C/2025/5009

12.9.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/5009)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können 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, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Mátra/Mátrai“

PDO-HU-A1368-AM03

Datum der Antragstellung: 15.2.2020

1. **Antragsteller und berechtigtes Interesse**

Mátrai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

(Rat der Weinbaugemeinden der Weinregion Mátra)

2. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Kategorie des Weinbauerzeugnisses

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☒ Vermarktungsbeschränkungen

3. **Beschreibung und Begründung der Änderung**

1. *Aufnahme einer neuen Kategorie von Weinbauerzeugnissen, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, in die Produktspezifikation*

(a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:

— II. Beschreibung der Weine

— III. Spezifische önologische Verfahren

— V. Höchsterträge

— VI. Zugelassene Rebsorten

— VII. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

— VIII. Weitere Bedingungen

(b) einschlägige Teile des Einzigen Dokuments:

— Kategorien von Weinbauerzeugnissen

— Beschreibung des Weines oder der Weine

([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).

— Weinbereitungsverfahren

— Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

— Weitere Bedingungen

(c) Begründung:

Bei den Verbrauchern ist die Nachfrage nach frischen Weinen mit zugesetzter Kohlensäure gestiegen. Die Merkmale des Erzeugungsgebiets, die Rebsortenstruktur und die Weinbauverfahren im Weinbaugebiet Mátra sind für die Erzeugung von Weinen dieser Arten besonders günstig, wobei diese Weine nicht nur durch die Merkmale der Rebsorte, sondern auch durch die für das Erzeugungsgebiet typische frische, ausgewogene Säure und Fruchtigkeit gekennzeichnet sind. Somit tragen Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure zur Vielfalt des Weinbaugebiets, zur schrittweisen Ausweitung seiner Rebflächen und zum daraus resultierenden Marktwachstum bei.

2. *Änderung und Verschärfung der Vorschriften für die Erzeugung des Erzeugnisses außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets*

(a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:

— VIII. Weitere Bedingungen

(b) einschlägige Teile des Einzigen Dokuments:

— Weitere Bedingungen

(c) Begründung:

Mit dieser Änderung soll die Erzeugung von Weinen mit der g.U. „Mátra“ ab dem Weinwirtschaftsjahr 2019/2020 auf die Weinregion Mátra beschränkt werden, um die Ursprungsbezeichnung zu stärken.

Nach den geltenden Vorschriften dürfen Trauben zur Erzeugung von Wein mit der g.U. „Mátra“ aus dem Weinbaugebiet Mátra in bestimmte Gebiete ausgeführt werden. Dadurch sind die Vorschriften und die Überwachung weniger streng und die gesellschaftliche Wahrnehmung des Standards weniger ausgeprägt. Da jedermann Weine mit der g.U. „Mátra“ in seinem eigenen Weinkeller erzeugen kann, haben sich in dem Weinbaugebiet keine „externen“ Investoren angesiedelt. Somit wurden keine neuen Kellereien gegründet.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

„Mátra/Mátrai“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

9. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

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. *Wein – weiß*

Die Farbe der Weißweine reicht von hellgrün über blass strohgelb bis zu kräftig strohgelb.

Ihr Duft wird von Zitrusfrüchten und Steinfrüchten dominiert und weist keine Aromen von Eichenfässern auf.

Im Geschmack ist neben leichten Säuren und leichtem Alkohol frisches Steinobst dominierend, oft kombiniert mit Zitrusnoten.

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Wein – rosé*

Die Farbe der Roséweine reicht von blassrosa über rosafarben bis zu blassviolett.

Ihr jugendlicher Duft wird von roten Beeren dominiert und ist ohne Fassnoten.

Als leichte Weine werden sie im Geschmack von roten Beeren sowie von lebhaften Säuren dominiert.

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *Wein – rot*

Die Farbe der Rotweine reicht von kräftig bis sehr dunkel rubinfarben.

Sie duften nach roten Beeren mit Noten von schwarzen Beeren und milden süßen Gewürzen, ohne vorherrschendes Eichenaroma.

Sie zeichnen sich durch mäßige Säuren, eine geschmeidige Textur, einen mittleren Körper und Alkoholgehalt aus.

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *Wein – Muskotály (Muskateller)*

Die Farbe der Muskatellerweine reicht von blass- bis kräftig strohgelb.

Ihr Duft wird von aromatischen Duftnoten (Weinblüten und Parfüm) mit Zitrusnoten dominiert.

Neben gemäßigten Säuren (selbst ein Teil des Restzuckers ist zulässig) wird ihr Geschmack in erster Linie von Noten von Zitrusfrüchten, Parfüm und Weinblüten dominiert.

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. *Wein – Késői szüretelésű (Spätlese)*

Die Spätlesen haben eine goldene Farbe, mit komplexem Bouquet, voller öliger Textur und reichem Geschmack und Aromen sowie Geschmacksnoten, die sich aus der Reifung in Holzfässern oder in Flaschen ergeben, mit einem angenehmen Säure- und Alkoholgehalt. Häufig mit Restzuckergehalt.

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

6. *Wein – Schillerwein*

Die Schillerweine haben eine hellrote bis intensiv rote Farbe und Kirsch- oder Sauerkirschgeschmack mit leichter, lebhafter Säure, sortentypischem Charakter und einem Duft und Geschmack ohne jegliche Spuren der Reifung im Fass.

