C/2025/1600

12.3.2025

Objava vloge za zaščito imena v skladu s členom 97(3) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v vinskem sektorju

(C/2025/1600)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Kőszeg / Kőszegi“

PDO-HU-02804

Datum vloge: 4. oktober 2021

1. **Ime za registracijo**

„Kőszeg / Kőszegi“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *Belo vino*

KRATEK OPIS

Barva: zelenkasto rumena do temno citronasto rumena.

Vonj: prevladujejo sveže, živahne note, ki spominjajo predvsem na agrume in belomesnate sadeže, dopolnjujejo pa jih diskretni, sveži zeleni začimbni toni.

Okus: prevladujejo suhe ali polsuhe, sveže, ostre kisline in predvsem sadne note (agrumov in koščičastega sadja), ki jih dopolnjuje mineralnost, z lahkim ali srednjim telesom, vendar krepko strukturo.

Analitski standardi

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

2. *Rdeče vino*

KRATEK OPIS

Barva: škrlatna do rubinasto rdeča.

Vonj: prevladujejo rdeče jagodičje in začimbne note. Zaradi staranja v lesenih sodih se lahko pojavijo tudi diskretne sladke začimbe in cvetlične note.

Okus: predvsem rdeče jagodičje in sveže, zelene začimbe ter v manjši meri po staranju v lesenih sodih diskretne začimbe (cedra) in krepka struktura.

Analitski standardi

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

3. *Rdeče vino „superior“*

KRATEK OPIS

Barva: od zmerno temno škrlatne ali rubinasto rdeče do odtenkov temno rubinasto rdeče ali granatno rdeče.

Vonj: prevladujejo začimbne note skupaj z aromo rdečega in črnega jagodičja.

Okus: poleg srednje močnih suhih taninov ima okus po rdečem in črnem jagodičju ter začimbne note, ki jih dopolnjujejo mineralnost in note zaradi staranja v sodih (cedra). Vino ima krepko strukturo. Zanj sta značilna tudi kompleksnost in dolgi pookus.

Analitski standardi

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

4. *Rdeče vino „grand superior“*

KRATEK OPIS

Barva: od zmerno temno škrlatne ali rubinasto rdeče do odtenkov temno rubinasto rdeče ali granatno rdeče.

Vonj: prevladujejo začimbne note skupaj z aromo rdečega in črnega jagodičja.

Okus: poleg srednje močnih suhih taninov ima okus po rdečem in črnem jagodičju ter začimbne note (cedra), ki jih dopolnjujejo mineralnost in note zaradi staranja v sodih. Zanj so značilni tudi kompleksnost, dolgi pookus in krepka struktura.

Analitski standardi

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

5. **Enološki postopki**

(a) *Osnovni enološki postopki*

1. Osnovni enološki postopki

Posebni enološki postopek

1. Belo:

— grozdje se mora obdelati na dan trgatve,

— stranske sorte ne smejo presegati 15 %.

2. Rdeče:

— grozdje se mora obdelati na dan trgatve,

— grozdna drozga se macerira vsaj 8 dni.

3. Rdeče vino „superior“:

— grozdje se mora obdelati na dan trgatve,

— grozdna drozga se macerira vsaj 14 dni,

— jabolčno-mlečnokislinsko vrenje,

— vino mora zoreti do 24. aprila (jurjevo) naslednjega leta po trgatvi in se ne sme tržiti pred tem datumom,

— stranske sorte ne smejo presegati 15 % vseh uporabljenih sort.

4. Rdeče vino „grand superior“:

— grozdje se mora obdelati na dan trgatve,

— grozdna drozga se macerira vsaj 14 dni,

— jabolčno-mlečnokislinsko vrenje,

— vino mora zoreti do 24. aprila (jurjevo) naslednjega leta po trgatvi in se ne sme tržiti pred tem datumom.

2. Nedovoljeni enološki postopki

Pomembna omejitev pri proizvodnji vin

1. Belo:

— uporaba hrastovih sekancev,

— dodajanje taninov,

— dosladkanje vina.

