C/2025/1600

12.3.2025

Offentliggörande av en ansökan om skydd av ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2025/1600)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Kőszeg / Kőszegi”

PDO-HU-02804

Datum för ansökan: 4.10.2021

1. **Namn som ska registreras**

”Kőszeg / Kőszegi”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vitt vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: gröngul till djupt citrongul.

Doft: dominerande friska, livliga toner som främst påminner om citrusfrukter och frukter med vitt fruktkött, kompletterade med inslag av diskreta, färska gröna kryddor.

Smak: dominerande torra eller halvtorra, friska, skarpa syror och främst fruktiga toner (av citrus- och stenfrukt) kompletterade med mineralitet, en lätt eller medelhög fyllighet men fast struktur.

Analytiska standarder:

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	–
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4,6 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	–

2. *Rött vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: purpurröd till rubinröd.

Doft: Dominerande inslag av röda bär och kryddiga toner. Diskreta, söta kryddor från lagring på fat och blommiga toner kan också förekomma.

Smak: främst av röda bär och färska, gröna kryddor, och i mindre utsträckning diskreta kryddor (ceder) från lagring på fat, med en fast struktur.

Analytiska standarder:

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	–
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4,6 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	–

3. *Rött vin i klassen Superior*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: varierar från måttligt mörk purpurröd eller rubinröd till nyanser av mörk rubinröd eller granatröd.

Doft: dominerande inslag av kryddor samt en arom av röda och svarta bär.

Smak: Förutom en medelhög halt av torra tanniner har vinet en smak av röda och svarta bär och kryddighet, kompletterad med mineralitet och toner från lagring på fat (ceder). Vinet har en fast struktur. Det kännetecknas också av komplexitet och lång eftersmak.

Analytiska standarder:

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	–
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	4,6 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	–

4. *Rött vin i klassen Grand superior*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: varierar från måttligt mörk purpurröd eller rubinröd till nyanser av mörk rubinröd eller granatröd.

Doft: dominerande inslag av kryddor samt en arom av röda och svarta bär.

Smak: Förutom en medelhög halt av torra tanniner har vinet en smak av röda och svarta bär och kryddighet (ceder), kompletterad med mineralitet och toner från lagring på fat. Det kännetecknas också av komplexitet, lång eftersmak och fast struktur.

Analytiska standarder:

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	–
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	4,6 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	–

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Grundläggande oenologiska metoder*

1. Grundläggande oenologiska metoder

Särskilda oenologiska metoder

1. Vita viner

— Druvorna måste bearbetas samma dag som de skördas.

— Sekundärdruvor får inte utgöra mer än 15 %.

2. Röda viner

— Druvorna måste bearbetas samma dag som de skördas.

— Musten ska jäsa med druvskalen i minst åtta dagar.

3. Röda viner i klassen Superior

— Druvorna måste bearbetas samma dag som de skördas.

— Musten ska jäsa med druvskalen i minst 14 dagar.

— Malolaktisk jäsning.

— Vinet ska lagras till och med den 24 april (Sankt Georgsdagen) andra året efter skörden och får inte saluföras tidigare än detta datum.

— Sekundärdruvorna ska sammanlagt utgöra högst 15 % av druvbeståndet.

4. Röda viner i klassen Grand superior

— Druvorna måste bearbetas samma dag som de skördas.

— Musten ska jäsa med druvskalen i minst 14 dagar.

— Malolaktisk jäsning.

— Vinet ska lagras till och med den 24 april (Sankt Georgsdagen) andra året efter skörden och får inte saluföras tidigare än detta datum.

2. Oenologiska metoder som inte är tillåtna

Relevanta restriktioner för vinframställning

1. Vita viner

— Användning av ekspån.

— Tillsats av tanniner.

— Sötning av vinet.

2. Röda viner

— Användning av ekspån.

— Tillsats av tanniner.

— Sötning av vinet.

— Syrning.

3. Röda viner i klassen Superior

— Användning av ekspån.

— Tillsats av tanniner.

— Sötning av must och vin.

— Syrning.

4. Röda viner i klassen Grand superior

— Användning av ekspån.

— Tillsats av tanniner.

— Sötning av must och vin.

— Syrning.

3. Bestämmelser angående vinodlingen

Vinodlingsmetoder

1. Odlingsmetod:

a. På vingårdar som planterats före den 1 augusti 2021: druvor får skördas från vilken vinodling som helst oavsett odlingsmetod, under den period vinodlingen är i drift.

b. På vingårdar som planterats efter den 1 augusti 2021:

i. Paraplybeskärning.

ii. Gobeletformning.

iii. Låg kordong.

iv. Medelhög kordong.

v. Hög kordong.

vi. Guyot.

2. Planteringstäthet:

a. På vingårdar som planterats före den 1 augusti 2021: valfritt.

b. På vingårdar som planterats efter den 1 augusti 2021: minst 3 500 vinstockar/ha, högst 20 % förlust av vinstockar

3. Skördemetod: mekanisk eller manuell.

4. Framställningen uppfyller reglerna om högsta avkastning.

5. Druvornas kvalitet (lägsta sockerhalt uttryckt i ungersk mustvikt [MM] och lägsta potentiella alkoholhalt)

— Vita och röda viner: 17 MM, 10,6 volymprocent.