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

7. *Wein – Superior fehér (Superior-Weißwein)*

Die Farbe der Superior-Weißweine reicht von grünlich weiß bis zu grünlich gelb mit kräftigen Zitronentönen.

Ihr Duft zeichnet sich durch Noten von reifem Steinobst und Spuren mineralischer Aromen aus.

Im Geschmack sind sie trocken oder halbtrocken, mit Noten von reifem Steinobst und einer gewissen Mineralität. Die Struktur wird durch einen mittleren Körper und einen mittleren Alkoholgehalt mit einem langen Abgang dominiert.

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

8. *Wein – Superior vörös (Superior-Rotwein)*

Die Farbe der Superior-Rotweine reicht von granatrot bis zu einem kräftigen Rubinton.

Ihr Duft vermittelt Noten von roten und schwarzen Beeren, Kräutern sowie süßen Gewürzen, die bei der Reifung entstehen. Ihr Aroma zeichnet sich durch Noten von Kirschen, Sauerkirschen, Himbeeren, roten Johannisbeeren, Zimt, Vanille, Schokolade und Tabak aus.

Im Geschmack weisen sie die kräftige Fruchtigkeit reifer roter und schwarzer Beeren auf. Sie zeichnen sich durch mäßige, abgerundete Säuren und Tannine aus. Die Weine haben einen langen Abgang, oft mit mineralischen Nuancen.

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 15

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

9. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – weiß*

Das Farbspektrum der Weine reicht von grünlich-weiß bis goldgelb.

Ihr Duft enthält Noten von Zitrus- und grünen Früchten.

Im Geschmack weisen sie Zitrusnoten sowie frische und elegante Säuren auf. Das zugesetzte gelöste Kohlendioxid verstärkt die Düfte und Aromen des Weines.

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

10. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – rosé*

Die Farbe dieser Roséweine reicht von blass zwiebelschalenfarben bis hellrot.

Ihr Duft zeigt einen lebendigen, frischen, jugendlichen Charakter, in erster Linie mit Noten von roten Beeren.

Ihr Geschmack ist lebhaft und frisch und wird hauptsächlich von roten Beeren dominiert. Das zugesetzte gelöste Kohlendioxid verstärkt die Düfte und Aromen des Weines.

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

11. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – rot*

Die Farbe der Rotweine reicht von blassrubin- bis mäßig kräftig rubinfarben.

Ihr Duft wird von roten Beeren und einem leichten, jugendlichen Charakter dominiert.

Diese Rotweine weisen eine samtige Textur und Aromen von roten Beeren auf. Der Zusatz von Kohlendioxid verstärkt die Düfte und Aromen des Weines.

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.a ***Spezifische önologische Verfahren***

1. *Weißweine*

Spezifisches önologisches Verfahren

OBLIGATORISCH:

— Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden.

— Mostabstich.

2. *Roséweine*

Spezifisches önologisches Verfahren

OBLIGATORISCH:

— Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden.

— Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.

— Mostabstich.

3. *Rotwein*

Spezifisches önologisches Verfahren

OBLIGATORISCH:

— Rotweinbereitung durch Maischegärung oder Maischeerwärmung.

— Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.

4. *Muskotály (Muskateller)*

Spezifisches önologisches Verfahren

OBLIGATORISCH:

— Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden.

— Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.

— Mostabstich.

— Regel für den Verschnitt von Weinen: Der Wein enthält mindestens zu 85 % die Rebsorte(n) Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály oder Sárga muskotály.

5. *Késői szüretelésű – Spätlese*

Spezifisches önologisches Verfahren

OBLIGATORISCH:

— Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden.

— Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.

— Mostabstich.

— Der Wein darf frühestens ab dem 1. März des auf die Weinlese folgenden Jahres in Flaschen abgefüllt werden.

— 3 Monate Flaschenreifung vor dem Inverkehrbringen.

6. *Schillerweine*

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

OBLIGATORISCH:

— Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden.

— Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.

7. *Superior fehér (Superior-Weißwein) und Superior vörös (Superior-Rotwein)*

Spezifisches önologisches Verfahren

OBLIGATORISCH:

— Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden.

— Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.

— Die Weine dürfen frühestens ab dem 1. März des auf die Weinlese folgenden Jahres in Verkehr gebracht werden.

— Die Gesamtmenge muss als ein Posten zertifiziert und abgefüllt werden.

8. *Verbotene önologische Verfahren*

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Késői szüretelésű (Spätlese):

VERBOTEN: Süßung und Anreicherung

Superior-Weißwein und -Rotwein:

VERBOTEN:

— Süßung

— Anreicherung

— Säuerung

— Entsäuerung

— Verwendung von Eichenholzstücken

— Umkehrosmose

9. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure*

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Weißweine:

OBLIGATORISCH:

— Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden.

— Mostabstich.

Roséweine:

OBLIGATORISCH:

— Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden.

— Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.

— Mostabstich.

Rotweine:

OBLIGATORISCH:

— Rotweinbereitung durch Maischegärung oder Maischeerwärmung.

— Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.