2. Rdeče:

— uporaba hrastovih sekancev,

— dodajanje taninov,

— dosladkanje vina,

— dokisanje.

3. Rdeče vino „superior“:

— uporaba hrastovih sekancev,

— dodajanje taninov,

— dosladkanje mošta in vina,

— dokisanje.

4. Rdeče vino „grand superior“:

— uporaba hrastovih sekancev,

— dodajanje taninov,

— dosladkanje mošta in vina,

— dokisanje.

3. Pravila o pridelavi grozdja

Pridelovalna praksa

1. Metoda gojenja:

(a) za vinograde, zasajene pred 1. avgustom 2021: grozdje se lahko trga iz katerega koli vinograda, ne glede na metodo gojenja, dokler je vinograd v rabi;

(b) za vinograde, zasajene po 1. avgustu 2021:

(i) dvokraki šparon,

(ii) dolga rez v kotlasti obliki,

(iii) rez na nizki kordon,

(iv) rez na srednji kordon,

(v) rez na visoki kordon,

(vi) guyot.

2. Gostota zasaditve:

(a) za vinograde, zasajene pred 1. avgustom 2021: kakršna koli,

(b) za vinograde, zasajene po 1. avgustu 2021: najmanj 3 500 trsov/ha, največ 20 % izgube trsov.

3. Metoda trgatve: strojna ali ročna.

4. Pridelek je v skladu s pravili o največjih donosih.

5. Kakovost grozdja (najnižja vsebnost sladkorja, izražena v sladkorni stopnji mošta po madžarski lestvici (MM), in najmanjši delež potencialnega alkohola):

— za belo in rdeče vino: 17 °MM, 10,6 % vol.,

— za rdeče vino „superior“ in „grand superior“ 19 °MM, 12,08 % vol.

(b) *Največji donosi*

1. Belo vino

9 000 kg grozdja na hektar

2. Rdeče vino

9 000 kg grozdja na hektar

3. Rdeče vino „superior“

7 000 kg grozdja na hektar

4. Rdeče vino „grand superior“:

5 000 kg grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območja občin Bozsok, Cák, Kőszeg in Kőszegdoroszló, ki so po katastru vinogradov razvrščena v razred I ali II.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

Vino

1. Opis razmejenega območja

(a) Naravni dejavniki

Kőszeško hribovje in njegovo predgorje tvorita prva pobočja Alp, kjer se grozdje goji že stoletja. Na naravne značilnosti območja dosti vpliva bližina Alp, tako glede tal kot glede podnebja. Vinogradi rastejo do 450 m nadmorske višine.

Kőszeško hribovje tvori tektonsko okno, kjer so se starejše kamnine dvignile na površje zaradi erozije mlajših slojev. Gorske kamnine so metamorfne kamnine sedimentnega izvora, kristalni skrilavec (kremenov blestnik, kremenov filit, apnenčev skrilavec, apnenčev filit, zeleni skrilavec), argilit, peščenjak in gnajs. Kisla, nepodzolna rjava gozdna tla so prekrila preperelo kamninsko podlago (argilit, gnajs), drugje pa je mogoče najti glineno-muljasta rjava gozdna tla. Predgorje tvorijo sedimentne kamnine, pliocenska glina in pleistocenska puhlica.

Kőszeško hribovje spada v podnebno območje Alpokalje (dobesedno „alpsko vznožje“). To je uravnoteženo podnebje, ki je zmerno hladno in zmerno vlažno. Letne padavine v povprečnem letu presegajo 700–800 mm, od tega jih 60–70 % pade poleti. Povprečna letna temperatura je 9,2 °C. Značilno je, da pomlad pride pozno, poletja so hladna, jesen pa je pogosto dolga, kar je ugodno za zorenje grozdja. Izmerjene kumulativne temperature med rastno sezono znašajo je 2 900–3 000 °C, število sončnih ur na leto pa je skoraj najmanjše v državi (manj kot 1 800 ur), saj povprečna letna oblačnost presega 60 %.

