C/2025/1600

12.3.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-protezzjoni ta' isem skont l-Artikolu 97(3) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fis-settur tal-inbid

(C/2025/1600)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"Kőszeg / Kőszegi"

PDO-HU-02804

Data tal-applikazzjoni: 4.10.2021

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

"Kőszeg / Kőszegi"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 - XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 - Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Inbid abjad*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: minn isfar jagħti fl-aħdar sa isfar lewn il-lumi skur.

Riħa: iddominata minn noti friski u vivaċi li jfakkru l-aktar fiċ-ċitru u l-frott bil-polpa bajda, ikkomplementati minn sfumaturi ħodor diskreti friski u pikkanti.

Togħma: iddominata minn aċidi xotti jew nofshom xotti, friski, fini u primarjament noti ta' frott (ta' ċitru u frott tal-għadma), ikkumplimentati mill-mineralità, b'korporatura ħafifa jew medja, iżda bi struttura soda.

Standards analitiċi:

Il-karatteristiċi ta' hawn taħt li għalihom ma huwa speċifikat l-ebda valur huma konformi mal-limiti stabbiliti fir-Regolamenti tal-UE.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	-
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	4,6 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	-

2. *Inbid aħmar*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: minn vjola sa aħmar lewn ir-rubini.

Riħa: il-frott aħmar u n-noti pikkanti jippredominaw. Jistgħu jidhru wkoll ħwawar diskreti u ħelwin mit-tqaddim fil-btieti tal-injam, kif ukoll noti ta' fjuri.

Togħma: prinċipalment ta' frott aħmar u ħwawar friski u ħodor, u sa ċertu punt ħwawar inqas diskreti (ċedru) mit-tqaddim fil-btieti tal-injam, u struttura soda.

Standards analitiċi:

Il-karatteristiċi ta' hawn taħt li għalihom ma huwa speċifikat l-ebda valur huma konformi mal-limiti stabbiliti fir-Regolamenti tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	-
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	4,6 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	-

3. *Inbid aħmar Superior*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: tvarja minn vjola moderatament skur jew aħmar lewn ir-rubini għal sfumaturi ta' aħmar skur lewn ir-rubini jew aħmar lewn il-granata.

Riħa: iddominata minn noti pikkanti flimkien ma' riħa ta' frott artab aħmar u iswed.

Togħma: minbarra tannini xotti u medji, hemm togħma ta' frott artab aħmar u iswed u pikkantezza, ikkumplimentata minn mineralità u noti mit-tqaddim fil-btieti (ċedru). L-inbid għandu struttura soda. Huwa kkaratterizzat ukoll minn kumplessità u finitura twila.

Standards analitiċi:

Il-karatteristiċi ta' hawn taħt li għalihom ma huwa speċifikat l-ebda valur huma konformi mal-limiti stabbiliti fir-Regolamenti tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	-
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	4,6 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	-

4. *Grand superior vörös (Aħmar) – Inbid*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: tvarja minn vjola moderatament skur jew aħmar lewn ir-rubini għal sfumaturi ta' aħmar skur lewn ir-rubini jew aħmar lewn il-granata.

Riħa: iddominata minn noti pikkanti flimkien ma' riħa ta' frott artab aħmar u iswed.

Togħma: minbarra tannini xotti u medji, hemm togħma ta' frott artab aħmar u iswed u pikkantezza (ċedru), ikkumplimentata minn mineralità u noti mit-tqaddim fil-btieti. Hija kkaratterizzata wkoll minn kumplessità u struttura soda, u ddum fil-ħalq.

Standards analitiċi:

Il-karatteristiċi ta' hawn taħt li għalihom ma huwa speċifikat l-ebda valur huma konformi mal-limiti stabbiliti fir-Regolamenti tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	-
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	4,6 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	-

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

1. Prattiki enoloġiċi essenzjali

Prattika enoloġika speċifika

1. Abjad

— l-għeneb irid jiġi pproċessat fil-jum li fih jinqata';

— il-varjetajiet sekondarji ma jridux jammontaw għal aktar minn 15 %;

2. Aħmar

— l-għeneb irid jiġi pproċessat fil-jum li fih jinqata';

