Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2023/1213

28.11.2023

Veröffentlichung eines Antrags auf eine Unionsänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2023/1213)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Dunántúli / Dunántúl“

PGI-HU-A1351-AM03

Datum der Antragstellung: 20.5.2020

1. Antragsteller und berechtigtes Interesse

Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Etyek-Buda

Der Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Etyek-Buda (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa), der den Änderungsantrag einreicht, hat den Antrag auf Eintragung der g. g. A. „Dunántúl“ gestellt.

Der Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Etyek-Buda vertritt die folgenden Weinberggemeinden und Räte der Weinberggemeinden, die den Änderungsantrag einstimmig befürworten: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionaler Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Badacsony); Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionaler Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Balatonboglár); Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (Regionaler Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Balatonfelvidék); Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács (Regionaler Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Balatonfüred-Csopak); Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionaler Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Etyek-Buda); Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionaler Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Mór); Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége (Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Nagy-Somló); Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (Regionaler Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Neszmély); Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Pannonhalma); Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionaler Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Pécs); Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionaler Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Sopron); Hegyközségi Tanács Szekszárd (Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Szekszárd); Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionaler Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Tolna); Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionaler Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Villány); Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionaler Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Zala).

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 Änderungsgründe

Aufnahme der Erzeugniskategorie Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure (Punkt 3 des Einzigen Dokuments: Kategorien von Weinbauerzeugnissen)

Eine Änderung der Spezifikation würde das Inverkehrbringen des Erzeugnisses auch im Rahmen der g. g. A. „Dunántúl / Dunántúli“ eingetragenen Erzeugniskategorie ermöglichen.

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

In dem abgegrenzten Gebiet erzeugen die Kellereien bereits seit mehreren Jahrzehnten Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. Mittlerweile verbinden die Verbraucher diesen Wein – der aufgrund seiner hervorragenden Qualität besonderes Ansehen genießt und geschätzt wird – eng mit der Region Dunántúl (Transdanubien). Diese Änderung zielt darauf ab, das Ansehen dieses Erzeugnisses weiter zu verbessern und die Erzeugungsbedingungen der Kellereien im abgegrenzten Gebiet zu vereinheitlichen. In den letzten Jahren hat sich die Marktnachfrage zunehmend auf Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure verlagert.

Betroffene Rubriken:

Rubrik II:	Beschreibung der Weine (Punkt 4 des Einzigen Dokuments: Beschreibung des Weins/der Weine)
Rubrik III:	Spezifische önologische Verfahren (Punkt 5.1.2 des Einzigen Dokuments: Vorgeschriebene önologische Verfahren; Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments: Höchsterträge)
Rubrik V:	Höchsterträge (Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments: Höchsterträge)
Rubrik VI:	Zugelassene Rebsorten (Punkt 7 des Einzigen Dokuments: Wichtigste Keltertraubensorte(n))
Rubrik VII:	Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet (Punkt 8.2 des Einzigen Dokuments: Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge)
Rubrik VIII:	Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments: Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Vorschriften))

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Dunántúli / Dunántúl

2. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

9. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

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

Wein – weiß

Leichte Weißweine, deren Farbe von grünlich-gelb bis goldgelb reichen kann, mit einem Aroma mittlerer Intensität und gut abgerundeten Säuren.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsvorschriften 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)	

Wein – rot

Die Rotweine besitzen eine purpur- bis rubinrote Farbe. Sie weisen ein fruchtiges Aroma, einen mittleren Tanningehalt und harmonische, gut abgerundete Säuren auf.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsvorschriften 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)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Wein – rosé

Die Roséweine zeichnen sich durch eine von lachsrosa bis hellrot reichende Farbe, ein Aroma mittlerer Intensität und gut abgerundete Säuren aus.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsvorschriften 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)	

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – weiß

Die Farbe dieser Weine reicht von grünlich-weiß bis goldgelb. Die Weine haben einen fruchtigen Duft, der vorwiegend an Zitrusfrüchte, Birne und grünen Apfel erinnert. Es handelt sich um leichte Weine mit einem subtilen Geschmack und einer frischen Säure. Der Geschmack und die Aromen des Weins werden durch das zugesetzte gelöste Kohlendioxid verstärkt.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsvorschriften 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)	

