Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/1600

12.3.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot bescherming van een naam in de wijnsector op grond van artikel 97, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/1600)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Kőszeg / Kőszegi"

PDO-HU-02804

Datum van aanvraag: 4.10.2021

1. **Namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

"Kőszeg / Kőszegi"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte wijn*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: groenachtig geel tot diep citroengeel.

Geur: overwegend levendige, frisse noten die voornamelijk doen denken aan citrusfruit en fruit met wit vruchtvlees, afgerond met bescheiden frisse, groene, kruidige accenten.

Smaak: wordt bepaald door droge of halfdroge, frisse, knapperige zuren en hoofdzakelijk fruitige noten (van citrus- en steenvruchten), afgerond met mineraliteit, met een lichte tot gemiddelde body, maar een stevige structuur.

Analytische normen

De kenmerken hieronder waar geen waarde is ingevuld, zijn in overeenstemming met de limieten van de EU-verordeningen.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

2. *Rode wijn*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: paars tot robijnrood.

Geur: rode vruchten en kruidige noten overheersen. Tevens kunnen een subtiele, zoete kruidigheid van oudering op houten vat, evenals bloemige noten voorkomen.

Smaak: voornamelijk rode vruchten en frisse, groene kruiden, en in mindere mate een subtiele kruidigheid (ceder) van oudering op houten vat, en een stevige structuur.

Analytische normen

De kenmerken hieronder waar geen waarde is ingevuld, zijn in overeenstemming met de limieten van de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

3. *Rode wijn met de aanduiding "Superior"*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: variërend van een gematigd dieppaars of robijnrood tot tinten van diep robijnrood of granaatrood.

Geur: overheersend kruidige noten met een aroma van rode en zwarte bessen.

Smaak: naast droge, gemiddelde tanninen een smaak van rode en zwarte bessen en een kruidigheid, aangevuld met mineraliteit en noten van oudering op vat (ceder). De wijn heeft een stevige structuur. Hij wordt verder gekenmerkt door complexiteit en een lange afdronk.

Analytische normen

De kenmerken hieronder waar geen waarde is ingevuld, zijn in overeenstemming met de limieten van de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

4. *Grand superior vörös (Rode wijn met de aanduiding "Grand Superior")*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: variërend van een gematigd dieppaars of robijnrood tot tinten van diep robijnrood of granaatrood.

Geur: overheersend kruidige noten met een aroma van rode en zwarte bessen.

Smaak: naast droge, gemiddelde tanninen een smaak van rode en zwarte bessen en een kruidigheid (ceder), aangevuld met mineraliteit en noten van oudering op vat. De wijn wordt verder gekenmerkt door complexiteit en een lange afdronk.

Analytische normen

De kenmerken hieronder waar geen waarde is ingevuld, zijn in overeenstemming met de limieten van de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

1. Essentiële oenologische procedés

Specifieke oenologische procedés

1. Witte wijn

— De druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst.

— Secundaire rassen mogen niet meer dan 15 % van het totaal uitmaken.

2. Rode wijn

— De druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst.

— De druivenpulp moet ten minste acht dagen met de schil worden vergist.

3. Rode wijn met de aanduiding “Superior”

— De druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst.

— De druivenpulp moet ten minste veertien dagen met de schil worden vergist.

— Malolactische gisting.

— De wijn moet ouderen tot 24 april (Sint-Jorisdag) van het tweede jaar na de oogst en mag niet vóór deze datum in de handel worden gebracht.

— Secundaire rassen mogen niet meer dan 15 % uitmaken van alle gebruikte rassen.

4. Rode wijn met de aanduiding “Grand Superior”

— De druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst.

— De druivenpulp moet ten minste veertien dagen met de schil worden vergist.

— Malolactische gisting.

— De wijn moet ouderen tot 24 april (Sint-Jorisdag) van het tweede jaar na de oogst en mag niet vóór deze datum in de handel worden gebracht.