— il-polpa tal-għenba trid tiġi ffermentata bil-qoxra għal tal-anqas 8 ijiem;

3. Aħmar Superior

— l-għeneb irid jiġi pproċessat fil-jum li fih jinqata';

— il-polpa tal-għenba trid tiġi ffermentata bil-qoxra għal tal-anqas 14-il jum;

— fermentazzjoni malolattika;

— l-inbid irid jitqaddem sal-24 ta' April (Jum San Ġorġ) tat-tieni sena wara l-ħsad, u ma jridx jiġi kkummerċjalizzat qabel dik id-data;

— il-varjetajiet sekondarji ma jridux jammontaw għal aktar minn 15 % tal-varjetajiet kollha użati;

4. Aħmar Grand superior

— l-għeneb irid jiġi pproċessat fil-jum li fih jinqata';

— il-polpa tal-għenba trid tiġi ffermentata bil-qoxra għal tal-anqas 14-il jum;

— fermentazzjoni malolattika;

— l-inbid irid jitqaddem sal-24 ta' April (Jum San Ġorġ) tat-tieni sena wara l-ħsad, u ma jridx jiġi kkummerċjalizzat qabel dik id-data.

2. Prattiki enoloġiċi mhux permessi

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

1. Abjad

— l-użu ta' ċipep tal-ballut

— iż-żieda ta' tannini

— it-taħlil tal-inbid

2. Aħmar

— l-użu ta' ċipep tal-ballut

— iż-żieda ta' tannini

— it-taħlil tal-inbid

— aċidifikazzjoni

3. Aħmar Superior

— l-użu ta' ċipep tal-ballut

— iż-żieda ta' tannini

— it-taħlil tal-most u tal-inbid

— aċidifikazzjoni

4. Aħmar Grand superior

— l-użu ta' ċipep tal-ballut

— iż-żieda ta' tannini

— it-taħlil tal-most u tal-inbid

— aċidifikazzjoni

3. Regoli dwar il-produzzjoni tal-għeneb

Prattika ta' kultivazzjoni

1. Metodu ta' kultivazzjoni:

a. Għal vinji mħawla qabel l-1 ta' Awwissu 2021: l-għeneb jista' jinħasad minn kwalunkwe vinja irrispettivament mill-metodu ta' kultivazzjoni, sakemm il-vinja tibqa' topera.

b. Għal vinji mħawla wara l-1 ta' Awwissu 2021:

i. umbrella;

ii. tħarriġ gobelet;

iii. b'zokk (cordon) baxx;

iv. b'zokk (cordon) ta' tul medju-għoli;

v. b'zokk (cordon) għoli;

vi. Guyot.

2. Densità tat-tħawwil:

a. Għal vinji mħawla qabel l-1 ta' Awwissu 2021: kwalunkwe

b. Għal vinji mħawla wara l-1 ta' Awwissu 2021: minimu ta' 3 500 dielja għal kull ettaru, massimu ta' 20 % telf ta' dwieli

3. Metodu ta' ħsad: mekkaniku jew manwali

4. Il-produzzjoni hija f'konformità mar-regoli dwar ir-rendimenti massimi.

5. Kwalità tal-għeneb (kontenut minimu ta' zokkor espress fi gradi ta' most Ungeriż (MM) u qawwa alkoħolika potenzjali minima)

— Għall-inbejjed bojod u ħomor: 17-il grad MM, 10,6 % tal-volum

— Għall-inbejjed ħomor Superior u Grand superior: 19-il grad MM, 12,08 % tal-volum

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Inbid abjad

9 000 kg għeneb għal kull ettaru

2. Inbid aħmar

9 000 kg għeneb għal kull ettaru

3. Inbid aħmar Superior

7 000 kg għeneb għal kull ettaru

4. Aħmar Grand superior

5 000 kg għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Żoni tal-muniċipalitajiet ta' Bozsok, Cák, Kőszeg u Kőszegdoroszló li huma kklassifikati bħala Klassi I jew II skont il-katast tal-vinji.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Inbid

1. Definizzjoni taż-żona demarkata

(a) Fatturi naturali

Il-Muntanji Kőszeg u l-għoljiet baxxi tagħhom jiffurmaw l-ewwel xaqlibiet tal-Alpi, fejn l-għeneb ilu jitkabbar għal sekli sħaħ. Il-karatteristiċi naturali taż-żona huma fil-biċċa l-kbira ddeterminati mill-prossimità tal-Alpi, kemm f'termini ta' ħamrija kif ukoll ta' klima. Il-vinji jikbru sa għoli ta' 450 m 'il fuq mil-livell tal-baħar.

