairių rūšių raudonųjų vynų brandinimo laikotarpio trukmės nustatymas taip pat reikalauja nemažai patirties. Vyninės derina tradicinį brandinimo metodą (vidutinės trukmės brandinimą statinėse) su brandinimu talpyklose – tai padeda išsaugoti vyno gaivumą. Taip išvengiama, kad brandinant vyną statinėse susidarantys taninai nevyrautų vyne.

2. Vynų aprašymas

Vynų „Kőszeg“ savybes daugiausia lemia Alpių kalnai, vietovės uolienų darinys ir iš esmės vėsus, bet subalansuotas klimatas, kuriam būdingi dideli dienos ir nakties temperatūrų skirtumai.

Gamybos vietovėje gaminami ne tik švelniai sodrūs, vaisiški, gaiviu rūgštumu pasižymintys vynai, bet ir elegantiški baltieji ir raudonieji vynai, kurie pasižymi ilgai išliekančiu poskoniu ir tinkamumu brandinti. Vėsus klimatas ir uolienų kokybė lemia šių vynų struktūrą sudarančias rūgštis, o vėlyvas derliaus nuėmimas suteikia aukščiausios klasės kategorijos vynams sodrų skonį. Visiems vynams būdingas sūrus minerališkumas, atsirandantis dėl uolienų.

3. Priežastinio ryšio apibūdinimas ir įrodymas

Vynų „Kőszeg“ kokybę ir savybes lemia geografinė aplinka ir su ja susiję gamtiniai bei žmogiškieji veiksniai.

Vynų „Kőszeg“ savybes daugiausia lemia subalpinis klimatas, Alpių įtaka ir šiose vietovėse esantys kalnai, taip pat aukštis, kuriame yra vynuogynai (pats miestas yra apie 300 m aukštyje virš jūros lygio) ir kuris lemia tai, kad net po karštų vasaros dienų naktys būna vėsios, ir mažas saulėtų valandų skaičius.

Geografinės vietovės klimatas, ilgas auginimo sezonas, kurį lemia vėsus klimatas, ir dienos bei nakties temperatūrų skirtumas leidžia išgauti tvirtos struktūros vaisiškus vynus, pasižyminčius kompleksiniu skoniu ir gaiviu rūgštumu.

Kėsego miesto I klasės vynuogynai yra įsikūrę ant kalvų, esančių virš miesto, pamiškėsė, ir gali būti iki 450 m aukštyje virš jūros lygio. Pietų kryptimi išsidėstę vynuogynai arba vynuogynų dalys čia yra reti (išimtys – Kalvariahedis ir Romaidombas); labiau paplitę pietryčių arba rytų kryptimi išsidėstę vynuogynai. Kalnų vynuogynai paprastai yra statūs. Žemesnėse vietovėse taip pat yra keletas vakarų kryptimi esančių šlaitų. Vynuogynai išsidėstę arba pirmųjų Alpių šlaitų pusėje, arba priešais Kėsego kalnus esančiose kalvose.

Dėl topografinių sąlygų taip pat galima gaminti tvirtos struktūros, elegantiškus vynus, pasižyminčius geru rūgštumu.

Dirvožemis, ypač uolienos, turi įtakos vynų „Kőszeg“ specifiškumui. Be vėsaus subalpinio klimato, filitinės kvarcinės uolienos taip pat leidžia išgauti tvirtą rūgščių struktūrą turinčius vynus. Kvarcinis dirvožemis užtikrina gerą drenavimą, kuris taip pat gali padėti išgauti didesnį rūgštumą ir vaisišką aromatą. Šviesūs dirvožemiai gerai sulaiko šilumą, o tai skatina nokimą ir padeda atsiskleisti vaisiškam aromatui. Dėl to, kad dirvožemis gerai drenuojamas, jame esantys mineralai gali suteikti vynams gaivų, vaisišką rūgštumą, o kartais – net minerališkus pokvapius.

Dėl klimato sąlygų (subalpinio klimato ir didesnio aukščio) ir veislių struktūros (pvz., veislių „Furmint“, „Olaszrizling“ arba „Kékfrankos Blauburger“) vynai yra vidutinio sodrumo. Vynai „Kőszeg“ paprastai pasižymi stipriu, gaiviu vaisišku skoniu, ryškiomis, gaiviomis rūgštimis ir lengva minerališka struktūra, kurią taip pat lemia pirmiau minėti gamtiniai veiksniai, t. y. aukštis virš jūros lygio, kvarcas, skalūnai ir metamorfinės uolienos.