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – rosé

Die Farbe dieser Weine reicht von blass zwiebelschalenfarben bis hellrot. Die Weine haben einen fruchtigen Duft (vorwiegend nach Kirsche und Erdbeere) und einen lebendigen, frischen Charakter. Der Geschmack und die Aromen des Weins werden durch das zugesetzte gelöste Kohlendioxid verstärkt.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsvorschriften 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)	

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – rot

Die Farbe dieser Weine reicht von blass zwiebelschalenfarben bis hellrot. Die Weine haben einen fruchtigen Duft (vorwiegend nach Pflaume, Kirsche und Sauerkirsche) und einen lebendigen, frischen Charakter. Der Geschmack und die Aromen des Weins werden durch das zugesetzte gelöste Kohlendioxid verstärkt.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsvorschriften 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)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Spezifische önologische Verfahren*

Vorschriften zur Reberziehung

Verfahren der Reberziehung

Für nach dem 1. August 2010 angelegte Rebflächen: Schirmerziehung, Moser-Erziehung, Sylvoz-Erziehung, niedrige, mittelhohe und hohe Kordon-Erziehung, Guyot-Erziehung, Einzelspalier-Erziehung, Kopferziehung, Gobelet-Erziehung und Lyra-Erziehung.

Pflanzdichte: mindestens 3 300 Rebstöcke je Hektar.

Für vor dem 1. August 2010 angelegte Rebflächen: Jede zuvor genehmigte Erziehungsform und Pflanzdichte ist weiterhin zugelassen, solange der Anbau auf der Rebfläche fortgesetzt wird.

Mindestzuckergehalt der Trauben, ausgedrückt als potenzieller Alkoholgehalt und gemäß Klosterneuburger Mostwaage (KMW)

Verfahren der Reberziehung

Bei Wein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure: 8 % vol, 13,4 KMW

Ernteverfahren und Lesezeitpunkt

Verfahren der Reberziehung

Ernteverfahren: maschinelle oder manuelle Lese sind zulässig.

Festsetzung des Lesezeitpunkts: Der früheste Lesezeitpunkt ist der 1. August des jeweiligen Jahres.

Nicht zugelassene önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Die zur Erzeugung von Wein mit der g. g. A. „Dunántúli / Dunántúl“ verwendeten Trauben werden nach den gebräuchlichen Bereitungsverfahren verarbeitet. Die in den Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummern 11.1 und 11.3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission [2] genannten önologischen Verfahren sind nicht zugelassen.

b. *Höchsterträge*

Wein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

160 Hektoliter je Hektar

Wein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – manuelle Lese

22 700 kg Trauben je Hektar

Wein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – maschinelle Lese

21 700 kg Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Gebiete an der rechten Uferseite des Hauptarms der Donau in Budapest und den Komitaten Baranya und Pest sowie die Gebiete der Komitate Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém und Zala, die im Weinbaukataster in die Klassen I und II eingestuft sind.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Aletta

Alibernet

Alicante Bouschet

Bacchus

Bianca

Blauburger

Blauer Frühburgunder

[2] ABl. L 149 vom 7.6.2019, S. 1.

