C/2025/3670

4.7.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/3670)

Innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Etyeki Pezsgő“

PDO-HU-02772

Datum der Antragstellung: 14.5.2021

1. **Einzutragender Name**

Etyeki Pezsgő

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

4. Schaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weiße Schaumweine*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: von hellgrün über strohgelb bis hin zu goldgelb.

Geruch: Durch die Gärung in der Flasche können ausgeprägte Noten von Biskuit, Brotkruste und Hefe oder auch ein buttriges Aroma auftreten. Aufgrund der Verwendung neutraler Rebsorten dominieren mäßige Fruchtigkeit und Zitrusfrüchte, ergänzt durch knackige, frische Säuren, einen mittleren Körper und einen mittleren Alkoholgehalt.

Das **Mundgefühl** reicht von extra trocken bis hin zu trocken. Die weißen Schaumweine mit der g.U. „Etyeki Pezsgő“ weisen eine einzigartige Komplexität von Aromen und Geschmacksnoten sowie eine kräftige Säure auf, die durch die Reifung in der Flasche stets mit einer leichten, samtigen Perlage einhergeht, in der Regel mit einem langen Abgang.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	13
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	235

2. *Rosé-Schaumweine*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: hell-lachsfarben und zwiebelschalenfarben.

Geruch: mäßig intensive Noten von roten Beerenfrüchten, dezente Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, dank der langen Reifung können Noten von Brioche und Biskuit auftreten.

Das **Mundgefühl** reicht von trocken bis extra trocken mit einem hohen Säuregehalt, der durch sekundäre reifungsbedingte Noten wie z. B. dezente Noten von Biskuit und Brioche ergänzt werden kann. Cremige Textur und langer Abgang, kombiniert mit einer feinen Perlage.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	13
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	235

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

— Obligatorische önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Nur Gärung in Glasflaschen.

Der Schaumwein reift mindestens 24 Monate lang in einer Flasche.

— Vorschriften für die Traubenerzeugung

Anbauverfahren

1. Vorschriften für die Reberziehung:

a) Für vor dem 1. August 2010 angelegte Rebflächen sind alle in der Vergangenheit zugelassenen Anbaumethoden zulässig.

b) Für nach dem 1. August 2010 angelegte Rebflächen:

i. Schirmerziehung

ii. niedrige, mittelhohe oder hohe Kordonerziehung

iii. Guyot-Erziehung

2. Vorschriften zur Pflanzdichte der Reben:

   a) Für am 1. August 2010 bereits bestehende Rebflächen: sämtliche Pflanzdichten.

   b) Für nach dem 1. August 2010 angelegte Rebflächen: mindestens 3 300 Stöcke/ha.

   c) Der Rebstockverlust darf sich maximal auf 20 % belaufen und muss bis zum 31. März 2023 zurückgewonnen werden.

3. Weinlesemodus: manuelle oder maschinelle Lese

4. Qualität der Trauben (Mindestzuckergehalt, ausgedrückt in natürlichem Alkoholgehalt): 10 % vol. (16,2° KMW).

b. *Höchsterträge*

— Schaumwein

9 000 kg Trauben pro Hektar

— Schaumwein

63 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Gemäß dem Weinbaukataster in die Klassen I oder II eingestufte Rebflächen in der Gemeinde Etyek.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Chardonnay - Chardonnay blanc

Chardonnay - Kereklevelű

Chardonnay - Morillon Blanc

Chardonnay - Ronci Bilé

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

Szürkebarát - Auvergans Gris

Szürkebarát - Grauburgunder

Szürkebarát - Graumönch

Szürkebarát - Pinot Grigio

Szürkebarát - Pinot Gris

Szürkebarát - Ruländer

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Beschreibung des abgegrenzten Gebiets*

a) Natürliche Faktoren

Das geografische Gebiet ist auf die Gemeinde Etyek begrenzt. Der vorherrschende Bodentyp in Etyek ist kalkhaltiger brauner Waldboden, der sich überwiegend auf Kalkstein entwickelt hat.

