C/2025/1600

12.3.2025.

Vīna nozares produkta nosaukuma aizsardzības pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 3. punktu

(C/2025/1600)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Kőszeg / Kőszegi”

PDO-HU-02804

Pieteikuma iesniegšanas datums: 4.10.2021.

1. **Reģistrējamais nosaukums**

Kőszeg / Kőszegi

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *Baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no zaļgani dzeltenas līdz tumši citrondzeltenai.

Smarža: dominē svaigas, dzīvīgas notis, kas galvenokārt atgādina citrusaugļus un augļus ar baltu mīkstumu un ko papildina neuzmācīgas svaiga zaļuma un pikantuma nianses.

Garša: pārsvarā sausa vai pussausa, svaiga, ar raksturīgu spirdzinošu skābumu un galvenokārt augļu (citrusaugļu un kauleņaugļu) notīm, ko papildina mineralitāte, vāji vai vidēji miesīga, bet ar noturīgu struktūru.

Analītiskie standarti:

turpmāk minētās īpašības, kurām vērtības nav norādītas, atbilst ES regulās noteiktajām robežvērtībām.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	—
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4,6 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

2. *Sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no purpursarkanas līdz rubīnsarkanai.

Smarža: dominē sarkanās ogas un pikantas notis. Var sajust arī maigu saldu garšvielu smaržu, kas rodas no izturēšanas koka mucās, kā arī ziedu notis.

Garša: galvenokārt sarkano ogu un svaigu, zaļu garšvielu garša un mazākā mērā neuzmācīga garšvielu (ciedra) garša, kas rodas no izturēšanas koka mucās, noturīga struktūra.

Analītiskie standarti:

turpmāk minētās īpašības, kurām vērtības nav norādītas, atbilst ES regulās noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	—
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4,6 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

3. *Superior* sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no vidēji tumši purpursarkanas vai rubīnsarkanas līdz tumši rubīnsarkaniem vai granātsarkaniem toņiem.

Smarža: dominē pikantas notis, kā arī sarkano un melno ogu smarža.

Garša: papildus sausai garšai, kas vidēji piesātināta ar tanīniem, jūtama arī sarkano un melno ogu garša un pikantums, kuru papildina mineralitāte un (ciedra) notis, kas rodas no izturēšanas mucās. Vīnam ir noturīga struktūra. Tam raksturīga arī kompleksa garša un ilgstoša pēcgarša.

Analītiskie standarti:

turpmāk minētās īpašības, kurām vērtības nav norādītas, atbilst ES regulās noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	—
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	4,6 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

4. *Grand superior vörös* (*Grand superior* sarkanvīns)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no vidēji tumši purpursarkanas vai rubīnsarkanas līdz tumši rubīnsarkaniem vai granātsarkaniem toņiem.

Smarža: dominē pikantas notis, kā arī sarkano un melno ogu smarža.

Garša: papildus sausai garšai, kas vidēji piesātināta ar tanīniem, jūtama arī sarkano un melno ogu garša un pikantums (ciedrs), kuru papildina mineralitāte un notis, kas rodas no izturēšanas mucās. Šim vīnam raksturīga arī kompleksa garša, ilgstoša pēcgarša un noturīga struktūra.

Analītiskie standarti:

turpmāk minētās īpašības, kurām vērtības nav norādītas, atbilst ES regulās noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	—
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	4,6 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

5. **Vīndarības metodes**

a) *Galvenās vīndarības metodes*

1. Galvenās vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

1. Baltvīns

— Vīnogas jāpārstrādā dienā, kad tās novāktas.

— Sekundāro šķirņu daudzums nedrīkst pārsniegt 15 %.

2. Sarkanvīns

— Vīnogas jāpārstrādā dienā, kad tās novāktas.

— Vīnogu mīkstums kopā ar mizām jāraudzē vismaz 8 dienas.

3. *Superior* sarkanvīns

— Vīnogas jāpārstrādā dienā, kad tās novāktas.

— Vīnogu mīkstums kopā ar mizām jāraudzē vismaz 14 dienas.

— Ābolskābes pienskābā rūgšana.

— Vīns jāiztur līdz 24. aprīlim (Svētā Jura dienai) otrajā gadā pēc ražas novākšanas, un to nedrīkst tirgot agrāk par minēto dienu.

— Sekundārās šķirnes nedrīkst veidot vairāk nekā 15 % no visām izmantotajām šķirnēm.

4. *Grand superior* sarkanvīns

— Vīnogas jāpārstrādā dienā, kad tās novāktas.

— Vīnogu mīkstums kopā ar mizām jāraudzē vismaz 14 dienas.

— Ābolskābes pienskābā rūgšana.