Blauer Silvaner

Budai – Budai Zöld

Budai – Zöld Budai

Budai – Zöldfehér

Budai – Zöldszőlő

Bíbor Kadarka

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

Csabagyöngye – Pearl of Csaba

Csabagyöngye – Perla Czabanska

Csabagyöngye – Perla di Csaba

Csabagyöngye – Perle di Csaba

Csabagyöngye – Perle von Csaba

Csabagyöngye – Vengerskii Muskatnii Rannüj

Csabagyöngye – Zsemcsug Szaba

Cserszegi Fűszeres

Csomorika – Csomor

Csomorika – Gyüdi Fehér

Csomorika – Szederkényi Fehér

Csókaszőlő

Domina

Dornfelder

Ezerfürtű

Ezerjó – Kolmreifler

Ezerjó – Korponai

Ezerjó – Szadocsina

Ezerjó – Tausendachtgute

Ezerjó – Tausendgute

Ezerjó – Trummertraube

Furmint – Furmint Bianco

Furmint – Moslavac Bijeli

Furmint – Mosler

Furmint – Posipel

Furmint – Som

Furmint – Szigeti

Furmint – Zapfner

Generosa

Hamburgi Muskotály – Miszket Hamburgszki

Hamburgi Muskotály – Moscato d'Amburgo

Hamburgi Muskotály – Muscat de Hambourg

Hamburgi Muskotály – Muscat de Hamburg

Hamburgi Muskotály – Muszkat Gamburgszkij

Hárslevelű – Feuilles de Tilleul

Hárslevelű – Garszleveljü

Hárslevelű – Lindeblättrige

Hárslevelű – Lipovina

Irsai Olivér – Irsai

Irsai Olivér – Muskat Olivér

Irsai Olivér – Zolotis

Irsai Olivér – Zolotisztüj Rannüj

Juhfark – Fehérboros

Juhfark – Lämmerschwantz

Juhfark – Mohácsi

Juhfark – Tarpai

Kadarka – Csetereska

Kadarka – Fekete Budai

Kadarka – Gamza

Kadarka – Jenei Fekete

Kadarka – Kadar

Kadarka – Kadarka Negra

Kadarka – Negru Moale

Kadarka – Szkadarka

Kadarka – Törökszőlő

Karát

Királyleánka – Dánosi Leánka

Királyleánka – Erdei Sárga

Királyleánka – Feteasca Regale

Királyleánka – Galbena de Ardeal

Királyleánka – Königliche Mädchentraube

Királyleánka – Königstochter

Királyleánka – Little Princess

Korai Piros Veltelini – Crvena Babovina

Korai Piros Veltelini – Eper Szőlő

Korai Piros Veltelini – Frühroter Velteliner

Korai Piros Veltelini – Kis Veltelini

Korai Piros Veltelini – Malvasia Rossa

Korai Piros Veltelini – Piros Malvazia

Korai Piros Veltelini – Velteliner Rouge Précoce

Korai Piros Veltelini – Veltlinske Cervené Skoré

Korona

Kék Bakator

Kékfrankos – Blauer Lemberger

Kékfrankos – Blauer Limberger

Kékfrankos – Blaufränkisch

Kékfrankos – Limberger

Kékfrankos – Moravka

Kéknyelű – Blaustängler

Kékoportó – Blauer Portugieser

Kékoportó – Modry Portugal

Kékoportó – Portugais Bleu

Kékoportó – Portugalske Modré

Kékoportó – Portugizer

Kövidinka – a Dinka Crvena

Kövidinka – a Dinka Mala

Kövidinka – a Dinka Rossa

Kövidinka – a Kamena Dinka

Kövidinka – a Ruzsica

Kövidinka – Steinschiller

Kövérszőlő – Grasa

Kövérszőlő – Grasa de Cotnari

Leányka – Dievcenske Hrozno

Leányka – Feteasca Alba

Leányka – Leányszőlő

Leányka – Mädchentraube

Menoire

Merlot

Nektár

Nero

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

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

Pintes

Piros Bakator – Bakar Rózsa

Piros Bakator – Bakator Rouge

Piros Bakator – Bakatortraube

Piros Veltelini – Nagyságos

Piros Veltelini – Fleischtraube

Piros Veltelini – Somszőlő

Piros Veltelini – Velteliner Rouge

Piros Veltelini – Veltlinské Cervené

Piros Veltelini – Veltlinszki Rozovij

Pátria

Pölöskei Muskotály

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

Rozália

Rubintos

Rózsakő

Sagrantino

Sauvignon – Sauvignon Bianco