— För röda viner i klasserna Superior och Grand superior: 19 MM, 12,08 volymprocent.

b. *Högsta avkastning*

1. Vitt vin

9 000 kg druvor per hektar

2. Rött vin

9 000 kg druvor per hektar

3. Rött vin i klassen Superior

7 000 kg druvor per hektar

4. Rött vin i klassen Grand superior

5 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Områden i kommunerna Bozsok, Cák, Kőszeg och Kőszegdoroszló som klassificeras som klass I eller klass II enligt vinodlingsregistret.

7. **Druvsort(er)**

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 – welschriesling

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. **Beskrivning av samband**

Vin

1. Beskrivning av det avgränsade området

a) Naturliga faktorer

Kőszegbergen och deras utlöpare utgör Alpernas första sluttningar, och här har druvor odlats i århundraden. Områdets naturliga egenskaper beror till stor del på närheten till Alperna, både i fråga om jordmån och klimat. De högst belägna vinodlingarna ligger 450 meter över havet.

Kőszegbergen bildar ett tektoniskt fönster, eftersom äldre bergarter stigit upp till ytan på grund av erosion av senare strata. Bergen utgörs av metamorfa bergarter av sedimentärt ursprung, kristallint skiffer (kvartsglimmerskiffer, kvartsfyllit, kalkskiffer, kalkfyllit, grönskiffer), argillit, sandsten och gnejs. Sura, ej podsolerade brunjordar kom att täcka den vittrade berggrunden (argillit, gnejs), medan lerig siltig brunjord förekommer på annat håll. Sedimentära bergarter, pliocen lersten och pleistocen lössjord kom att täcka utlöparna.

Kőszegbergen tillhör samma klimatzon som bergskedjan Alpokalja. Området har ett balanserat klimat som är måttligt svalt och måttligt fuktigt. Ett genomsnittligt år ligger årsnederbörden på över 700–800 mm, och 60–70 % av denna nederbörd kommer under sommaren. Den genomsnittliga årstemperaturen är 9,2 °C. Normalt sett kommer våren sent, somrarna är svala och hösten ofta lång, vilket gynnar druvornas mognad. Värmesumman under odlingssäsongen uppgår till 2 900–3 000 °C, och antalet soltimmar per år är nästan det lägsta i landet (mindre än 1 800 timmar), eftersom den genomsnittliga molntäckningen per år överstiger 60 %.

Framställningsområdet är ett av Ungerns äldsta geografiska områden, med unika historiska traditioner. Historien, ekonomin, den ekonomiska upp- och tillbakagången och kulturen i staden Kőszeg och dess omgivningar har i mycket hög grad varit förbunden med vin.

b) Mänskliga faktorer

Vid urvalet av de druvsorter som används i området ges företräde åt sorter som kännetecknas av en frisk fruktighet och en god syrastruktur. Det kunnande som förs vidare från generation till generation – det vill säga hur man odlar druvsorterna i det geografiska området, maximerar avkastningen och uppnår den mognadsgrad som krävs före skörd – ligger till grund för vinets viktigaste egenskaper. Att lagra de röda vinerna med druvskalen och bestämma längden på lagringsperioden för de olika typerna av rött vin kräver också betydande expertis. Vinerierna kombinerar den traditionella metoden (måttlig lagring på fat) med tanklagring, vilket bevarar vinets friska karaktär. Detta förhindrar att tanniner från fatet tar över i vinet.

2. Beskrivning av vinerna:

Kőszeg-vinernas karaktär bygger till stor del på närheten till Alperna, områdets bergarter och det i allmänhet svala men balanserade klimatet, som kännetecknas av stora skillnaderna mellan dags- och nattemperaturer.

Förutom att vara väl lämpat för framställning av lätta och fruktiga viner med en frisk syra lämpar sig framställningsområdet också för att framställa eleganta vita och röda viner med lång eftersmak som åldras väl. Det svala klimatet och bergarterna ger upphov till de syror som utgör kärnan i dessa viner, och den sena skörden ger premiumvinerna en rik smak. Alla viner kännetecknas av en salt mineralitet som härrör från berggrunden.

3. Beskrivning och fastställande av orsakssamband:

Kőszeg-vinernas kvalitet och egenskaper är ett resultat av den geografiska miljön och därmed sammanhängande naturliga och mänskliga faktorer.

Kőszeg-vinernas egenskaper bygger till stor del på det subalpina klimatet, Alpernas inverkan och dessa områdens exponering för bergen, vinodlingarnas höjd över havet (själva staden ligger cirka 300 meter över havet) – vilket innebär svala nätter även efter heta sommardagar – samt det låga antalet soltimmar.

Klimatet i det geografiska området, den långa odlingssäsongen till följd av det svala klimatet och skillnaden mellan dags- och nattemperaturerna gör det möjligt att framställa fruktiga viner med fast struktur, komplex smak och frisk syra.

