Publikacja wniosku o objęcie ochroną nazwy zgodnie z art. 97 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina

(C/2025/1600)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Kőszeg / Kőszegi"

PDO-HU-02804

Data złożenia wniosku: 4.10.2021 r.

1. **Nazwa, która ma być zarejestrowana**

„Kőszeg / Kőszegi"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Wino białe*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: zielonkawożółta do intensywnie cytrynowożółtej.

Aromat: zdominowany przez świeże, żywe nuty przypominające głównie owoce cytrusowe i owoce o białym miąższu, uzupełnione subtelnymi, świeżymi nutami zielonych przypraw.

Smak: zdominowany przez wytrawną lub półwytrawną, świeżą, orzeźwiającą kwasowość i głównie nuty owocowe (owoców cytrusowych i pestkowych), uzupełniony mineralnością, o lekkiej lub umiarkowanej intensywności, ale o zwartej strukturze.

Normy analityczne:

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	-

2. *Wino czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: fioletowa do rubinowej.

Aromat: dominują czerwone owoce i nuty korzenne. Mogą być również obecne subtelne, słodkie przyprawy pochodzące z dojrzewania w drewnianych beczkach, a także nuty kwiatowe.

Smak: głównie czerwonych owoców oraz świeżych, zielonych przypraw i w mniejszym stopniu subtelnych przypraw (cedr) pochodzących z dojrzewania w drewnianych beczkach, o zwartej strukturze.

Normy analityczne:

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	-

3. *Wino czerwone Superior*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od umiarkowanie intensywnego fioletu lub barwy rubinowej do odcieni intensywnej barwy rubinowej lub czerwieni owocu granatu.

Aromat: zdominowany przez nuty korzenne oraz aromat czerwonych i czarnych jagód.

Smak: poza wytrawnym o średniej zawartości tanin obecne są smak czerwonych i czarnych jagód oraz korzenność, uzupełnione mineralnością i nutami wynikającymi z dojrzewania w beczkach (cedr). Wino cechuje się zwartą strukturą. Odznacza się również złożonością i długim finiszem.

Normy analityczne:

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	-

4. *Wino czerwone Grand Superior*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od umiarkowanie intensywnego fioletu lub barwy rubinowej do odcieni intensywnej barwy rubinowej lub czerwieni owocu granatu.

Aromat: zdominowany przez nuty korzenne oraz aromat czerwonych i czarnych jagód.

Smak: poza wytrawnym o średniej zawartości tanin obecne są: smak czerwonych i czarnych jagód oraz korzenność (cedr), uzupełnione mineralnością i nutami wynikającymi z dojrzewania w beczkach. Cechuje się również złożonością, długim finiszem i zwartą strukturą.

Normy analityczne:

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	-

5. **Praktyki enologiczne**

a. *Podstawowe praktyki enologiczne*

1. Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

1. Białe

— winogrona trzeba przetworzyć w dniu zbioru;

— odmiany drugorzędne nie mogą stanowić więcej niż 15 %.

2. Czerwone

— winogrona trzeba przetworzyć w dniu zbioru;

— moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami przez co najmniej 8 dni.

3. Czerwone Superior

— winogrona trzeba przetworzyć w dniu zbioru;

— moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami przez co najmniej 14 dni;

— fermentacja jabłkowo-mlekowa;

— wino musi dojrzewać do 24 kwietnia (Dzień św. Jerzego) drugiego roku po zbiorach i nie może być wprowadzane do obrotu przed tą datą;

— odmiany drugorzędne nie mogą stanowić więcej niż 15 % wszystkich wykorzystywanych odmian.

4. Czerwone Grand Superior

— winogrona trzeba przetworzyć w dniu zbioru;

— moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami przez co najmniej 14 dni;

— fermentacja jabłkowo-mlekowa;

— wino musi dojrzewać do 24 kwietnia (Dzień św. Jerzego) drugiego roku po zbiorach i nie może być wprowadzane do obrotu przed tą datą.

2. Niedozwolone praktyki enologiczne

Ograniczenia mające zastosowanie do produkcji wina

1. Białe

— stosowanie zrębków dębowych;

— dodawanie tanin;

— słodzenie wina.