Durch die nördliche Lage und die hügelige Landschaft ist das Klima von Etyek kühler als im Landesdurchschnitt; die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt hier 9,5-10,5 °C. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt bei 650 mm, wobei der Niederschlag hauptsächlich in der Vegetationszeit fällt.

Ein wesentliches Merkmal des Klimas von Etyek sind die konstanten Winde. Die vorherrschenden Nordwestwinde bringen stets kühle Luftmassen mit sich.

b) Menschliche Faktoren

Die Entwicklung der Schaumweinerzeugung, deren Zentrum Etyek ist, lässt sich bis zum Ende des 19. Jahrhunderts zurückverfolgen. 1882 wurde im nahe gelegenen Budafok eine Schaumweinfabrik gegründet, in Anerkennung der Tatsache, dass der ausgezeichnete Grundwein aus den Trauben von Etyek zur Erzeugung von Schaumwein verwendet werden konnte.

Seit der Jahrtausendwende haben immer mehr der Weinerzeuger von Etyek die Tradition der Schaumweinerzeugung wieder aufleben lassen, indem sie sich zusammengeschlossen haben, um das Vorzeigeerzeugnis von Etyek, den „Etyeki Pezsgő“, zu etablieren. Das Ergebnis dieser langjährigen aktiven Zusammenarbeit ist das engere Sortenspektrum, das zur Erzeugung des Schaumweins verwendet werden kann (der Grundwein kann aus insgesamt vier Rebsorten erzeugt werden), und ein weitaus strengeres Regelwerk für die Trauben- und Schaumweinerzeugung, das eine höhere Qualität als die der Schaumweine „Etyek-Budai“ gewährleistet.

„Etyeki Pezsgő“ darf aus lediglich vier Rebsorten (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Gris (Szürkebarát) und Pinot Blanc) erzeugt werden, im Gegensatz zum Schaumwein „Etyek-Budai“, dessen Grundwein aus 43 verschiedenen Sorten erzeugt werden darf. Für die Erzeugung von „Etyeki Pezsgő“ sind für seit 2010 angelegte Rebflächen nur drei Reberziehungssysteme – Schirmerziehung, Kordonerziehung und Guyot-Erziehung – zulässig, im Vergleich zur Erzeugung von „Etyek-Budai“, bei der die Reben anhand von acht unterschiedlichen Erziehungssystemen angebaut werden dürfen.

Die Vorschriften für die Ertragskontrolle, die die Qualität der Trauben bestimmen, sind für „Etyeki Pezsgő“ sehr viel strenger, was einen wichtigen menschlichen Einfluss darstellt: Die Traubenmenge darf 2 kg pro Rebstock bzw. 9 Tonnen pro Hektar nicht überschreiten. Für Schaumwein mit der g.U. „Etyek-Budai“ gibt es keinen definierten Ertrag pro Rebstock, und die Traubenmenge pro Hektar ist höher: 13,6 Tonnen bei manueller Weinlese. Im Rahmen der Erzeugung von „Etyeki Pezsgő“ kann nur das traditionelle Erzeugungsverfahren (méthode traditionnelle) angewendet werden, und zwar in Kombination mit einer langen Reifung in der Flasche, während bei Schaumwein mit der g.U. „Etyek-Budai“ alle drei Erzeugungsverfahren angewandt werden können. Ein weiterer Unterschied zwischen den beiden Verfahren zur Schaumweinerzeugung besteht darin, dass „Etyeki Pezsgő“ bis zu 24 Monate lang in der Flasche reifen muss, im Gegensatz zum Schaumwein „Etyek-Budai“, für den keine Reifungsdauer festgelegt ist. Der zulässige Zuckerhöchstgehalt ist für „Etyeki Pezsgő“ deutlich niedriger – 12 g/l (herb) – als der des Schaumweins „Etyek-Budai“, der 50 g/l (mild) überschreiten kann; um es in der Sprache der Winzer auszudrücken: Der Schaumwein „Etyeki Pezsgő“ muss trocken sein.