— Vīns jāiztur līdz 24. aprīlim (Svētā Jura dienai) otrajā gadā pēc ražas novākšanas, un to nedrīkst tirgot agrāk par minēto dienu.

2. Neatļautās vīndarības metodes

Attiecīgais vīndarīšanas ierobežojums

1. Baltvīns

— Ozolkoka gabaliņu izmantošana

— Tanīnu pievienošana

— Vīna saldināšana

2. Sarkanvīns

— Ozolkoka gabaliņu izmantošana

— Tanīnu pievienošana

— Vīna saldināšana

— Paskābināšana

3. *Superior* sarkanvīns

— Ozolkoka gabaliņu izmantošana

— Tanīnu pievienošana

— Misas un vīna saldināšana

— Paskābināšana

4. *Grand superior* sarkanvīns

— Ozolkoka gabaliņu izmantošana

— Tanīnu pievienošana

— Misas un vīna saldināšana

— Paskābināšana

3. Noteikumi par vīnogu ražošanu

Audzēšanas metode

1. Audzēšanas metode:

a) vīndārzos, kas iestādīti pirms 2021. gada 1. augusta: vīnogas neatkarīgi no audzēšanas metodes drīkst ievākt jebkurā vīndārzā tik ilgi, kamēr vīndārzu turpina izmantot;

b) vīndārzos, kas iestādīti pēc 2021. gada 1. augusta:

i) lietussarga forma;

ii) kausa forma;

iii) zema kordona forma;

iv) vidēji augsta kordona forma;

v) augsta kordona forma;

vi) Gijo [*Guyot*] tipa forma.

2. Stādījumu biezība:

a) vīndārzos, kas iestādīti pirms 2021. gada 1. augusta: jebkāda;

b) vīndārzos, kas iestādīti pēc 2021. gada 1. augusta: vismaz 3 500 vīnkoku uz hektāru, ne vairāk kā 20 % zaudētu vīnkoku.

3. Ražas novākšanas metode: mehanizēta novākšana vai lasīšana ar rokām.

4. Produkcijas daudzums atbilst noteikumiem par maksimālo ražas iznākumu.

5. Vīnogu kvalitāte (minimālais cukuru saturs, izteikts Ungārijas misas grādos (*Magyar mustfok*, MM), un minimālā potenciālā spirta koncentrācija):

— baltvīniem un sārtvīniem: 17 MM grādi, 10,6 tilp. %,

— *Superior* sarkanvīniem un *Grand superior* sarkanvīniem: 19 MM grādi, 12,08 tilp. %.

b) *Maksimālais ražas iznākums*

1. Baltvīns

9 000 kg vīnogu no hektāra

2. Sarkanvīns

9 000 kg vīnogu no hektāra

3. *Superior* sarkanvīns

7 000 kg vīnogu no hektāra

4. *Grand superior* sarkanvīns

5 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabali *Bozsok*, *Cák*, *Kőszeg* un *Kőszegdoroszló* pašvaldību teritorijā, kuri saskaņā ar vīndārzu kadastru klasificēti kā I un II kategorijas apgabali.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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” – “Ksburgundi 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. **Saiknes apraksts**

Vīns

1. Noteiktā apgabala apraksts

a) Dabas faktori

Kēsegas [*Kőszeg*] kalni un to pakājes ir Alpu pirmās nogāzes, kurās vīnogas audzētas gadsimtiem ilgi. Apgabala dabas īpatnības gan augsnes, gan klimata ziņā lielā mērā nosaka Alpu tuvums. Vīndārzi atrodas līdz 450 m augstumā virs jūras līmeņa.

Kēsegas kalni veido tektonisku "logu", kur vēlāko slāņu erozijas dēļ virsmai pietuvojušies senāki ieži. Šo kalnu ieži ir nogulumu izcelsmes metamorfie ieži, kristāliskais slāneklis (kvarca vizlas slāneklis, kvarca filīts, kaļķakmens slāneklis, kaļķakmens filīts, zaļais slāneklis), argilīts, smilšakmens un gneiss. Uz sadēdējušā cilmieža (argilīta, gneisa) izveidojušās skābas, nepodzolētas brūnās meža augsnes, bet citviet sastopamas mālainas un putekļainas brūnās meža augsnes. Pakājēs atrodami nogulumieži, pliocēna ķieģeļu māls un pleistocēna less.

Kēsegas kalni atrodas *Alpokalja* (Alpu pakājes) klimata zonā. Klimats ir līdzsvarots, mēreni vēss un mēreni mitrs. Vidējais nokrišņu daudzums pārsniedz 700–800 mm gadā, un 60–70 % no tiem izkrīt vasarā. Gada vidējā gaisa temperatūra ir 9,2 °C. Pavasaris parasti iestājas vēlu, vasara ir vēsa, bet rudens – bieži vien garš un sekmē vīnogu nogatavošanos. Aktīvo temperatūru summa augšanas sezonā ir 2 900–3 000 °C, un saules gaismas stundu skaits gadā ir gandrīz mazākais valstī (mazāk nekā 1 800 stundu), jo vidēji vairāk nekā 60 % dienu ir mākoņainas.