2. Niet-toegestane oenologische procedés

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

1. Witte wijn

— Gebruik van stukjes eikenhout

— Toevoeging van tannine

— Verzoeting van de wijn

2. Rode wijn

— Gebruik van stukjes eikenhout

— Toevoeging van tannine

— Verzoeting van de wijn

— Aanzuring

3. Rode wijn met de aanduiding “Superior”

— Gebruik van stukjes eikenhout

— Toevoeging van tannine

— Verzoeting van de most en de wijn

— Aanzuring

4. Rode wijn met de aanduiding “Grand Superior”

— Gebruik van stukjes eikenhout

— Toevoeging van tannine

— Verzoeting van de most en de wijn

— Aanzuring

3. Regels inzake de teeltwijze

Teeltpraktijk

1. Teeltwijze:

a. Bij wijngaarden die vóór 1 augustus 2021 zijn aangeplant: de druiven mogen worden geoogst in elke wijngaard. De teeltwijze is niet van belang.

b. Bij wijngaarden die na 1 augustus 2021 zijn aangeplant:

i. paraplu;

ii. gobelet-snoei;

iii. lage cordon;

iv. middelhoge cordon;

v. hoge cordon;

vi. guyot.

2. Beplantingsdichtheid:

a. Bij wijngaarden die vóór 1 augustus 2021 zijn aangeplant: elke dichtheid.

b. Bij wijngaarden die na 1 augustus 2021 zijn aangeplant: min. 3 500 wijnstokken/ha, max. 20 % verlies van wijnstokken.

3. Oogstwijze: manueel of machinaal.

4. De productie is in overeenstemming met de regels inzake maximumopbrengsten.

5. Kwaliteit van de druiven (minimaal suikergehalte van de druiven uitgedrukt in Hongaars mostgewicht (MM) en als minimaal potentieel alcoholgehalte).

— Voor witte en rode wijn: 17 MM, 10,6 % vol.

— Voor rode wijn met de aanduiding “Superior” of “Grand Superior”: 19 MM, 12,08 % vol.

b. *Maximumopbrengsten*

1. Witte wijn

9 000 kg druiven per hectare

2. Rode wijn

9 000 kg druiven per hectare

3. Rode wijn met de aanduiding “Superior”

7 000 kg druiven per hectare

4. Rode wijn met de aanduiding “Grand Superior”

5 000 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De volgens het wijngaardkadaster als klasse I of II ingedeelde gebieden van de gemeenten Bozsok, Cák, Kőszeg en Kőszegdoroszló.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Wijn

1. Omschrijving van het afgebakende gebied

a) Natuurlijke factoren

Het Kőszeg-gebergte zelf en de heuvels aan de voet van dit gebergte vormen de eerste hellingen van de Alpen, waar al eeuwenlang druiven worden geteeld. De natuurlijke factoren van het gebied worden voornamelijk bepaald door de nabijheid van de Alpen, zowel qua bodem als qua klimaat. De wijngaarden liggen tot op een hoogte van 450 m boven zeeniveau.

Het Kőszeg-gebergte vormt een tektonisch venster, waar ouder gesteente aan de oppervlakte is gekomen door erosie van latere lagen. Het gebergte bestaat uit metamorf gesteente van sedimentaire oorsprong, kristallijn leisteen (kwarts-micaschist, kwartsfilliet, kalkleisteen, kalkfilliet, groenschist), argilliet, zandsteen en gneis. Op het verweerde oergesteente (argilliet, gneis) hebben zich zure bruine bosbodems zonder podzol afgezet, terwijl elders bruine bosbodems met kleirijke leem te vinden zijn. Op de heuvels aan de voet van het gebergte hebben zich sedimentair gesteente, leemsteen uit het plioceen en löss uit het pleistoceen afgezet.

Het Kőszeg-gebergte behoort tot de klimaatzone van de Alpokalja (uitlopers van de Alpen). Dit is een evenwichtig klimaat met een gematigde temperatuur en gematigde vochtigheid. In een gemiddeld jaar bedraagt de jaarlijkse hoeveelheid neerslag meer dan 700 tot 800 mm, waarvan 60 tot 70 % in de zomer valt. De gemiddelde jaartemperatuur is 9,2 °C. Doorgaans begint het voorjaar laat, zijn de zomers koel en is het najaar vaak lang, wat bevorderlijk is voor de rijping van de druiven. De warmtesom gedurende het groeiseizoen bedraagt 2 900 tot 3 000 °C, en het aantal uren zonneschijn per jaar is bijna het laagste van het land (minder dan 1 800 uren) omdat er in een jaar gemiddeld meer dan 60 % bewolking is.