8.2. *Beschreibung des Schaumweins*

Die Grundweine aus in Etyek geernteten Trauben zeichnen sich durch eine frische, zitronige Fruchtigkeit (sowohl im Geschmack als auch im Geruch) sowie eine mittlere Intensität von Aromen aus, während ihr Geschmack durch eine Säure gekennzeichnet ist, die ihnen Rückgrat verleiht. Darin liegt das große Reifungspotenzial von „Etyeki Pezsgő" begründet. Während der vorgeschriebenen Mindestreifungsdauer von 24 Monaten werden die primären fruchtigen Noten umgewandelt und die sich aus der Reifung ergebenden sekundären Noten entfalten sich. Durch die Reifung lassen sich Noten von Biskuit und Brotkruste im Geschmack und Geruch erkennen, ergänzt durch eine samtige Perlage und harmonische Säuren sowie einen langen Abgang.

8.3. *Erläuterung und Nachweis des ursächlichen Zusammenhangs*

Um den Erwartungen der Verbraucher gerecht zu werden, mussten die Erzeuger einen qualitativ höherwertigen Schaumwein für den Premiummarkt entwickeln. Dies führte zur Kreation eines einzigartigen Schaumweins – dem „Etyeki Pezsgő".

Im Laufe der Jahrzehnte haben die Erzeuger in Etyek erkannt, dass gesunde, intakte Trauben, die frei von Mängeln sind und die Merkmale international renommierter, edler Sorten aufweisen, für eine gute Reifung eines hochwertigen Schaumweins erforderlich sind. Infolgedessen wurde der Traubenanbau auf vier Rebsorten beschränkt: Chardonnay, Pinot Noir, Szürkebarát und die international anerkannte Sorte Pinot Blanc. Die Qualität des weißen und des Rosé-Schaumweins „Etyeki Pezsgő" wird durch die besonderen Merkmale des Erzeugungsgebiets sowie menschliche Einflüsse wie Anbauverfahren, Vorschriften für die Ertragskontrolle und die lange Reifungsdauer des Schaumweins bestimmt.

Bei diesen internationalen Rebsorten handelt es sich um seit Langem etablierte Sorten.

In dem geografischen Gebiet herrscht durchgehend windiges Wetter; die vorherrschenden Nordwestwinde bringen stets kühle Luftmassen mit sich. Dadurch werden u. a. das Auftreten und der Erhalt der frischen Säuren sowohl in den Trauben als auch im Schaumwein gewährleistet.

Der Kalksteinuntergrund des Bodens von Etyek ist mit Löss und Lehm vermischt, sodass die Säuren trotz ihres hohen Gehalts nicht scharf sind und sich gut in die Textur des Schaumweins einfügen.

Durch die niedrige Temperatur und die feuchte Luft in den aus Kalkstein gebauten Reifungskellern im geografischen Gebiet entstehen nicht nur die für hochwertige Schaumweine charakteristischen Biskuitaromen und der cremige Geschmack, sondern bleiben die Merkmale der zur Erzeugung des „Etyeki Pezsgő" jeweils verwendeten Rebsorte auch nach der Reifung erhalten. Daher weisen sie trotz der Alterungszeichen im Aroma auch den charakteristischen Geschmack weißfleischiger Früchte auf.

Unterschiede zwischen den Schaumweinen „Etyeki Pezsgő" und „Etyek-Budai":

Obwohl die Schaumweine mit der g.U. „Etyeki Pezsgő" aus dem Erzeugungsgebiet der Schaumweine mit der g.U. „Etyek-Budai" stammen, sind diese beiden Weinbauerzeugnisse sehr unterschiedlich.