Il-muntanji Kőszeg jiffurmaw tieqa tettonika, fejn il-blat eqdem tela' fil-wiċċ minħabba l-erożjoni ta' strati li saru aktar tard. Il-blat tal-muntanji huwa blat metamorfiku ta' oriġini sedimentarja, lavanja kristallina (schist tal-majka tal-kwarz, fillit tal-kwarz, lavanja tal-ġir, fillit tal-ġir, greenschist), argillite, ġebel ramli u gneiss. Ħamrija tal-foresta kannella aċiduża u mhux podżolika tinsab fuq is-sodda ta' blat esposta għall-kundizzjonijiet tat-temp (argillite, gneiss), filwaqt li ħamrija tal-foresti kannella bir-ramal tafli tinsab xi mkien ieħor. Blat sedimentarju, Pliocene adobe u Pleistocene loess jinsab fuq l-għoljiet.

Il-muntanji Kőszeg jappartjenu għaż-żona klimatika tal-Alpokalja (l-għoljiet Alpini). Hija klima bbilanċjata, moderatament friska u moderatament umda. F'sena medja l-preċipitazzjoni annwali hija ta' aktar minn 700–800 mm, li minnha 60–70 % tinżel fis-sajf. It-temperatura medja annwali hija ta' 9,2 °C. Tipikament, ir-rebbiegħa tasal tard, is-sjuf ikunu friski, u l-ħarifa spiss tkun twila, u dan jiffavorixxi l-maturazzjoni tal-għeneb. L-ammont totali ta' sħana matul l-istaġun tat-tkabbir huwa ta' 2 900–3 000 °C, u l-għadd ta' sigħat ta' dawl tax-xemx fis-sena huwa kważi l-aktar baxx fil-pajjiż (inqas minn 1 800 siegħa), peress li l-kopertura medja annwali tas-sħab taqbeż is-60 %.

Iż-żona tal-produzzjoni hija waħda mill-eqdem żoni ġeografiċi tal-Ungerija, bi tradizzjonijiet storiċi uniċi. L-istorja, l-ekonomija, it-tkabbir u t-tnaqqis ekonomiku, u l-kultura tal-belt u l-inħawi ta' Kőszeg kienu fil-biċċa l-kbira ddeterminati mill-inbid.

(b) Fatturi umani

Meta jintgħażlu l-varjetajiet użati fiż-żona, tingħata preferenza lill-varjetajiet li huma kkaratterizzati minn togħma ta' frott friska u struttura aċiduża tajba. L-għarfien prattiku li jgħaddi minn ġenerazzjoni għall-oħra – kif jiġu kkultivati l-varjetajiet taż-żona ġeografika, jiġu massimizzati r-rendimenti u tinkiseb il-maturità meħtieġa għall-ħsad – jiddetermina b'mod fundamentali l-karatteristiċi essenzjali tal-inbid. It-tqaddim tal-inbejjed ħomor bil-qoxra u d-determinazzjoni tal-perjodu ta' tqaddim għad-diversi tipi ta' nbid aħmar jeħtieġu wkoll għarfien espert konsiderevoli. Il-fabbriki tal-inbid jikkombinaw it-teknika tradizzjonali (it-tqaddim moderat fil-btieti) mat-tqaddim fit-tank, u dan jippreserva l-karattru frisk tal-inbid. B'dan il-mod jiġi evitat li t-tannini derivati mill-btieti jiddominaw l-inbid.

2. Deskrizzjoni tal-inbejjed:

Il-karattru tal-inbejjed Kőszeg huwa ddeterminat fil-biċċa l-kbira mill-preżenza tal-Alpi, il-formazzjoni tal-blat taż-żona, u l-klima ġeneralment friska iżda bbilanċjata, li hija kkaratterizzata minn differenzi kbar bejn it-temperaturi ta' binhar u ta' billejl.