2. Czerwone

— stosowanie zrębków dębowych;

— dodawanie tanin;

— słodzenie wina;

— zakwaszanie.

3. Czerwone Superior

— stosowanie zrębków dębowych;

— dodawanie tanin;

— słodzenie moszczu i wina;

— zakwaszanie.

4. Czerwone Grand Superior

— stosowanie zrębków dębowych;

— dodawanie tanin;

— słodzenie moszczu i wina;

— zakwaszanie.

3. Zasady dotyczące uprawy winorośli

Praktyka uprawy

1. Metoda uprawy:

a. W przypadku winnic założonych przed 1 sierpnia 2021 r.: winogrona można zbierać z każdej winnicy, niezależnie od metody uprawy, przez cały pozostały okres eksploatacji winnicy.

b. W przypadku winnic założonych po 1 sierpnia 2021 r.:

i. uprawa parasolowa;

ii. prowadzenie w formie głowy (gobelet);

iii. niski kordon;

iv. średni kordon;

v. wysoki kordon;

vi. sznur Guyota.

2. Gęstość nasadzeń:

a. W przypadku winnic założonych przed 1 sierpnia 2021 r.: każda.

b. W przypadku winnic założonych po 1 sierpnia 2021 r.: nie mniej niż 3 500 winorośli/ha, utrata winorośli maksymalnie 20 %.

3. Metody przeprowadzania zbiorów: mechanicznie lub ręcznie.

4. Produkcja jest zgodna z przepisami dotyczącymi maksymalnej wydajności.

5. Jakość winogron (minimalna zawartość cukru wyrażona w węgierskiej skali moszczu (MM) i minimalna potencjalna zawartość alkoholu)

— W przypadku win białych i czerwonych: 17 w skali MM, 10,6 % obj.

— W przypadku win czerwonych Superior i Grand Superior: 19 w skali MM, 12,08 % obj.

b. *Maksymalna wydajność*

1. Wino białe

9 000 kg winogron z hektara

2. Wino czerwone

9 000 kg winogron z hektara

3. Wino czerwone Superior

7 000 kg winogron z hektara

4. Wino czerwone Grand Superior

5 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszary gmin Bozsok, Cák, Kőszeg i Kőszegdoroszló, które według rejestru winnic należą do klasy I lub II.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

Wino

1. Opis wyznaczonego obszaru geograficznego

a) Czynniki naturalne

Góry Kőszeg wraz z przedgórzem tworzą pierwsze zbocza Alp, gdzie winogrona uprawia się od wieków. Naturalne cechy obszaru są w dużej mierze wynikiem bliskości Alp, zarówno pod względem gleby, jak i klimatu. Winnice są położone maksymalnie na wysokości 450 m n.p.m.

Góry Kőszeg tworzą okno tektoniczne, w którym starsze skały pojawiły się na powierzchni wskutek erozji warstw późniejszych. Skały tych gór to skały metamorficzne pochodzenia osadowego, łupki krystaliczne (łupek mikowy, fyllit kwarcowy, łupek wapienny, fyllit wapienny, zieleniec), argilit, piaskowiec i gnejs. Kwaśne, niebielicowe, brunatne gleby leśne osadzone na zwietrzałym podłożu skalnym (argilit, gnejs), natomiast gdzie indziej można znaleźć gliniasto-muliste, brunatne gleby leśne. Skała osadowa, plioceńska glina tłusta i plejstoceński less osadziły się na przedgórzach.

Góry Kőszeg należą do strefy klimatycznej Alpokalja (przedgórze alpejskie). Klimat jest zrównoważony, umiarkowanie chłodny i umiarkowanie wilgotny. Roczne opady wynoszą powyżej średnio 700–800 mm w roku, z czego 60–70 % przypada na lato. Średnia roczna temperatura wynosi 9,2 °C. Zazwyczaj wiosna nadchodzi późno, lata są chłodne, a jesień jest często długa, co sprzyja dojrzewaniu winogron. Suma ciepła w sezonie wegetacyjnym wynosi 2 900–3 000 °C, a liczba godzin nasłonecznienia rocznie jest prawie najniższa w kraju (poniżej 1 800 godzin), ponieważ średnie roczne zachmurzenie przekracza 60 %.