10. *Regeln für den Weinbau*

Anbauverfahren

1. Erziehungsmethode und Bepflanzungsdichte: Nur Trauben aus Rebflächen, deren Fehlbestand an Reben 25 % nicht überschreitet, dürfen zur Herstellung von Wein der g.U. „Mátra“ verwendet werden.
2. Zahl der Augen von Rebstöcken: Bei der Bestimmung der Reblast darf die Anzahl der austreibenden Augen am einzelnen Rebstock nicht über 16 pro m^2 liegen, unabhängig von der Erziehungsmethode. Eine Ausnahme bilden die Weine „Mátra Superior“, bei der die Zahl der austreibenden Augen pro Rebstock 12 nicht überschreiten darf.
3. Regeln für nach dem 1. Januar 2012 angepflanzte Rebflächen
   (a) Erziehungsmethode:
      (i) Umbrella-Erziehung
      (ii) Moser-Erziehung
      (iii) Einfache Vorhang-Erziehung

(iv) Sylvoz-Erziehung

(v) Niedrige und mittelhohe Kordon-Erziehung

(b) Pflanzdichte: mindestens 3 530 Rebstöcke/ha; Bei der Festlegung der Abstände zwischen den Reihen und Rebstöcken ist neben gleichmäßigen Reihen-/ Rebstockabständen auch die Doppelreihen- und/oder Doppelrebstockpflanzung zulässig.

(c) Reihenabstand: mindestens 1,00 m, höchstens 3,260 m.

(d) Abstand zwischen den Rebstöcken: mindestens 0,60 m, höchstens 1,20 m; bei Doppelreben ist der durchschnittliche Abstand zwischen den Rebstöcken maßgebend.

4. Im Fall von „Mátra Superior"-Weinen muss die Erntemenge so verringert werden, dass sie 1 kg/Rebstock nicht überschreitet.

11. *Mindestzuckergehalt der Trauben bei der Ernte*

Anbauverfahren

Der Anfangszeitpunkt der Weinlese wird jährlich vom Rat der zuständigen Weinberggemeinde festgesetzt. Die Weinberggemeinden veröffentlichen den Anfangszeitpunkt der Weinlese in Form einer Bekanntmachung.

Mindestzuckergehalt der Trauben

WEIN:

— Weißwein: 9,0 % vol (15° MM)

— Roséwein: 9,0 % vol (15° MM)

— Rotwein: 9,0 % vol (15° MM)

— Muskotály (Muskateller): 9,0 % vol (15° MM)

— Késői szüretelésű (Spätlese): 12,08 % vol (19° MM)

— Schillerwein: 9,0 % vol (15° MM)

— Superior fehér (Superior-Weißwein): 12,45 % vol (19,5° MM)

— Superior vörös (Superior-Rotwein): 12,45 % vol (19,5° MM)

PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

— Weiß: 9,0 % vol (15° MM)

— Rosé: 9,0 % vol (15° MM)

— Rot: 9,0 % vol (15° MM)

Ernteverfahren: manuell oder maschinell (bei késői szüretelésű (Spätlese), Superior Fehér [Superior-Weißwein] und Superior Vörös (Superior-Rotwein) nur manuell)

5.b ***Höchsterträge***

1. *Wein – Weiß-, Rosé-, Rot- und Schillerwein – wenn der Name der Gemeinde angegeben ist*

100 Hektoliter pro Hektar

2. *Wein – Weiß-, Rosé-, Rot- und Schillerwein – wenn der Name der Gemeinde angegeben ist*

14 000 kg Trauben pro Hektar

3. *Wein – Weiß-, Rosé-, Rot- und Schillerwein – wenn der Name der Rebfläche angegeben ist*

56 Hektoliter pro Hektar

4. *Wein – Weiß-, Rosé-, Rot- und Schillerwein – wenn der Name der Rebfläche angegeben ist*

8 000 kg Trauben pro Hektar

5. *Wein – Muskotály (Muskateller) – wenn der Name der Gemeinde angegeben ist*

12 000 kg Trauben pro Hektar

6. *Wein – Muskotály (Muskateller) – wenn der Name der Rebfläche angegeben ist*

56 Hektoliter pro Hektar

7. *Wein – Muskotály (Muskateller) – wenn der Name der Rebfläche angegeben ist*

8 000 kg Trauben pro Hektar

8. *Wein – Weiß-, Rosé-, Rot-, Schillerwein und Muskotály (Muskateller)*

100 Hektoliter pro Hektar

9. *Wein – Weiß-, Rosé-, Rot-, Schillerwein und Muskotály (Muskateller)*

14 000 kg Trauben pro Hektar

10. *Wein – Késői szüretelésű (Spätlese) – wenn der Name der Gemeinde angegeben ist*

56 Hektoliter pro Hektar

11. *Wein – Késői szüretelésű (Spätlese)– wenn der Name der Gemeinde angegeben ist*

8 000 kg Trauben pro Hektar

12. *Wein – Késői szüretelésű (Spätlese) – wenn der Name der Rebfläche angegeben ist*

40 Hektoliter pro Hektar

13. *Wein – Késői szüretelésű (Spätlese) – wenn der Name der Rebfläche angegeben ist*

6 000 kg Trauben pro Hektar

14. *Wein – Késői szüretelésű (Spätlese)*

70 Hektoliter pro Hektar

15. *Wein – Késői szüretelésű (Spätlese)*

10 000 kg Trauben pro Hektar

16. *Wein – Superior fehér (Superior-Weißwein) und Superior vörös (Superior-Rotwein)*

60 Hektoliter pro Hektar

17. *Wein – Superior fehér (Superior-Weißwein) und Superior vörös (Superior-Rotwein)*