„Etyeki Pezsgő" darf nur aus Trauben gewonnen werden, die aus der Gemeinde Etyek stammen. Hier hat der Boden ausnahmslos einen Kalksteinuntergrund und die klimatischen Bedingungen der Buda- oder der Velence-Hügel sind weniger ausgeprägt. Die Spezifikation für die Erzeugung von „Etyeki Pezsgő" lässt weitaus weniger Rebsorten (nur vier) zu, wobei der Schwerpunkt auf neutralen, also den „Burgunder"-Sorten liegt (es gibt keine besonders aromatischen Sorten). Das önologische Verfahren für „Etyeki Pezsgő" ist weitaus strenger, da nur die Flaschengärung zulässig ist und die Reifung mindestens 24 Monate dauern muss. Dadurch erscheinen die sekundären Noten der Autolyse deutlicher in der organoleptischen Beschreibung (Hefe, Biskuit, Brotkrumen). Die Schaumweine mit der g.U. „Etyeki Pezsgő" sind auf die Kategorie „trocken" (naturherb, extra herb, herb) beschränkt und haben somit einen Zuckerhöchstgehalt von 12 g/l, wodurch der Charakter des Erzeugungsgebiets besser zum Ausdruck kommt. Dank der oben dargelegten menschlichen Einflüsse unterscheiden sich die Schaumweine mit der g.U. „Etyeki Pezsgő" sowohl hinsichtlich ihrer organoleptischen Eigenschaften als auch hinsichtlich ihres Erzeugungsverfahrens erheblich von den Schaumweinen mit der g.U. „Etyek-Budai".

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

Durch eine Organisation, die g.U. oder g.g.A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

1.

Das Wort „rozé“ darf durch das Wort „rosé“ ersetzt werden.

Mit der Angabe „küvé“ oder „cuvée“ kann ein Wein bezeichnet werden, der durch das Vermischen mehrerer Rebsorten gewonnen wurde und auf dessen Etikett die Namen der Rebsorten, aus denen die Cuvée besteht, in absteigender Reihenfolge der Menge angegeben werden können, sofern jede Sorte mindestens 5 % des Verschnitts ausmacht.

Die nachfolgenden Beschränkungen unterliegenden Begriffe, Begriffe, die auf das Erzeugungsverfahren hinweisen, und sonstige geregelte Begriffe können angegeben werden: „Blanc de blanc“ (nur weißer Schaumwein), „Blanc de noir“ (nur weißer Schaumwein), „Nyerspezsgő“ (herber Schaumwein), „Palackban erjesztett“ (Flaschengärung), „Termelői pezsgő“ (Schaumwein vom Erzeuger), „Hagyományos módszerrel palackban erjesztett“ (Flaschengärung nach traditionellem Verfahren), „Hagyományos módszer (méthode traditionnelle)“ (traditionelle Flaschengärung).

2. Bestimmungen zur Abgrenzung und Angabe kleinerer geografischer Einheiten:

   a) Ursprungsidentität: 100 %

   b) Namen von Rebflächen, die angegeben werden können: Anna-hegy, Árok-dűlő, Báthori-dűlő, Diófa-árok, Herceg-földek, István-hegy, Káptalan-földek, Kőkaloda-dűlő, Köpeny-dűlő, Orbán, Öreg-hegy, Páskom, Pince-dűlő, Sánc, Sándor-dűlő, Sóskúti úti dűlő, Szári-dűlő, Szép-völgy, Tóra dűlő, Új-hegy, Úri-dűlő, Váli úti dűlő, Vérti-határ-dűlő, Vérti úti dűlő, Vérti-szőlők, Zámori úti dűlő, Zsámbéki úti dűlő

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2019/33 ist die Erzeugung von „Etyeki Pezsgő“ außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets in den folgenden benachbarten Verwaltungseinheiten zulässig: Alcsútdoboz-Göböljárás, Budapest XXII. Bezirk (Budafok), Kajászó, Vál.

Geschützter traditioneller Begriff

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der folgende traditionelle Begriff darf als Synonym für den Begriff „geschützte Ursprungsbezeichnung“ verwendet werden: „védett eredetű bor“ (Wein mit geschütztem Ursprung).

Link zur Produktspezifikation

https://boraszat.kormany.hu/download/5/c6/43000/ETYEKI%20PEZSG%C5%90%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s%20COM1_kn.pdf