Obszar produkcji jest jednym z najstarszych obszarów geograficznych Węgier o wyjątkowych tradycjach historycznych. Historia, gospodarka, rozkwit i upadek gospodarczy oraz kultura miasta Kőszeg i okolic są w dużej mierze determinowane przez wino.

b) Czynniki ludzkie

Przy wyborze odmian wykorzystywanych na tym obszarze preferowane są odmiany, które charakteryzują się świeżym owocowym smakiem i dobrą strukturą kwasowości. Wiedza fachowa przekazywana z pokolenia na pokolenie, dotycząca sposobu uprawiania odmian z obszaru geograficznego, maksymalizacji wydajności i osiągania dojrzałości niezbędnej do zbioru, ma decydujący wpływ na podstawowe właściwości wina. Dojrzewanie win czerwonych na skórce i określenie okresu dojrzewania w przypadku różnych rodzajów wina czerwonego również wymaga znacznej rozległej wiedzy. Wytwórnie wina łączą tradycyjną technikę (umiarkowane dojrzewanie w beczkach) z dojrzewaniem w kadziach, dzięki czemu wino zachowuje świeży charakter. Zapobiega to zdominowaniu wina przez taniny pochodzące z beczek.

2. Opis win:

Charakter win Kőszeg zależy w dużej mierze od obecności Alp, formacji skalnej tego obszaru oraz ogólnie chłodnego, lecz zrównoważonego klimatu, który cechują znaczne różnice między temperaturami dziennymi i nocnymi.

Poza lekkimi, owocowymi winami o świeżej kwasowości ten obszar produkcji nadaje się również do produkcji eleganckich win białych i czerwonych, które cechują się długim finiszem i dobrym dojrzewaniem. Chłodny klimat i jakość podłoża skalnego zapewniają kwasowość stanowiącą najważniejszy element tych win, natomiast późny zbiór nadaje winom kategorii premium bogaty smak. Wszystkie wina cechują się słoną mineralnością, która pochodzi z podłoża skalnego.

3. Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie:

Jakość i cechy charakterystyczne win Kőszeg wynikają ze środowiska geograficznego oraz związanych z nim czynników naturalnych i ludzkich.

Cechy charakterystyczne win Kőszeg zależą w dużej mierze od klimatu subalpejskiego, wpływu Alp i ekspozycji tych obszarów na góry, wysokości winnic nad poziomem morza (samo miasto leży na wysokości około 300 m n.p.m.) – co oznacza chłodne noce nawet po gorących dniach letnich – oraz niewielkiej liczby godzin nasłonecznienia.

Klimat obszaru geograficznego, długi okres wegetacyjny wynikający z chłodnego klimatu oraz różnica między temperaturami dziennymi i nocnymi umożliwiają produkcję jędrnych, owocowych win o złożonym smaku i świeżej kwasowości.

Winnice klasy I w mieście Kőszeg znajdują się na wzgórzach nad miastem pod lasami i mogą być zlokalizowane na wysokości nawet 450 m n.p.m. Rzadko występują tu winnice lub podwinnice o ekspozycji południowej (wyjątki to Kálvária-hegy i Római-domb); częściej występuje ekspozycja południowo-wschodnia lub wschodnia. Winnice górskie są na ogół położone na stromych zboczach. Na niżej położonych obszarach znajduje się również kilka zboczy skierowanych ku zachodowi. Winnice znajdują się albo po stronie pierwszych zboczy Alp, albo na wzgórzach przed górami Kőszeg.

Warunki topograficzne sprzyjają również produkcji zwartych, eleganckich win o dobrej kwasowości.

Gleba, w szczególności podłoże skalne, ma wpływ na specyfikę win Kőszeg. Poza chłodnym klimatem subalpejskim produkcji wina o zwartej strukturze kwasowości sprzyja również podłoże skalne zawierające fyllit i kwarc. Gleba kwarcowa zapewnia odpowiednią wydajność drenażową, co może również przyczynić się do zwiększenia kwasowości i aromatów owocowych. Jasno zabarwione gleby cechują się odpowiednią zdolnością do zatrzymania ciepła, co sprzyja dojrzewaniu i przyczynia się do rozwoju aromatów owocowych. Dzięki odpowiedniej wydajności drenażowej minerały zawarte w glebie są w stanie wytworzyć świeże, owocowe nuty kwasowe, a nawet niekiedy nuty mineralne.