8 000 kg Trauben pro Hektar

18. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure*

100 Hektoliter pro Hektar

19. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure*

14 000 kg Trauben pro Hektar

20. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – wenn der Name der Gemeinde angegeben ist*

84 Hektoliter pro Hektar

21. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – wenn der Name der Gemeinde angegeben ist*

12 000 kg Trauben pro Hektar

22. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – wenn der Name der Rebfläche angegeben ist*

56 Hektoliter pro Hektar

23. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – wenn der Name der Gemeinde angegeben ist*

80 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Flächen I. und II. Klasse gemäß dem Weinbaukataster der folgenden Gemeinden: Abasár, Apc, Atkár, Budapest-Rákosliget, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Halmajugra, Hatvan, Heves, Karácsond, Kerepes, Kisnána, Kisnémedi, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Őrbottyán, Pálosvörösmart, Pásztó, Rózsaszentmárton, Szada, Szendehely, Szücsi, Vác, Vácegres, Vácrátót, Vécs, Veresegyház und Visonta.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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

chasselas – chasselas blanc

chasselas – chasselas dorato

chasselas – chasselas doré

chasselas – chrupka belia

chasselas – fehér fábiánszőlő

chasselas – fehér gyöngyszőlő

chasselas – fendant blanc

chasselas – saszla belaja

chasselas – weisser gutedel

cserszegi fűszeres

furmint – furmint bianco

furmint – moslavac bijeli

furmint – mosler

furmint – posipel

furmint – som
furmint – szigeti
furmint – zapfner
hárslevelű – feuilles de tilleul
hárslevelű – garszleveljü
hárslevelű – lindeblättrige
hárslevelű – lipovina
irsai olivér – irsai
irsai olivér – muskat olivér
irsai olivér – zolotis
irsai olivér – zolotisztüj rannüj
kadarka – csetereska
kadarka – fekete budai
kadarka – gamza
kadarka – jenei fekete
kadarka – kadar
kadarka – kadarka negra
kadarka – negru moale
kadarka – szkadarka
kadarka – törökszőlő
királyleánka – dánosi leánka
királyleánka – erdei sárga
királyleánka – feteasca regale
királyleánka – galbena de ardeal
királyleánka – königliche mädchentraube
királyleánka – königstochter
királyleánka – little princess
kékfrankos – blauer lemberger
kékfrankos – blauer limberger
kékfrankos – blaufränkisch
kékfrankos – limberger
kékfrankos – moravka
kéknyelű – blaustängler
leánka – dievcenske hrozno
leánka – feteasca alba
leánka – leányszőlő
leánka – mädchentraube
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
ottonel muskotály – miszket otonel
ottonel muskotály – muscat ottonel
ottonel muskotály – muskat ottonel
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
rizlingszilváni – müller thurgau
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
rizlingszilváni – rivaner
rizlingszilváni – rizvanac
sauvignon – sauvignon bianco
sauvignon – sauvignon bijeli
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sovinjon
syrah – blauer syrah
syrah – marsanne noir
syrah – serine noir
syrah – shiraz
syrah – sirac
szürkebarát – auvergans gris
szürkebarát – grauburgunder
szürkebarát – graumönch
szürkebarát – pinot grigio

szürkebarát – pinot gris

szürkebarát – ruländer

sárga muskotály – moscato bianco

sárga muskotály – muscat blanc

sárga muskotály – muscat bélüj

sárga muskotály – muscat de frontignan

sárga muskotály – muscat de lunel

sárga muskotály – muscat lunel

sárga muskotály – muscat sylvaner

sárga muskotály – muscat zlty

sárga muskotály – muskat weisser

sárga muskotály – weiler

sárga muskotály – weisser

tramini – gewürtztraminer

tramini – roter traminer

tramini – savagnin rose

tramini – tramin cervené

tramini – traminer

tramini – traminer rosso

zenit

zweigelt – blauer zweigeltrebe

zweigelt – rotburger

zweigelt – zweigeltrebe

zöld veltelíni – grüner muskateller

zöld veltelíni – grüner veltliner

zöld veltelíni – veltlinské zelené

zöld veltelíni – zöldveltelíni

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

1) *Wein*

(a) Natürliche Faktoren

Das für die Erzeugung der Weine mit der g.U. „Mátra“ abgegrenzte Gebiet liegt im nördlichen Teil Ungarns. Das Mátra-Gebirge, der höchste Gebirgszug Ungarns, verläuft von Osten nach Westen. An seinen sonnigen Südhängen liegt das größte Weinbaugebiet des Landes. Auf seinen vor den nördlichen Winden geschützten, teils vulkanischen und teils nährstoffreichen Sedimentböden können hochwertige Rebsorten angebaut werden.

Die Böden der Weinregion gehören zu zwei wichtigen Bodenarten: Grünlandböden und Waldböden. Die Grünlandböden entstanden im unteren Teil des Weinbaugebiets, die Waldböden im oberen Teil auf gerodeten Flächen.