Sauvignon – Sauvignon Bijeli

Sauvignon – Sauvignon Blanc

Sauvignon – Sovinjon

Semillon – Petit Semillon

Semillon – Semillon Bianco

Semillon – Semillon Blanc

Semillon – Semillon Weisser

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

Sárfehér

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

Tannat

Tramini – Gewürtztraminer

Tramini – Roter Traminer

Tramini – Savagnin Rose

Tramini – Tramin Cervené

Tramini – Traminer

Tramini – Traminer Rosso

Turán

Viktória Gyöngye

Viognier

Vulcanus

Zalagyöngye

Zefír

Zengő

Zenit

Zeus

Zweigelt – Blauer Zweigeltrebe

Zweigelt – Rotburger

Zweigelt – Zweigeltrebe

Zöld Szagos – Decsi Szagos

Zöld Szagos – Zöld Muskotály

Szilváni – Grüner Sylvaner

Zöld Szilváni – Silvanec Zeleni

Zöld Szilváni – Sylvánske Zelené

Zöld Veltelíni – Grüner Muskateller

Zöld Veltelíni – Grüner Veltliner

Zöld Veltelíni – Veltlinské Zelené

Zöld Veltelíni – Zöldveltelíni

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

8.1. *Wein*

Beschreibung des abgegrenzten Gebiets

Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet für die geschützte geografische Angabe „Dunántúli / Dunántúl“ umfasst die ungarische Region Transdanubien (ungarisch „Dunántúl“). Zwei Einflussfaktoren verleihen dem kontinentalen Klima in dieser Region einen submediterranen Charakter: Luftströmungen, die kühle und feuchte Luft aus dem Hochland und vom Ozean aus westlicher Richtung bringen, und südliche Luftströmungen, die trockene und warme Luft vom Mittelmeer nach Transdanubien bringen. Der Sommer ist daher feuchter und weniger heiß als in Regionen mit mediterranem Klima. Der Herbst wiederum ist sonniger und trockener als in anderen Regionen mit einem kontinentalen Klima.

Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt zwischen 9 °C und 11 °C. Die Sonnenscheindauer beläuft sich auf etwa 1 900 Sonnenstunden pro Jahr. Der jährliche Gesamtniederschlag liegt zwischen 600 mm und 800 mm. Transdanubien hat ein hügeliges Relief. Zudem verlaufen Gebirgszüge mittlerer Höhe durch das Gebiet. Ein wichtiges Merkmal dieser Region ist, dass es Bäche, Flüsse und mitunter auch Seen in der Nähe der meisten Ortschaften gibt. Bei den Böden des abgegrenzten Erzeugungsgebiets handelt es sich um Waldböden des Typs „Braunerde“ nach Emil Ramann mit Toneinspülungen.

Beschreibung der Weine

Charakteristisch für alle Weine mit der g. g. A. „Dunántúli / Dunántúl“, unabhängig von der jeweiligen Weinart, sind ein dezentes Aroma von mittlerer Intensität, gut abgerundete Säuren, Leichtigkeit und Frische.

Der Weinbau war auch für die ersten ungarischen Siedler in Transdanubien von großer Bedeutung und stellte eine wichtige Einkunftsquelle für die lokale Bevölkerung dar. Wein war ein wichtiges Exportprodukt, das in großer Menge an Nachbarländer verkauft wurde.

Erläuterung und Nachweis des ursächlichen Zusammenhangs

Dank der westlichen Luftströmungen, die das Klima Transdanubiens beeinflussen, ist der Niederschlag auch in der Sommerperiode ausreichend, sodass die Anzahl der niederschlagsfreien Tage im Vergleich zu anderen kontinentalen Regionen auf derselben geografischen Breite verhältnismäßig gering ist. Das Wasserrückhaltevermögen der Braunerde-Waldböden sorgt dafür, dass selbst bei heißen Sommertemperaturen noch ausreichend Wasser für die Weinreben zur Verfügung steht.