Wina cechuje co najwyżej średnia intensywność, częściowo dzięki warunkom klimatycznym (wpływ klimatu subalpejskiego i większa wysokość nad poziomem morza) oraz strukturze odmian (jak Furmint, Olaszrizling czy Kékfrankos Blauburger). Wina Kőszeg cechują się zazwyczaj zwartym, orzeźwiającym, owocowym smakiem, wyrazistą, świeżą kwasowością oraz lekką strukturą mineralną, która jest również wynikiem wyżej wymienionych czynników naturalnych, tj. wysokości nad poziomem morza oraz obecności kwarcu, łupków i skał metamorficznych.

Dzięki umiarkowanemu dojrzewaniu w beczkach wina zachowują zwartą strukturę, z nutami cytrusowymi dominującymi w winach białych oraz nutami czerwonych owoców i nutami korzennymi dominującymi w winach czerwonych, głównie w zależności od stylu.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Przepisy dotyczące oznaczeń

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Zasady dotyczące win kupażowanych: dopuszcza się stosowanie określeń „küvé” i „cuvée” lub – jako synonimu – określenia „házasítás” [kupaż]. Dopuszcza się stosowanie powyższego określenia w odniesieniu do wszystkich kategorii, z wyjątkiem kategorii premium.

Inne określenia tradycyjne dopuszczone do stosowania, inne określenia, których użycie jest objęte ograniczeniami, określenia wskazujące na metodę produkcji oraz określenia, których stosowanie jest regulowane:

— określenia, które można stosować w przypadku win białych: określenia tradycyjne „Első szüret” [pierwszy zbiór], „Újbor – primőr” [młode wino – primeur], „szűretlen” [niefiltrowane], „Késői szüretelésű” [późny zbiór]

— określenia, które można stosować w przypadku win czerwonych: określenia tradycyjne „Első szüret” [pierwszy zbiór], „Újbor – primőr” [młode wino – primeur], „szűretlen” [niefiltrowane], „Siller”

— określenia, które można stosować w przypadku win czerwonych Superior: „Szűretlen” [niefiltrowane]

— określenia, które można stosować w przypadku win czerwonych Grand Superior: „Szűretlen” [niefiltrowane]

Nazwy mniejszych jednostek geograficznych oraz zasady dotyczące ich określania i nazywania:

i. nazwy gmin i części gmin: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii. gminy, nazwy winnic (nazwy podwinnic):

— 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. wymogi dotyczące wskazywania nazw winnic i podwinnic:

— wyłącznie w kategorii wina czerwonego Grand Superior;

— jeżeli winogrona są uprawiane w całości na wyznaczonym przez winnicę obszarze produkcji (w przypadku podwinnic w całości w obrębie podwinnicy);

— oprócz nazwy winnicy/podwinnicy należy podać nazwę gminy;

— z winogron, które spełniają warunki specyfikacji produktu.

Produkcja poza wyznaczonym obszarem produkcji

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Poza gminami wymienionymi w pkt IV wino Kőszeg może być również produkowane w powiatach Kőszeg i Szombathely.

Gminy należące do powiatu Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. (Obszary położone w obrębie tej samej jednostki administracyjnej – art. 5 ust. 1 lit. b) rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33)

Gminy należące do powiatu 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. (Obszary położone w obrębie tej samej jednostki administracyjnej – art. 5 ust. 1 lit. b) rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33)

Chronione określenia tradycyjne

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Następujące określenie tradycyjne może być stosowane zamiast wyrażenia „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” [chroniona nazwa pochodzenia]: „védett eredetű bor” [wino pochodzenia chronionego]

Do opisu właściwości produktu: „siller”, „késői szüretelésű” [późny zbiór]

Stosowanie synonimów

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykietach wina mogą być stosowane dozwolone synonimy wymienione na stronie internetowej boraszat.kormany.hu.

Link do specyfikacji produktu

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