Minbarra l-produzzjoni ta' nbejjed mhux korpużi ħafna u b'togħma ta' frott li għandhom aċidità friska, iż-żona tal-produzzjoni hija adattata wkoll għall-produzzjoni ta' nbejjed bojod u ħomor eleganti li għandhom finitura twila u jitqaddmu tajjeb. Il-klima friska u l-kwalità tas-sodda ta' blat jipprovdu l-aċidi li jiffurmaw is-sinsla ta' dawn l-inbejjed, filwaqt li d-data tal-ħsad tard tagħti lill-inbejjed premium rikkezza fit-togħma. L-inbejjed kollha huma kkaratterizzati minn mineralità mielħa li tirriżulta mis-sodda ta' blat.

3. Preżentazzjoni u turija tar-rabta kawżali:

Il-kwalità u l-karatteristiċi tal-inbejjed Kőszeg huma r-riżultat tal-ambjent ġeografiku u l-fatturi naturali u umani relatati.

Il-karatteristiċi tal-inbejjed Kőszeg huma fil-biċċa l-kbira ddeterminati mill-klima subalpina, l-influwenza tal-Alpi, u l-esponiment ta' dawn iż-żoni għall-muntanji, l-altitudni tal-vinji (il-belt innifisha hija madwar 300 m 'il fuq mil-livell tal-baħar) – li jfisser iljieli friski anke wara l-jiem sħan tas-sajf – u l-għadd baxx ta' sigħat ta' xemx.

Il-klima taż-żona ġeografika, l-istaġun twil tat-tkabbir li jirriżulta mill-klima friska, u d-differenza bejn it-temperaturi ta' binhar u ta' billejl jagħmluha possibbli li jiġu prodotti nbejjed sodi u b'togħma ta' frott, b'togħma kumplessa u aċidità friska.

Il-vinji tal-Klassi I tal-belt ta' Kőszeg jinsabu fuq għoljiet fuq il-belt, taħt il-foresti, u jistgħu jkunu sa 450 m 'il fuq mil-livell tal-baħar. Il-vinji jew is-subvinji li jħarsu lejn in-Nofsinhar huma rari hawnhekk (l-eċċezzjonijiet huma Kálvária-hegy u Római-domb); dawk li jħarsu lejn ix-Xlokk jew il-Lvant huma aktar komuni. Il-vinji tal-muntanji ġeneralment ikunu weqfin. Jistgħu jinstabu wkoll diversi għoljiet li jħarsu lejn il-Punent, f'żoni aktar baxxi. Il-vinji jinsabu jew fuq in-naħa tal-ewwel għoljiet tal-Alpi jew fuq l-għoljiet ta' quddiem il-Muntanji Kőszeg.

Il-kundizzjonijiet topografiċi jiffavorixxu wkoll il-produzzjoni ta' nbejjed sodi, eleganti u b'aċidità tajba.

Il-ħamrija, speċjalment is-sodda ta' blat, għandha rwol fl-ispeċifiċità tal-inbejjed Kőszeg. Minbarra l-klima friska subalpina, is-sodda ta' blat fillitika tal-kwarz tgħin ukoll biex jiġu prodotti nbejjed bi struttura aċiduża soda. Il-ħamrija tal-kwarz tiżgura kapaċità tajba ta' skular, li tista' tgħin ukoll fil-produzzjoni ta' aktar aċidità u rwejjaħ ta' frott. Il-ħamrija ta' kulur ċar għandha żamma tajba tas-sħana, li twassal għas-sajran u tgħin fl-iżvilupp tal-irwejjaħ tal-frott. Bis-saħħa tal-kapaċità tajba ta' skular tagħha, il-minerali tal-ħamrija jistgħu jipproduċu sensazzjoni tal-aċidu friska u b'togħma ta' frott u kultant saħansitra noti minerali.

L-inbejjed għandhom mhux aktar minn korpożita medja, parzjalment bis-saħħa tal-kundizzjonijiet klimatiċi (l-influwenza subalpina u l-altitudni ogħla) u tal-istruttura varjetali (bħal Furmint, Olaszrizling jew Kékfrankos Blauburger). L-inbejjed Kőszeg huma ġeneralment ikkaratterizzati minn togħma soda u fina ta' frott, aċidi vibranti u friski, u struttura minerali fqira, li hija attribwibbli wkoll għall-fatturi naturali msemmija hawn fuq, jiġifieri l-altitudni, il-kwarz, il-lavanja, u l-blat metamorfiku.