Die klimatischen Verhältnisse des Erzeugungsgebiets werden hauptsächlich durch das in Ungarn vorherrschende kontinentale Klima bestimmt. Dieses ist vor allem durch heiße Sommer und kalte Winter gekennzeichnet. Die Trauben haben einen hohen Sonnenbedarf, zu ihrer Assimilation ist eine Lichtstärke von 20 bis 30 Tausend Lux erforderlich, sie gedeihen am besten dort, wo während der Vegetationszeit 1 250 bis 1 500 Sonnenstunden verzeichnet werden. Im Mátraalja (niedrige Hanglage des Mátra-Gebirges) wird diese Sonnenstundenzahl fast jedes Jahr erreicht. Hier liegt die jährliche Sonnenscheindauer zwischen 1 900 und 2 000 Stunden. Diese Werte können

zwar von Jahr zu Jahr erheblich variieren, liegen aber im Mátraalja selten unter dem für einen erfolgreichen Anbau von Trauben benötigten Mindestwert. Die untere Grenze kann bei einer Temperatur von 9 bis 10 °C gezogen werden. Der Fünfjahresdurchschnitt liegt in diesem Weinbaugebiet bei 10,5 °C und kann in der Vegetationsperiode auf 17 °C ansteigen. In vielen Jahren übersteigt die Durchschnittstemperatur 11 °C, ein wichtiger Hinweis auf gute Jahrgänge. Die Niederschlagsmenge im Mátraalja liegt zwischen 356 und 903 mm. Der durchschnittliche Niederschlag im Juni, Juli und August wirkt sich günstig auf Qualität und Quantität der geernteten Trauben aus. Durch die Schutzwirkung des Mátra-Gebirges werden auch die Temperaturen positiv beeinflusst.

(b) Menschliche Faktoren

Das Erzeugungsgebiet verfügt schon wegen seiner großen geografischen Ausdehnung über reiche Traditionen im Bereich Weinbau und Weinherstellung. Schon seit Beginn des zweiten Jahrtausends werden im Mátraalja Trauben angebaut.

Die Weinregion Mátra spielt eine sehr wichtige Rolle im Weinbau und in der Weinherstellung in Ungarn. Der Weinbau ist nicht nur wirtschaftlich für die Einkommenserwirtschaftung oder -ergänzung, sondern auch gesellschaftlich von enormer Bedeutung, da ihm in diesem Gebiet eine wichtige bevölkerungsbindende Funktion zukommt. Der Weinbau trägt mit seiner landschaftsgestaltenden Rolle zur Förderung der Anziehungskraft der Region bei. Die Auswahl spezifischer Rebsorten während des Traubenanbaus zur Gewährleistung der Qualität des Enderzeugnisses, die Regeln für die Ertragskontrolle, die Bestimmung des geeigneten Reifegrads der Trauben zum Zeitpunkt der Lese und – bei einigen Weinarten – die Reifung beruhen auf dem Know-how und dem Fachwissen der Erzeuger. Ein wichtiger menschlicher Faktor ist die Wissensbasis, da bei frischen Weinen (Weißwein, Roséwein und Muskatellerwein) die rasche Verarbeitung des Rohstoffs ein entscheidender Faktor ist. Bei Spätleseweinen, Superior-Weißweinen und Superior-Rotweinen ist nur die manuelle Lese zulässig. Die Rotweine können durch Maischegärung oder Maischeerwärmung erzeugt werden.

Beschreibung der Weine:

Die g.U. „Mátra“ beruht auf leichteren, fruchtigen und aromatischen Muskatellerweinen. Der Muskateller ist mit seinen äußerst aromatischen Duftnoten besonders bemerkenswert. Bei dieser Weinart wird den aromatischen Rebsorten des Erzeugungsgebiets eine besondere Bedeutung beigemessen.

Bei der Weinbereitung dürfen für Weiß- und Roséweine reduktive Techniken eingesetzt werden und bei der Erzeugung frischer Rotweine wird die Fruchtigkeit der Trauben unterstrichen (z. B. darf die Kelterung nur mit abgestufter Pressung erfolgen). Frische, fruchtige Weine und robuste, vollmundige Weiß- und Rotweine, die sogar mineralische Nuancen aufweisen können, sind ebenfalls zu finden.

Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis:

Das ökologische Umfeld hat erhebliche Auswirkungen auf die Merkmale der Weine, die in anderen Weinbaugebieten nicht reproduzierbar sind. Dieses Merkmal bezieht sich insbesondere auf Weine, die sich schnell entwickeln, in der Regel leicht und weich sind, mit rascher Säurebildung und einigen alkoholreichen Jahrgängen. Aufgrund des Bodens und der klimatischen Bedingungen haben Weiß- und Roséweine ein intensives Bouquet und ein reiches Aroma. Die Rotweine sind im Allgemeinen fruchtig, leichter und weniger kräftig in der Farbe. und ihre Tannine entwickeln sich rasch. Die Weine in der Region werden hauptsächlich für eine kürzere Reifung und einen schnellen Konsum empfohlen. Das ökologische Umfeld hat zur Verbreitung vieler traditioneller Sorten geführt, die mit diesem Erzeugungsgebiet in Verbindung stehen.

Neben den leichteren Weinen verfügt die Weinregion Mátra auch über eine Reihe von Erzeugungsgebieten, in denen die auf den Rebflächen erzeugten Trauben zur Herstellung naturnaher, authentischer Weine verwendet werden können. Diese Weine haben eine hervorragende Qualität, auch in Bezug auf ihre analytischen Parameter, dank der Werte, die die Aromen der Region Mátra widerspiegeln und des Systems des geschützten Ursprungs.