Klass I-vinodlingarna i staden Kőszeg är belägna på kullar ovanför staden, nedanför skogarna, och kan ligga upp till 450 meter över havet. Sydvända vinodlingar eller delar av vinodlingar är sällsynta här (Kálvária-hegy och Rómaidomb är två undantag). Det är vanligare med vinodlingar mot sydöst eller öst. Vinodlingarna på bergen är i allmänhet branta. Flera västvända sluttningar förekommer också i mer låglänta områden. Vinodlingarna ligger antingen på sidan med Alpernas första sluttningar eller på kullarna framför Kőszegbergen.

De topografiska förhållandena gynnar dessutom framställning av eleganta viner med fast struktur och god syra.

Jordmånen, särskilt berggrunden, spelar en viktig roll för Kőszeg-vinernas särskilda egenskaper. Förutom det svala subalpina klimatet bidrar också den fyllitiska berggrunden av kvarts till att man kan framställa viner med en fast syrastruktur. Kvartsjorden ger god dräneringskapacitet, vilket också kan bidra till ökad syra och fruktiga aromer. De ljusa jordarna är bra på att hålla kvar värmen, vilket främjar mognadsprocessen och bidrar till att fruktiga aromer utvecklas. Tack vare sin goda dräneringskapacitet ger jordens mineraler upphov till viner med en frisk, fruktig syra och ibland till och med mineraliska toner.

Vinerna har på sin höjd en medelhög fyllighet, delvis tack vare klimatförhållandena (subalpin inverkan och höjden över havet) och druvsorternas struktur (t.ex. furmint, olaszrizling eller kékfrankos blauburger). Viner från Kőszeg kännetecknas i allmänhet av en tydlig, markerad fruktig smak, livaktiga, friska syror och en lätt mineralstruktur, vilket också beror på de naturliga faktorer som nämnts ovan, dvs. höjd över havet, kvarts, skiffer och metamorfa bergarter.

Tack vare den måttliga lagringen på fat får vinerna – främst beroende på stilen – en fast struktur med citrustoner som dominerar i de vita vinerna och röda bär och kryddiga toner som dominerar i de röda vinerna.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Regler om beteckningar

Rättslig ram:

Om medlemsstaterna så föreskriver, av den organisation som ansvarar för skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning.

Beskrivning av villkoret:

Regler om blandviner: Uttrycken ”küvé” och ”cuvée” eller synonymen ”házasítás” [blandning] får användas. Ovanstående uttryck får användas för alla kategorier utom premiumkategorin.

Andra traditionella uttryck som är godkända för användning, andra uttryck som omfattas av begränsningar, uttryck som anger framställningsmetoden och uttryck vars användning regleras:

— Uttryck som får anges för vita viner: De traditionella uttrycken ”Első szüret” [första skörden], ”Újbor – primőr” [nytt vin – primeur], ”Szűretlen” [ofiltrerat], ”Késői szüretelésű” [sen skörd]

— Uttryck som får anges för röda viner: De traditionella uttrycken ”Első szüret” [första skörden], ”Újbor – primőr” [nytt vin – primeur], ”Szűretlen” [ofiltrerat], ”Siller”

— Uttryck som får anges för röda viner i klassen Superior: ”Szűretlen” (ofiltrerat)

— Uttryck som får anges för röda viner i klassen Grand Superior: ”Szűretlen” (ofiltrerat)

Särskilda bestämmelser gällande mindre geografiska enheters avgränsning och omnämnande:

i. Namn på kommuner och delar av kommuner: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii. Kommuner, namn på vingård (namn på del av vingård):

— 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. Villkor för angivelse av namn på vingårdar och delar av vingårdar:

— Endast rött vin i klassen Grand Superior).

— Druvorna ska helt och hållet odlas inom det framställningsområde som avgränsas av vingården (när det gäller delar av vingårdar helt och hållet inom delen av vingården).

— Namnet på kommunen ska anges tillsammans med namnet på vinodlingen/delen av vinodlingen.

— Av druvor som uppfyller villkoren i produktspecifikationen.

Produktion utanför det avgränsade produktionsområdet

Rättslig ram:

EU-lagstiftning.

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området.

Beskrivning av villkoret:

Utöver de kommuner som anges i punkt IV får Kőszeg-vin även framställas i distrikten Kőszeg och Szombathely.

Kommuner i distriktet Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. (Områden inom samma administrativa enhet – artikel 5.1 b i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33)

Kommuner i distriktet 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. (Områden inom samma administrativa enhet – artikel 5.1 b i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33)

Skyddade traditionella termer

Rättslig ram:

EU-lagstiftning.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning.

Beskrivning av villkoret:

Följande traditionella uttryck får användas som synonym till uttrycket ”skyddad ursprungsbeteckning”: ”védett eredetű bor” (vin med skyddat ursprung).

För att beskriva produktens egenskaper används följande uttryck: ”siller”, ”késői szüretelésű” [sen skörd]

Användning av synonymer

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning.

Beskrivning av villkoret:

De godkända synonymer som anges på webbplatsen boraszat.kormany.hu får användas på vinetiketter.

Länk till produktspecifikationen

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