Het productiegebied is een van de oudste geografische gebieden van Hongarije, met unieke historische tradities. De geschiedenis, de economie, de economische opkomst en achteruitgang en de cultuur van de stad Kőszeg en omgeving zijn grotendeels bepaald door de wijnbouw.

b) Menselijke factoren

Bij het selecteren van de druivenrassen in het gebied wordt de voorkeur gegeven aan rassen met een frisse fruitigheid en een goede zuurstructuur. De kennis die van generatie op generatie wordt doorgegeven (hoe de rassen van het geografische gebied moeten worden geteeld, de oogst kan worden gemaximaliseerd en de voor de oogst benodigde rijpheid kan worden verkregen) speelt een fundamentele rol bij het bepalen van de essentiële kenmerken van de wijn. Ook voor het ouderen van de rode wijnen met schil en het bepalen van de ouderingsperiode voor de verschillende typen rode wijn is grote deskundigheid vereist. Wijnmakerijen combineren de traditionele techniek (gematigde oudering op vat) met oudering op tank, waardoor de wijn een fris karakter blijft houden. Aldus wordt voorkomen dat uit het vat zelf afkomstige tanninen de wijn gaan domineren.

2. Beschrijving van de wijnen

Het karakter van de “Kőszeg”-wijnen wordt grotendeels bepaald door de aanwezigheid van de Alpen, de gesteentevorming in het gebied, en het over het algemeen koele, maar evenwichtige klimaat, dat wordt gekenmerkt door grote verschillen tussen de dag- en nachttemperaturen.

Het productiegebied is geschikt voor de productie van lichte, fruitige wijnen met frisse zuren en van goed ouderende elegante witte en rode wijnen met een lange afdronk. Het koele klimaat en de kwaliteit van het oergesteente zijn verantwoordelijk voor de zuren die de basis vormen van deze wijnen, terwijl de late oogstperiode zorgt voor een rijke smaak van de wijnen uit de premiumcategorie. Alle wijnen worden gekenmerkt door een zoutige mineraliteit die afkomstig is van het oergesteente.

3. Presentatie en bewijs van het causaal verband

De kwaliteit en kenmerken van “Kőszeg”-wijnen zijn het resultaat van de geografische omgeving en de daarmee verbonden natuurlijke en menselijke factoren.

De kenmerken van “Kőszeg”-wijnen worden grotendeels bepaald door het subalpiene klimaat, de invloed van de Alpen en het berglandschap, en de hoogte van de wijngaarden (de stad zelf ligt zo’n 300 m boven zeeniveau), waardoor de nachten, zelfs na hete zomerdagen, koel zijn en het aantal zonuren laag is.

Het klimaat van het geografische gebied, het lange groeiseizoen als gevolg van het koele klimaat, en het verschil tussen dag- en nachttemperaturen maken het mogelijk om stevige, fruitige wijnen te produceren met een complexe smaak en frisse zuren.

De tot klasse I behorende wijngaarden van de stad Kőszeg zijn gelegen in heuvels boven de stad, onder de bossen, en kunnen tot op 450 m boven zeeniveau liggen. Op het zuiden gerichte wijngaarden of subwijngaarden komen hier nauwelijks voor (uitzonderingen zijn Kálvária-hegy en Római-domb); zuidoostelijk of oostelijk gerichte wijngaarden zijn gebruikelijker. De wijngaarden in de bergen zijn gewoonlijk sterk hellend. Er zijn ook meerdere op het westen gerichte hellingen, in lagergelegen gebieden. De wijngaarden liggen ofwel aan de kant van de eerste hellingen van de Alpen ofwel in de heuvels aan de voet van het Kőszeg-gebergte.

De topografische omstandigheden zijn ook bevorderlijk voor de productie van stevige, elegante wijnen met goede zuurte.

De bodem, met name het oergesteente, speelt een rol in het bijzondere karakter van de "Kőszeg"-wijnen. Naast het koele, subalpiene klimaat draagt ook het oergesteente van filliet en kwarts bij aan de stevige zuurstructuur van de wijn. De kwartsbodem garandeert een goede afwatering, wat ook kan bijdragen aan een hogere zuurgraad en fruitige aroma's. De lichtgekleurde bodems houden warmte goed vast, wat bevorderlijk is voor de rijping en voor de ontwikkeling van de fruitige aroma's. Dankzij het goede afwateringsvermogen kunnen de mineralen in de bodem zorgen voor een fruitige fris-zure sensatie en soms zelfs minerale toetsen.