Durch den obligatorischen Mostabstich und die rasche Verarbeitung sind die Weine fruchtig, was sich auch in den organoleptischen Eigenschaften der jeweiligen Weinart widerspiegelt.

Menschliche Faktoren wirken sich auf das Erzeugungsgebiet in den folgenden Bereichen aus:

— eine bewusste Ausgestaltung einer dem Potenzial der ökologischen Verhältnisse angepassten Sortenstruktur (traditionelle und neue Sorten);

— Ausgestaltung einer an die ökologischen und teilweise die marktspezifischen Besonderheiten angepassten Weinbau- und Weinherstellungstechnologie;

— Schaffung einer an ökologische und marktspezifische Besonderheiten angepassten Betriebs- und Integrationsstruktur.

Im Fall des „Mátra Superior"-Weines sind wir davon überzeugt, dass vor allem das Terroir und weniger der Rebsortencharakter zum Ausdruck kommt, wenn der Wein vom Winzer mit der gebotenen Sorgfalt und mit ordnungsgemäß regulierten Anbauverfahren erzeugt wird. Dieser einzigartige Rohstoff dient dazu, natürliche, authentische Weine zu erzeugen.

2) *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure*

1. Beschreibung des abgegrenzten Gebiets:

(a) Natürliche Faktoren

Das für die Erzeugung der Weine mit der g.U. „Mátra" abgegrenzte Gebiet liegt im nördlichen Teil Ungarns. Das Mátra-Gebirge, der höchste Gebirgszug Ungarns, verläuft von Osten nach Westen. An seinen sonnigen Südhängen liegt das größte Weinbaugebiet des Landes. Auf seinen vor den nördlichen Winden geschützten, teils vulkanischen und teils nährstoffreichen Sedimentböden können hochwertige Rebsorten angebaut werden.

Die Böden der Weinregion gehören zu zwei wichtigen Bodenarten: Grünlandböden und Waldböden. Die Grünlandböden entstanden im unteren Teil des Weinbaugebiets, die Waldböden im oberen Teil auf gerodeten Flächen.

Die klimatischen Verhältnisse des Erzeugungsgebiets werden durch das in Ungarn vorherrschende kontinentale Klima bestimmt. Dieses ist vor allem durch heiße Sommer und kalte Winter gekennzeichnet. Die Trauben haben einen hohen Sonnenbedarf, zu ihrer Assimilation ist eine Lichtstärke von 20 bis 30 Tausend Lux erforderlich, sie gedeihen am besten dort, wo während der Vegetationszeit 1 250 bis 1 500 Sonnenstunden verzeichnet werden. Im Mátraalja (niedrige Hanglage des Mátra-Gebirges) wird diese Sonnenstundenzahl fast jedes Jahr erreicht. Hier liegt die jährliche Sonnenscheindauer zwischen 1 900 und 2 000 Stunden. Diese Werte können zwar von Jahr zu Jahr erheblich variieren, liegen aber im Mátraalja selten unter dem für einen erfolgreichen Anbau von Trauben benötigten Mindestwert. Die untere Grenze kann bei einer Temperatur von 9 bis 10 °C gezogen werden. Der Fünfjahresdurchschnitt liegt in diesem Weinbaugebiet bei 10,5 °C und kann in der Vegetationsperiode auf 17 °C ansteigen. In vielen Jahren übersteigt die Durchschnittstemperatur 11 °C, ein wichtiger Hinweis auf gute Jahrgänge. Die Niederschlagsmenge im Mátraalja liegt zwischen 356 und 903 mm. Der durchschnittliche Niederschlag im Juni, Juli und August wirkt sich günstig auf Qualität und Quantität der geernteten Trauben aus. Durch die Schutzwirkung des Mátra-Gebirges werden auch die Temperaturen positiv beeinflusst.

(b) Menschliche Faktoren

Das Erzeugungsgebiet verfügt schon wegen seiner großen geografischen Ausdehnung über reiche Traditionen im Bereich Weinbau und Weinherstellung. Schon seit Beginn des zweiten Jahrtausends werden im Mátraalja Trauben angebaut. Nach dem Zweiten Weltkrieg sind die kleinen Kellereien verschwunden und an ihre Stelle traten große Genossenschaften. Es wurden verstärkt Reben angepflanzt und die Weinbaufläche der Region erreichte fast 8 000 ha. Im Zuge einer Reform der Eigentumsrechte im Jahr 1990 ist der Großteil der Rebpflanzungen in Privateigentum übergegangen. Familienkellereien und -Weingüter sind entstanden, die das Weingebiet auch heute noch bestimmen.

Die Weinregion Mátra spielt eine sehr wichtige Rolle im Weinbau und in der Weinherstellung in Ungarn. Der Weinbau ist nicht nur wirtschaftlich für die Einkommenserwirtschaftung oder -ergänzung, sondern auch gesellschaftlich von enormer Bedeutung, da ihm in diesem Gebiet eine wichtige bevölkerungsbindende Funktion zukommt. Der Weinbau trägt mit seiner landschaftsgestaltenden Rolle zur Förderung der Anziehungskraft der Region bei.