Šis ražošanas apgabals ir viens no Ungārijas senākajiem ģeogrāfiskajiem apgabaliem ar unikālām vēsturiskām tradīcijām. Vīna ražošana lielā mērā ietekmē Kēsegas pilsētas un tās apkārtnes vēsturi, ekonomiku, ekonomikas izaugsmi un lejupslīdi, kā arī kultūru.

b) Cilvēkfaktori

Apgabalā izmantoto šķirņu selekcijā priekšroka tiek dota šķirnēm, kurām raksturīgs svaigs augļainums un laba skābuma struktūra. Vīna būtiskās īpašības pamatā nosaka no paaudzes paaudzē nodotā zinātība par to, kā audzēt ģeogrāfiskā apgabala šķirnes, maksimāli palielināt ražu un panākt ražas novākšanai vajadzīgo gatavību. Ievērojamas zināšanas vajadzīgas arī sarkanvīnu izturēšanai uz mizām un dažādo veidu sarkanvīna izturēšanas ilguma noteikšanai. Vīna darītavās tiek apvienots tradicionālais paņēmiens (vidēji ilga izturēšana mucā) un izturēšana tvertnē, kas saglabā vīna svaigumu. Tā neļauj dominēt tanīniem, kas veidojas, vīnu izturot mucās.

2. Vīnu apraksts

Vīnu "Kőszeg" raksturu lielā mērā nosaka Alpu tuvums, apgabala iežu formācijas un kopumā vēsais, bet līdzsvarotais klimats, kam raksturīgas lielas atšķirības starp dienas un nakts temperatūru.

Ražošanas apgabals ir piemērots, lai ražotu ne tikai viegli miesīgus, augļainus vīnus ar svaigu skābumu, bet arī elegantus, izturēšanai piemērotus baltvīnus un sarkanvīnus ar ilgu pēcgaršu. Vēsais klimats un kvalitatīvais cilmiezis nodrošina skābumu, kas veido šo vīnu "mugurkaulu", savukārt vēlīnā ražas novākšana augstākās kvalitātes kategorijas vīniem piešķir bagātīgu garšu. Visiem vīniem raksturīga sāļa mineralitāte, ko rada cilmiezis.

3. Cēloniskās saiknes apraksts

Vīnu "Kőszeg" kvalitāti un īpašības nosaka ģeogrāfiskā vide un saistītie dabas faktori un cilvēkfaktori.

Vīnu "Kőszeg" īpašības lielā mērā nosaka subalpīnais klimats, Alpu ietekme un šo apgabalu vērsums pret kalniem, vīndārzu augstums virs jūras līmeņa (pati pilsēta atrodas aptuveni 300 m v. j. l.), kas nozīmē, ka pat pēc karstām vasaras dienām naktis ir vēsas, un nelielais saules gaismas stundu skaits.

Ģeogrāfiskā apgabala klimats, augšanas sezona, kas vēsā klimata dēļ ieilgst, un dienas un nakts temperatūras atšķirība palīdz ražot spēcīgus un augļainus vīnus ar kompleksu garšu un svaigu skābumu.

Kēsegas pilsētas I kategorijas vīndārzi atrodas pakalnos virs pilsētas, bet zem mežu joslas, un tie var atrasties līdz 450 m augstumā virs jūras līmeņa. Uz dienvidiem vērsti vīndārzi vai vīndārzu nogabali šeit ir reti (izņēmumi ir *Kálvária-hegy* un *Római-domb*); biežāk tie ir vērsti uz dienvidaustrumiem vai austrumiem. Kalnu vīndārzi parasti ir stāvi. Ir arī vairākas uz rietumiem vērstas nogāzes, kas atrodas zemākos apgabalos. Vīndārzi atrodas vai nu Alpu pirmo nogāžu pusē, vai pakalnos pirms Kēsegas kalniem.

Arī topogrāfiskie apstākļi palīdz ražot vīnus, kas ir spēcīgi, eleganti, ar labu skābumu.

Vīnu "Kőszeg" specifiku ietekmē augsne, it īpaši cilmiezis. Papildus vēsajam subalpīnajam klimatam arī filīta un kvarca cilmiezis palīdz iegūt vīnus ar spēcīgu skābuma struktūru. Kvarca augsnei piemīt laba drenētība, kas arī var palīdzēt veidoties lielākam skābumam un augļainam aromātam. Gaišās augsnes labi saglabā siltumu, un tas sekmē vīnogu nogatavošanos un palīdz veidoties augļainiem aromātiem. Labās drenētības dēļ augsnes minerāli var radīt svaigu, augļainu skābumu un dažkārt pat minerālu notis.