Bis-saħħa tat-tqaddim moderata fil-btieti, l-inbejjed iżommu struttura soda, fejn – l-iżjed skont l-istil – in-noti taċ-ċitru jiddominaw fl-inbejjed bojod u l-frott aħmar u noti pikkanti jiddominaw fl-inbejjed ħomor.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Regoli dwar l-indikazzjonijiet

Qafas legali:

Mill-organizzazzjoni li timmaniġġa d-DOP/l-IĠP, fejn stabbilit mill-Istati Membri

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Regoli dwar l-inbejjed coupage: Jistgħu jintużaw it-termini "küvé" u "cuvée", jew, bħala sinonimu, it-terminu "házasítás" [coupage]. It-terminu ta' hawn fuq jista' jintuża għall-kategoriji kollha, ħlief għall-kategorija premium.

Termini tradizzjonali oħra awtorizzati għall-użu, termini oħra li l-użu tagħhom huwa ristrett, termini li jindikaw il-metodu ta' produzzjoni, u termini li l-użu tagħhom huwa rregolat:

— Termini li jistgħu jiġu indikati għall-inbejjed bojod: It-termini tradizzjonali Első szüret [L-ewwel ħsad], Újbor – primőr [Inbid ġdid – primeur], Szűretlen [Mhux iffiltrat], Késői szüretelésű [Ħsad tard]

— Termini li jistgħu jiġu indikati għall-inbejjed ħomor: It-termini tradizzjonali Első szüret [L-ewwel ħsad], Újbor – primőr [Inbid ġdid – primeur], Szűretlen [Mhux iffiltrat], Siller

— Termini li jistgħu jiġu indikati għall-inbejjed ħomor Superior: Szűretlen [Mhux iffiltrat]

— Termini li jistgħu jiġu indikati għall-inbejjed ħomor Grand superior: Szűretlen [Mhux iffiltrat]

Regoli speċifiċi għad-demarkazzjoni u l-indikazzjoni ta' unitajiet ġeografiċi iżgħar:

i. Ismijiet tal-muniċipalitajiet u tal-partijiet tal-muniċipalitajiet: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii. Muniċipalitajiet, ismijiet tal-vinji (ismijiet tas-subvinji):

— 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. Kundizzjonijiet għall-indikazzjoni tal-ismijiet tal-vinji u tas-subvinji:

— fil-kategorija tal-aħmar Grand superior biss;

— jekk l-għeneb jitkabbar kompletament fiż-żona tal-produzzjoni demarkata mill-vinja (fil-każ ta' subvinji, kompletament fis-subvinja);

— l-isem tal-muniċipalità jrid jiġi indikat maġenb l-isem tal-vinja/subvinja;

— minn għeneb li jissodisfa l-kundizzjonijiet tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Il-produzzjoni barra miż-żona ta' produzzjoni demarkata

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Minbarra l-muniċipalitajiet elenkati fil-punt IV, l-inbid Kőszeg jista' jiġi prodott ukoll fid-distretti ta' Kőszeg u Szombathely.

Muniċipalitajiet li jappartjenu għad-distrett ta' Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. (Żoni li jinsabu fl-istess unità amministrattiva – l-Artikolu 5(1)(b) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33)

Muniċipalitajiet li jappartjenu għad-distrett ta' 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. (Żoni li jinsabu fl-istess unità amministrattiva – l-Artikolu 5(1)(b) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33)

Termini tradizzjonali protetti

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-terminu tradizzjonali li ġej jista' jintuża bħala sinonimu għat-terminu "denominazzjoni ta' oriġini protetta": védett eredetű bor [inbid ta' oriġini protetta]

Biex jiġu deskritti l-karatteristiċi tal-prodott: siller, késői szüretelésű [ħsad tard]

L-użu ta' sinonimi

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Is-sinonimi awtorizzati elenkati fuq is-sit web boraszat.kormany.hu jistgħu jintużaw fuq it-tikketti tal-inbid.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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