Seit Anfang der 2000er-Jahre, mit der Erweiterung des Fachwissens der einheimischen Winzer und Weinbereiter – die in hohem Maße von ihren qualifizierten jüngeren Kollegen, von denen viele Länder der ganzen Welt bereist haben, unterstützt werden – und mit dem Aufkommen neuer Weinbereitungstechnologien haben immer mehr Erzeuger begonnen, Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure herzustellen. Den einheimischen Weinbereitern ist bewusst geworden, dass das überwiegend kühlere kontinentale Klima des Erzeugungsgebiets die Aufrechterhaltung eines hohen Säuregehalts gewährleistet, wodurch die frischen Duftnoten und Aromen erhalten bleiben, die in den Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure mitunter sehr prägnant sind.

2. Beschreibung der Weine

Die „Mátra"-Weine zeichnen sich durch ihren Reichtum an Duftnoten und Aromen aus. Sowohl der Geschmack als auch der Duft unterstreichen den fruchtigen Charakter von frischen Weintrauben. Diese Weine weisen eine reife, frische Säure auf. In Kombination mit Kohlendioxid sorgen diese allgemeinen Merkmale für noch lebhaftere, frischere und fruchtigere Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure.

3. Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis

Die Merkmale des Erzeugungsgebiets, die Rebsortenstruktur und die Weinbauverfahren im Weinbaugebiet Mátra sind für die Erzeugung von Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure besonders günstig. Diese Weine sind nicht nur durch die Merkmale der Rebsorte, sondern auch durch die für das Erzeugungsgebiet typische frische, ausgewogene Säure und Fruchtigkeit gekennzeichnet. Somit tragen Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure zur Vielfalt des Weinbaugebiets, zur schrittweisen Ausweitung seiner Rebflächen und zum daraus resultierenden Marktwachstum bei.

Das ökologische Umfeld hat erhebliche Auswirkungen auf die Merkmale der Weine, die in anderen Weinbaugebieten nicht reproduzierbar sind. Durch das Kohlendioxid wird die in den Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure vorhandene Frische weiter verstärkt und die Primäraromen der Trauben werden besser zum Ausdruck gebracht.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

1. *Kennzeichnungsvorschriften*

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

(a) Ein Sortenname, ein traditioneller Begriff, auf die Weinfarbe hinweisende sowie andere – Beschränkungen unterliegende – Begriffe dürfen auf dem Etikett nur erscheinen, sofern die Schriftart, die Buchstabengröße bzw. die Farbe der Buchstaben nicht größer bzw. prägnanter sind als die bei der Ursprungsbezeichnung verwendeten.

(b) Vorschriften für Verschnittweine:

i) Bei Verschnittweinen dürfen die Ausdrücke „küvé", „cuvée" oder als Synonym („házasítás" (Verschnitt) verwendet werden.

(ii) Die Angabe eines Sortennamens ist nur möglich, wenn der Anteil einer Sorte im Verschnitt mindestens 5 % beträgt. In diesem Fall kann ein Sortenname nur in einer Schriftgröße angegeben werden, die höchstens 50 % der für die Ursprungsbezeichnung verwendeten Schriftgröße ausmacht.

(c) Es wird empfohlen, das Logo der Weinregion Mátra auf dem Etikett anzuführen. Mindestgröße: 1,5 x 1,5 cm

2. *Kennzeichnungsvorschriften*

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

(a) Vorschriften für die Angabe kleinerer geografischer Einheiten:

(i) Der Name einer kleineren geografischen Einheit (z. B. Gemeinde oder Rebfläche) darf auf dem Etikett nur dann angeführt werden, wenn das Erzeugnis zu 100 % in der kleineren geografischen Einheit oder auf der Rebfläche hergestellt wurde. Der Name einer Rebfläche darf nur zusammen mit der Ursprungsbezeichnung „Mátra" und dem Namen der Gemeinde angegeben werden.

(ii) Folgende Gemeindenamen dürfen angegeben werden: Abasár, Apc, Atkár, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Hatvan, Halmajugra, Heves, Karácsond, Kisnána, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Rózsaszentmárton, Szücsi, Vécs, Visonta, Pásztó, Szendehely, Budapest-Rákosliget, Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót und Veresegyház. Abgrenzung: Verwaltungsgrenzen

(iii) Folgende Rebflächen dürfen angegeben werden:

— Abasár: Bánya úti, Egytagos, Első-dűlő, Galagonyás, Hanáké, Kendertábla, Középső-dűlő, Külső-dűlő, Veres úti, Meddőhányó, Réti-dűlő, Rókus, Rózsás, Sár-hegy: Bika-halom, Cibike, Dobóczi-lapos, Jóvilág, Liba-hegy, Pusztaparlag, Vízi-máj

— Apc: Cseri

— Atkár: Bánya-tábla, Cseplye, Himfli, Homokosi-tábla

— Detk: Rákos, Rozmaring

— Domoszló: Domoszlai-Tag-tető

— Ecséd: Agrária, Engli, Fáy-szőlők, Gárdony, Homoki-dűlő, Jaj-hegy, Meggyes, Nyárjas, Öreg-hegy, Szent-lapos, Varjas

— Gyöngyös: Farkasmály, Magdalaki, Érseké, Aranysas, Bene-hát, Sár-hegy, Szurdok-part, Lencse-máj, Rózsa-máj, Kármélus,

— Gyöngyöshalász: Alecki, Baktai, Csala, Eb-hát, Gyalog-földek, Jeges, Kármélusi Kis-Halászi, Kis-Nagy völgy, Kotyolló, Nagy-völgy, Öreg-Encsi, Öreg-hegy, Papjussi, Ravasz-part, Rókalyuk