Dėl vidutinės trukmės brandinimo statinėse vynai išlaiko tvirtą struktūrą; priklausomai nuo skonio, baltieji vynai pasižymi citrusinių vaisių poskoniais, o raudonieji – raudonųjų vaisių ir prieskonių poskoniais.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Nuorodoms taikomos taisyklės

Teisinis pagrindas

Nustato organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip nustato valstybė narė.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Kupažuotiems vynams taikomos taisyklės. Leidžiama naudoti terminus „küvé“ arba „cuvée“ (kiuvė), arba, kaip sinonimą, terminą „házasítás“ (kupažavimas). Šis terminas gali būti naudojamas ženklinant visų kategorijų, išskyrus aukščiausiosios klasės kategorijos, vynus.

Kiti tradiciniai terminai, kuriuos leidžiama vartoti, kiti terminai, kurių vartojimas ribojamas, terminai, kuriais nurodomas gamybos metodas, ir terminai, kurių vartojimas reglamentuojamas:

— terminai, kurie gali būti nurodomi ženklinant baltuosius vynus: tradiciniai terminai „Első szüret“ (pirmojo derliaus), „Újbor – primőr“ (jaunas vynas – šviežias), „Szűretlen“ (nefiltruotas), „Késői szüretelésű“ (vėlyvojo derliaus);

— terminai, kurie gali būti nurodomi ženklinant raudonuosius vynus: tradiciniai terminai „Első szüret“ (pirmojo derliaus), „Újbor – primőr“ (jaunas vynas – šviežias), „Szűretlen“ (nefiltruotas), „Siller“;

— terminai, kurie gali būti nurodomi ženklinant „Superior“ kategorijos raudonuosius vynus: „Szűretlen“ (nefiltruotas);

— terminai, kurie gali būti nurodomi ženklinant „Grand superior“ kategorijos raudonuosius vynus: „Szűretlen“ (nefiltruotas);

Mažesnių geografinių vienetų nustatymo ir jų pavadinimų nurodymo specifinės taisyklės

i. Savivaldybių ir jų dalių pavadinimai: Božokas, Cakas, Kėsegas, Kėsegdoroslas.

ii. Savivaldybės, vynuogynų pavadinimai (vynuogynų sklypų pavadinimai)

— Cakas:

Botosok, Cseri-dűlő, Kecske-irtás.

— Kėsegas:

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.

— Kėsegdoroslas:

Borókás-dűlő, Pogányok.

iii. Vynuogynų ir vynuogyno sklypų pavadinimų nurodymo sąlygos:

— tik „Grand superior“ kategorijos raudonajam vynui;

— jei vynuogės užaugintos tik vynuogyno nustatytoje auginimo vietovėje (vynuogyno dalies atveju – užaugintos tik vynuogyno dalyje);

— šalia vynuogyno / vynuogyno sklypo pavadinimo turi būti nurodytas savivaldybės pavadinimas;

— vynas išgautas iš vynuogių, atitinkančių produkto specifikacijos reikalavimus.

Gamyba už nustatytos vietovės ribų

Teisinis pagrindas

Nustatytas ES teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

Be IV punkte išvardytų savivaldybių, vynas „Kőszeg“ taip pat gali būti gaminamas Kėsego ir Sombathėjaus rajonuose.

Kėsego rajono savivaldybės: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. (Vietovės, kurios yra tame pačiame administraciniame vienete – Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 5 straipsnio 1 dalies b punktas).

Sombathėjaus rajono savivaldybės: 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. (Vietovės, kurios yra tame pačiame administraciniame vienete – Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 5 straipsnio 1 dalies b punktas).

Saugomi tradiciniai terminai

Teisinis pagrindas

Nustatytas ES teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Kaip termino „saugoma kilmės vietos nuoroda“ sinonimas gali būti vartojamas tradicinis terminas „védett eredetű bor“ (saugomos kilmės vietos vynas).

Produkto savybes apibūdinantys terminai: „Siller“, „késői szüretelésű“ (vėlyvojo derliaus).

Sinonimų vartojimas

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Vyno etiketėse gali būti naudojami interneto svetainėje *boraszat.kormany.hu* išvardyti autorizuoti sinonimai.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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