Območje proizvodnje je eno najstarejših geografskih območij Madžarske z edinstvenimi zgodovinskimi tradicijami. Zgodovina, gospodarstvo, gospodarski vzpon in upad ter kultura mesta Kőszeg in okolice so pretežno povezani z vinom.

(b) Človeški dejavniki

Pri izbiri sort, ki se uporabljajo na območju, imajo prednost sorte, za katere je značilna sveža sadnost in dobra kislinska struktura. Znanje, kako gojiti sorte na geografskem območju, povečati donos in doseči zrelost, potrebno za trgatev, se prenaša iz roda v rod in dejansko določa bistvene značilnosti vina. Za maceracijo pri rdečih vinih in določitev obdobja zorenja za različne vrste rdečega vina je potrebno tudi precejšnje strokovno znanje. Vinske kleti ob tradicionalni tehniki (zmerno zorenje v sodih) uporabljajo zorenje v cisternah, ki ohranja svežino vina. To preprečuje, da bi v vinu prevladovali tanini, pridobljeni iz sodov.

2. Opis vin

Na značilnosti vin „Kőszeg“ precej vpliva bližina Alp, kamnine na območju ter na splošno hladno, vendar uravnoteženo podnebje, za katero so značilne velike razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami.

Območje proizvodnje je poleg proizvodnje lahkih sadnih vin s svežo kislostjo primerno tudi za proizvodnjo elegantnih belih in rdečih vin z dolgim pookusom in dobrimi lastnostmi za staranje. Hladno podnebje in kakovost kamnine prinašata kisline, ki tvorijo temelj za ta vina, pozni datum trgatve pa daje vinom vrhunske kategorije bogat okus. Za vsa vina je značilna slana mineralnost, ki izhaja iz kamnine.

3. Predstavitev in prikaz vzročne povezave

Kakovost in značilnosti vin „Kőszeg“ so posledica geografskega okolja ter z njim povezanih naravnih in človeških dejavnikov.

Na značilnosti vin „Kőszeg“ precej vpliva predalpsko podnebje, bližina Alp in izpostavljenost teh območij hribom, nadmorska višina vinogradov (mesto samo ima približno 300 m nadmorske višine), kar pomeni hladne noči tudi po vročih poletnih dneh, in majhno število sončnih ur.

Podnebje geografskega območja, dolga rastna doba, ki je posledica hladnega podnebja, ter razlika med dnevnimi in nočnimi temperaturami omogočajo proizvodnjo krepkih sadnih vin s kompleksnim okusom in svežo kislostjo.

Vinorodni kraji razreda I okoli mesta Kőszeg so na gričih nad mestom, pod gozdovi in lahko ležijo na nadmorski višini do 450 m. Vinorodni kraji ali podkraji, obrnjeni proti jugu, so tu redki (izjemi sta Kálvária-hegy in Római-domb). Pogostejše so lege, obrnjene proti jugovzhodu ali vzhodu. Vinogradi na pobočjih hribov so na splošno strmi. Več zahodno usmerjenih pobočij je mogoče najti tudi na nižje ležečih območjih. Vinogradi ležijo na prvih pobočjih Alp ali na gričih pred Kőszeškim hribovjem.

Topografske razmere so ugodne tudi za proizvodnjo krepkih, elegantnih vin z dobro kislostjo.

Tla, zlasti kamnine, igrajo vlogo pri posebnostih vin „Kőszeg“. Poleg hladnega podalpskega podnebja k proizvodnji vin s krepko kislinsko strukturo prispeva tudi filitska kremenasta kamnina. Kremenova tla omogočajo dobro odcednost, kar lahko prispeva tudi več kislin in sadnih arom. Tla svetle barve dobro zadržujejo toploto, kar je ugodno za zorenje in spodbuja razvoj sadnih arom. Zaradi dobre odcednosti lahko minerali v prsti ustvarijo občutek sveže, sadne kisline in celo mineralne note.