— Gyöngyösoroszi: Epres, Hagyóka, Képesfa, Mély-kúti, Mencses, Öreg-hegy, Száraz-völgy, Úrerdő, Veres-kút

— Gyöngyöspata: Acélos, Bódics, Borsos, Bőr-kúti tábla, Csák-berek, Csász-berek, Cserepes, Dobogó, Előmáj, ereszvény, Fajzati-út, Fencel, Gereg, Hajmal, Hótó, Kopár-hegy, Közép-bérc, Labodás-oldal, Meggyes, Ördöngős-tető, Peres, Póc-tető, Rédei-határ, Szaló, Szedres, Szoros, Szúri, Tamás-hegy, Tehéntánc, Úrráteszi, Vármege, Virág-domb

— Gyöngyössolymos: Toka, Zsobrák, Ereszvény, Kis-hegy, Nagy-mál, Paskom, Széles-mező, Körtés, Rózsás, Bába-haraszt, Mérges, Bába-kő

— Gyöngyöstarján: Barnatanya, Csipkés, Deli-dűlő, diós, Fajzat, Fáy-domb, Hajnal-hegy, Halyagos, Király-berek, Lógi, Papjuss, Paskom, Puskor, Puttonyos, Rétföld, Száraz-völgy, Szili-dűlő

— Hatvan: Cigány-hegy, Fancsali, Gombospuszta, Kócos-dűlő, Peres, Strázsa-hegy

— Heves: Ötödrész, Bernáthegy, Sárgapuszta: Rigó-telep, Juhásztanya, Anna-telep

— Markaz: Alsó-Dolina, Alsótanya, Baksa: Papé, Birka-part, Fehér kereszti dűlő, Felső-Dolina, Galambos, Homok-tető, Humnyiszka, Meddőhányó, Nyiged, Öreg-hegy, Paskom, Plága, Sári-szőlők, Töviskes, Ubocs, Veres-haraszt

— Nagyréde: Anna-hegy, Belső-puszta, Csárda-dűlő, Csász-berek, Dejcs, Delijuss, Fáy-birtok, Ferenc-hegy, Fűzi-oldal, Kajnár, Koncó, Külső-puszta, Lajos-hegy, Lubyé, Manósi, Nyúzó, Öreg-hegy, Pirító, Rózsás, Sáros-berek, Új-hegy, Vadalmás-lapos, Vajsz, Zsolca

— Rózsaszentmárton: Cser, Felső-cser, Hangács, Homok-dűlő, Körtefa, Tarcód

— Szücsi: Galagonyás, Gyémánté, Katona-berek, Kecske-kő, Rózsi-oldal, Tangó, Tavasz-föld, Vitéz-föld, Zsolca

— Visonta: Csárdai-csücskő, Csókás, Rókus, Sár-hegy

3. *Kennzeichnungsvorschriften*

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Verwendung sonstiger Beschränkungen unterliegender Begriffe für bestimmte Weinarten:

WEIN:

— „barrique“, „barrique-ban erjesztett“ (im Barrique gegoren) oder „hordóban erjesztett“ (im Fass gegoren), „barrique-ban érlelt“ (im Barrique gereift) oder „hordóban érlelt“ (im Fass gereift): alle Weinarten

— „első szüret“ (erste Lese), „virgin vintage“ oder „szűztermés“ (Jungfernlese): Weiß-, Rosé-, Rot-, Muskateller-, Schillerweine

— „újbor“ (Jungwein) oder „primőr“ (Primeurwein): Weiß-, Rosé-, Rot-, Muskateller-, Schillerweine

— „szűretlen“ (ungefiltert): Weißwein, Rotwein, Muskateller, Spätlese, Superior-Weißwein, Superior-Rotwein

— „töppedt szőlőből készült bor“ (Wein aus eingetrockneten Trauben): Weißwein, Muskateller, Schillerwein, Spätlese

— „jégbor“ (Eiswein): Weißwein, Muskateller, Spätlese

— „küvé“ (Küvé) oder „cuvée“ (Cuvée): alle Weinarten

— der geschützte traditionelle Begriff „Muzeális bor“ (musealer Wein): Weißwein, Rotwein, Muskateller, Spätlese

— „főbor“ (Hauptwein): Weiß-, Muskateller-, Superior-Weißwein, Superior-Rotwein

PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE:

— „első szüret“ (erste Lese), „virgin vintage“ oder „szűztermés“ (Jungfernlese): Weiß-, Rosé-, Rotweine

— „újbor“ (Jungwein) oder „primőr“ (Primeurwein): Weiß-, Rosé-, Rotweine

— der geschützte traditionelle Begriff „válogatott szüretelésű bor“ (Wein aus ausgewählter Lese): Weiß-, Rosé-, Rotweine

— „küvé“ (Küvé) oder „cuvée“ (Cuvée): Weiß-, Rosé-, Rotweine

4. *Geschützte traditionelle Begriffe*

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).

Beschreibung der Merkmale des Erzeugnisses:

„Késői szüretelésű bor“ (Spätlesewein), „Válogatott szüretelésű bor“ (Wein aus ausgewählter Lese), „Muzeális bor“ (musealer Wein), Schillerwein

Link zur Produktspezifikation

https://boraszat.kormany.hu/download/c/e8/b2000/Matra%20OEM_v2_korr.pdf