Die Erzeuger im abgegrenzten Gebiet bauen in der Regel die für die g. g. A. „Dunántúli / Dunántúl“ typischen mittel- bis spätreifenden (z. B. Kadarka, Kékoportó) und spätreifenden (z. B. Olaszrizling, Kékfrankos, Szürkebarát) Rebsorten auf Hügel- und Berghängen mit südlicher, südöstlicher oder südwestlicher Exposition an. Die Sonnenstrahlen, die von den Oberflächen der Bäche, Flüsse und Seen am Fuß der Hänge reflektiert werden, unterstützen die Reifung der Trauben im langen und sonnigen Herbst, der auf mediterrane Hochdruckgebiete zurückgeht. Dies ist der Grund für die gut abgerundeten, ausgereiften Säuren und die Geschmacksfülle der Weine mit der g. g. A. „Dunántúli / Dunántúl“, wobei sich die Rosé- und Rotweine zudem durch seidige, elegante Tannine auszeichnen.

8.2. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure*

Beschreibung des abgegrenzten Gebiets

Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet für die geschützte geografische Angabe „Dunántúli / Dunántúl“ umfasst die ungarische Region Transdanubien (ungarisch „Dunántúl“). Zwei Einflussfaktoren verleihen dem kontinentalen Klima in dieser Region einen submediterranen Charakter: Luftströmungen, die kühle und feuchte Luft aus dem Hochland und vom Ozean aus westlicher Richtung bringen, und südliche Luftströmungen, die trockene und warme Luft vom Mittelmeer nach Transdanubien bringen. Der Sommer ist daher feuchter und weniger heiß als in Regionen mit mediterranem Klima. Der Herbst wiederum ist sonniger und trockener als in anderen Regionen mit einem kontinentalen Klima.

Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt zwischen 9 °C und 11 °C. Die Sonnenscheindauer beläuft sich auf etwa 1 900 Sonnenstunden pro Jahr. Der jährliche Gesamtniederschlag liegt zwischen 600 mm und 800 mm. Transdanubien hat ein hügeliges Relief. Zudem verlaufen Gebirgszüge mittlerer Höhe durch das Gebiet. Ein wichtiges Merkmal dieser Region ist, dass es Bäche, Flüsse und mitunter auch Seen in der Nähe der meisten Ortschaften gibt. Bei den Böden des abgegrenzten Erzeugungsgebiets handelt es sich um Waldböden des Typs „Braunerde“ nach Emil Ramann mit Toneinspülungen.

Beschreibung der Weine

Die Besonderheit der Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure besteht darin, dass die Weine jeder Partie durch die Zugabe von Kohlendioxid leichter und die frischen Säuren intensiver werden, was die frischen und harmonischen Fruchtaromen verstärkt.

Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure der g. g. A. „Dunántúli / Dunántúl“ zeichnen sich durch einen harmonischen, mindestens mittleren Säuregehalt, Frische und Noten aus, die an Zitrusfrüchte, Apfel und sogar Birne erinnern.

Erläuterung und Nachweis des ursächlichen Zusammenhangs

Das Klima der Region Transdanubien eignet sich für die Erzeugung von leichten und frischen Weißweinen, gehaltvollen Roséweinen und leichten Rotweinen, die eine hervorragende Grundlage für die Herstellung von Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure bilden.

Nach kontinuierlicher Beobachtung der Marktnachfrage und dank der Fortschritte bei wettbewerbsfähiger Technologie begannen die Kellereien vor mehreren Jahrzehnten damit, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure in dem abgegrenzten Gebiet zu erzeugen. Mittlerweile verbinden die Verbraucher diesen Wein – der aufgrund seiner hervorragenden Qualität besonderes Ansehen genießt und geschätzt wird – eng mit der Region Transdanubien.