Vina so kvečjemu srednjega telesa, delno zaradi podnebnih razmer (podalpski vpliv in večja nadmorska višina) in sortne strukture (kot so furmint, olaszrizling ali kékfrankos blauburger). Za vina „Kőszeg“ so na splošno značilni čvrst, oster sadni okus, živahne in sveže kisline ter vitka mineralna struktura, ki jo je mogoče pripisati tudi opisanim naravnim dejavnikom, tj. nadmorski višini, kremenu, skrilavcu in metamorfnim kamninam.

Zaradi zmernega zorenja v sodih vina ohranijo krepko strukturo, pri čemer – odvisno predvsem od sloga – pri belih vinih prevladujejo note agrumov, pri rdečih vinih pa note rdečega jagodičja in začimb.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Pravila za označbe

Pravni okvir:

na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pravila o zvrstnih vinih: uporabita se lahko izraza „küvé“ in „cuvée“ ali kot sopomenka izraz „házasítás“ (zvrst). Ta izraz se lahko uporablja za vse kategorije, razen za vrhunsko kategorijo.

Drugi tradicionalni izrazi, katerih uporaba je dovoljena, drugi izrazi, katerih uporaba je omejena, izrazi, ki označujejo način pridelave, in izrazi, katerih uporaba je urejena s predpisi:

— izrazi, ki se lahko navedejo za bela vina: tradicionalni izrazi „első szüret“ (prva trgatev), „újbor – primőr“ (mlado vino – *primeur*), „szűretlen“ (nefiltrirano), „késői szüretelésű“ (pozna trgatev),

— izrazi, ki se lahko navedejo za rdeča vina: tradicionalni izrazi „első szüret“ (prva trgatev), „újbor – primőr“ (mlado vino – *primeur*), „szűretlen“ (nefiltrirano), „siller“,

— izrazi, ki se lahko navedejo za rdeča vina „superior“: „szűretlen“ (nefiltrirano),

— izrazi, ki se lahko navedejo za rdeča vina „grand superior“: „szűretlen“ (nefiltrirano).

Posebna pravila za razmejitev in navedbo manjših geografskih enot:

(i) imena občin in delov občin: Bozsok, Cák, Kőszeg in Kőszegdoroszló,

(ii) občine, imena vinorodnih krajev (imena vinorodnih podkrajev):

— Cák:

Botosok, Cseri-dűlő in 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) in Tekeson/Árnyékos-tető,

— Kőszegdoroszló:

Borókás-dűlő in Pogányok,

(iii) pogoji za navedbo imen vinorodnih krajev in podkrajev:

— samo v kategoriji za rdeča vina „grand superior“,

— če grozdje v celoti raste na območju pridelave znotraj razmejenega vinorodnega kraja (pri vinorodnih podkrajih v celoti znotraj vinorodnega podkraja),

— ime občine mora biti navedeno poleg imena vinorodnega kraja/podkraja,

— iz grozdja, ki izpolnjuje pogoje iz specifikacije proizvoda.

Proizvodnja zunaj razmejenega območja proizvodnje

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Poleg občin, naštetih v točki IV, se lahko vino „Kőszeg“ proizvaja tudi v okrožjih Kőszeg in Szombathely.

Občine v okrožju Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd in Velem (Območja znotraj iste upravne enote – člen 5(1)(b) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33).

Občine v okrožju 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 in Zsennye (Območja znotraj iste upravne enote – člen 5(1)(b) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33).

Zaščiteni tradicionalni izrazi

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Kot sopomenka za izraz „zaščitena označba porekla“ se lahko uporablja naslednji tradicionalni izraz: „védett eredetű bor“ (vino z zaščitenim poreklom).

Za opis značilnosti proizvoda: „siller“, „késői szüretelésű“ (pozna trgatev).

Uporaba sopomenk

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Na vinskih etiketah se lahko uporabljajo dovoljene sopomenke, navedene na spletišču boraszat.kormany.hu.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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