De wijnen hebben hooguit een gemiddelde body, wat deels te danken is aan de klimaatomstandigheden (de subalpiene invloed en hogere ligging) en de structuur van de rassen (zoals furmint, olaszrizling of kékfrankos blauburger). "Kőszeg"-wijnen hebben doorgaans een stevige, frisse fruitige smaak, levendige, frisse zuren en een lichte mineraalstructuur, die ook kan worden toegeschreven aan de bovengenoemde natuurlijke factoren, namelijk hoogte, kwarts, leisteen en metamorf gesteente.

Dankzij de niet al te lange oudering op vat houden de wijnen een stevige structuur, met, afhankelijk van de stijl, overheersende citrusnoten in de witte wijnen en rode vruchten en kruidige noten in de rode wijnen.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Voorschriften voor aanduidingen

Rechtskader:

Door de organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Regels inzake assemblagewijnen: de aanduidingen "küvé", "cuvée" of het synoniem "házasítás" (assemblage) mogen worden gebruikt. Deze aanduidingen mogen worden gebruikt voor alle categorieën, met uitzondering van de premiumcategorie.

Andere traditionele aanduidingen die mogen worden gebruikt, andere aanduidingen waarvan het gebruik beperkt is, aanduidingen die de productiemethode aangeven, en aanduidingen waarvan het gebruik is gereglementeerd:

— Aanduidingen die mogen worden gebruikt voor witte wijnen: de traditionele aanduidingen "Első szüret" (eerste oogst), "Újbor — primőr" (nieuwe wijn — primeur), "Szűretlen" (ongefilterd), "Késői szüretelésű" (late oogst)

— Aanduidingen die mogen worden gebruikt voor rode wijnen: de traditionele aanduidingen "Első szüret" (eerste oogst), "Újbor — primőr" (nieuwe wijn — primeur), "Szűretlen" (ongefilterd), "Siller"

— Aanduidingen die mogen worden gebruikt voor rode wijnen met de aanduiding "Superior": "Szűretlen" (ongefilterd)

— Aanduidingen die mogen worden gebruikt voor rode wijnen met de aanduiding "Grand Superior": "Szűretlen" (ongefilterd)

Specifieke voorschriften voor afbakening en aanduiding van kleinere geografische eenheden:

i. Namen van gemeenten en delen van gemeenten: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii. Gemeenten, namen van wijngaarden (subwijngaarden):

— 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. Voorwaarden voor aanduiding van namen van wijngaarden en subwijngaarden:

— alleen in de categorie rode wijn met de aanduiding “Grand Superior”;

— indien de druiven uitsluitend binnen het door de wijngaard afgebakende productiegebied zijn geteeld (in het geval van subwijngaarden uitsluitend binnen de subwijngaard);

— naast de naam van de (sub)wijngaard moet tevens de naam van de gemeente worden aangeduid;

— van druiven die voldoen aan de voorwaarden in het productdossier.

Productie buiten het afgebakende productiegebied

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

In aanvulling op de bij punt IV genoemde gemeenten mag “Kőszeg”-wijn tevens worden geproduceerd in de districten Kőszeg en Szombathely.

Gemeenten die deel uitmaken van het district Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. (Gebieden die tot dezelfde bestuurlijke eenheid behoren — artikel 5, lid 1, punt b), van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie)

Gemeenten die deel uitmaken van het district 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. (Gebieden die tot dezelfde bestuurlijke eenheid behoren — artikel 5, lid 1, punt b), van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie)

Beschermde traditionele aanduidingen

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Traditionele aanduidingen die kunnen worden gebruikt als synoniem voor de aanduiding “beschermde oorsprongsbenaming”: “védett eredetű bor” (wijn van beschermde oorsprong).

Voor het beschrijven van de kenmerken van het product: “siller”, “késői szüretelésű” (late oogst).

Gebruik van synoniemen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

De goedgekeurde synoniemen die op de website “boraszat.kormany.hu” worden genoemd, mogen worden gebruikt op wijnetiketten.

Link naar het productdossier

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