Vīni ir, lielākais, vidēji miesīgi – daļēji klimatisko apstākļu (subalpīnā klimata ietekme un lielāks augstums virs jūras līmeņa) un šķirņu (piemēram, "Furmint", "Olaszrizling" vai "Kékfrankos Blauburger") struktūras dēļ. Vīniem "Kőszeg" raksturīga spēcīga, spirdzinoši augļaina garša, dzīvīgs, svaigs skābums un vāja minerālu struktūra, kas arī saistāma ar iepriekš minētajiem dabas faktoriem, t. i., augstumu virs jūras līmeņa un kvarca, slānekļa un metamorfiem iežiem.

Vidēji ilgi mucās izturētiem vīniem saglabājas to spēcīgā struktūra, kurā – galvenokārt atkarībā no paveida – dominē citrusaugļu notis (baltvīniem) un sarkano augļu un pikantas notis (sarkanvīniem).

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Noteikumi par norādēm

Tiesiskais regulējums:

nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Noteikumi par kupāžas vīniem: var izmantot apzīmējumu *küvé* un *cuvée* vai – kā sinonīmu – apzīmējumu *házasítás* [kupāža]. Iepriekš minēto apzīmējumu drīkst izmantot visām kategorijām, izņemot augstākās kvalitātes kategoriju.

Citi tradicionālie apzīmējumi, ko atļauts izmantot, citi apzīmējumi, kuru lietošana ir ierobežota, apzīmējumi, kas norāda ražošanas metodi, un apzīmējumi, kuru lietojums ir reglamentēts, ir šādi:

— apzīmējumi, ko drīkst norādīt baltvīnu marķējumā: tradicionālie apzīmējumi *első szüret* [pirmā raža], *újbor – primőr* [jaunvīns – pirmvīns], *szűretlen* [nefiltrēts], *késői szüretelésű* [vēlīna raža],

— apzīmējumi, ko drīkst norādīt sarkanvīnu marķējumā: tradicionālie apzīmējumi *első szüret* [pirmā raža], *újbor – primőr* [jaunvīns – pirmvīns], *szűretlen* [nefiltrēts], *siller*,

— apzīmējums, ko drīkst norādīt *superior* sarkanvīnu marķējumā: *szűretlen* [nefiltrēts],

— apzīmējums, ko drīkst norādīt *grand superior* sarkanvīnu marķējumā: *szűretlen* [nefiltrēts].

Īpaši noteikumi par mazāku ģeogrāfisko vienību noteikšanu un norādīšanu:

i) Šādu pašvaldību un to daļu nosaukumi: *Bozsok*, *Cák*, *Kőszeg*, *Kőszegdoroszló*;

ii) Šādu pašvaldību un vīndārzu (vīndārzu nogabalu) nosaukumi:

— *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) Vīndārzu un vīndārzu nogabalu nosaukumu norādīšanas nosacījumi:

— tikai *grand superior* sarkanvīnu kategorijai;

— ja vīnogas audzētas tikai vīndārza norobežotajā ražošanas apgabalā (vīndārzu nogabalu gadījumā – tikai attiecīgajā nogabalā);

— līdzās vīndārza/vīndārza nogabala nosaukumam jānorāda pašvaldības nosaukums;

— no vīnogām, kas atbilst produkta specifikācijas nosacījumiem.

Ražošana ārpus noteiktā ražošanas apgabala

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Papildus IV punktā uzskaitītajām pašvaldībām vīnu "Kőszeg" var ražot arī Kēsegas un Sombathejas [*Szombathely*] apriņķī, proti:

šādu Kēsegas apriņķa pašvaldību teritorijā: *Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget*, Tömörd, *Velem* (apgabali, kas atrodas tajā pašā administratīvajā vienībā: Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 5. panta 1. punkta b) apakšpunkts);

šādu Sombathejas apriņķa pašvaldību teritorijā: *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* (apgabali, kas atrodas tajā pašā administratīvajā vienībā: Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 5. panta 1. punkta b) apakšpunkts).

Aizsargāti tradicionālie apzīmējumi

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Par apzīmējuma "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" sinonīmu var izmantot tradicionālo apzīmējumu "védett eredetű bor" [aizsargātas izcelsmes vīns].

Lai aprakstītu produkta īpašības, var izmantot apzīmējumu *siller, késői szüretelésű* [vēlīna raža].

Sinonīmu izmantošana

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Vīna etiķetēs drīkst izmantot atļautos sinonīmus, kas uzskaitīti tīmekļvietnē boraszat.kormany.hu.

Saite uz produkta specifikāciju

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