Wie bereits in Bezug auf die Weine erläutert, ist der Niederschlag dank der westlichen Luftströmungen, die das Klima Transdanubiens beeinflussen, auch in der Sommerperiode ausreichend, sodass die Anzahl der niederschlagsfreien Tage im Vergleich zu anderen kontinentalen Regionen auf derselben geografischen Breite verhältnismäßig gering ist. Das Wasserrückhaltevermögen der Braunerde-Waldböden sorgt dafür, dass selbst bei heißen Sommertemperaturen noch ausreichend Wasser für die Weinreben zur Verfügung steht. Diese Naturgegebenheit sorgt dafür, dass die in diesem Gebiet angebauten Rebsorten eine feine und harmonische Säurezusammensetzung entwickeln und ihre primären Fruchtaromen beibehalten. Die typische Frische und Fruchtigkeit der Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure der g. g. A. „Dunántúli / Dunántúl“ sind auf diese besondere Naturgegebenheit und auf die dort angebauten Rebsorten zurückzuführen.

9. **Spezifische weitere Anforderungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Vorschriften über die Angabe der Schutzkategorie für die Ursprungsbezeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Vorschriften über Angaben:

Der Ausdruck „oltalom alatt álló földrajzi jelzés“ (geschützte geografische Angabe) kann durch den traditionellen Ausdruck „tájbor“ (Landwein) ersetzt werden.

Die englische Übersetzung „Transdanubia“ kann auch in demselben Sichtfeld wie die geschützte geografische Angabe „Dunántúli / Dunántúl“ angeführt werden.

Vorschriften über Ausdrücke, die angeführt werden können

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Wein – weiß:

— „Virgin vintage“ (Jungfernlese) oder „első szüret“ (Ersternte)

— „Muskotály“ (Muskateller)

— „Cuvée“ bzw. „küvé“

— „Szűretlen“ (ungefiltert)

— „Primőr“ (Primeur) oder „Újbor“ (Neuwein)

— „barrique“ oder „barrique-ban erjesztett“ (im Barrique gegoren) oder „hordóban erjesztett“ (im Fass gegoren) oder „barrique-ban érlelt“ (im Barrique ausgebaut) oder „hordóban érlelt“ (im Fass ausgebaut)

Wein – rosé:

— „Virgin vintage“ (Jungfernlese) oder „első szüret“ (Ersternte)

— „Cuvée“ bzw. „küvé“

— „Szűretlen“ (ungefiltert)

— „Primőr“ (Primeur) oder „Újbor“ (Neuwein)

Wein – rot:

— „Siller“ (Schillerwein)

— „Virgin vintage“ (Jungfernlese) oder „első szüret“ (Ersternte)

— „Cuvée“ bzw. „küvé“

— „Szűretlen“ (ungefiltert)

— „Primőr“ (Primeur) oder „Újbor“ (Neuwein)

— „barrique“ oder „barrique-ban erjesztett“ (im Barrique gegoren) oder „hordóban erjesztett“ (im Fass gegoren) oder „barrique-ban érlelt“ (im Barrique ausgebaut) oder „hordóban érlelt“ (im Fass ausgebaut)

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – weiß:

— „Virgin vintage“ (Jungfernlese) oder „első szüret“ (Ersternte)

— „Muskotály“ (Muskateller)

— „Cuvée“ bzw. „küvé“

— „Primőr“ (Primeur) oder „Újbor“ (Neuwein)

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – rosé:

— „Virgin vintage“ (Jungfernlese) oder „első szüret“ (Ersternte)

— „Cuvée“ bzw. „küvé“

— „Primőr“ (Primeur) oder „Újbor“ (Neuwein)

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – rot:

— „Virgin vintage“ (Jungfernlese) oder „első szüret“ (Ersternte)

— „Cuvée“ bzw. „küvé“

— „Primőr“ (Primeur) oder „Újbor“ (Neuwein)

Vorschriften über die Verwendung des Ausdrucks „muskotály“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der Ausdruck „muskotály“, dessen Verwendung eingeschränkt ist, darf auf Wein mit der folgenden Sortenzusammensetzung angeführt werden:

i) mindestens 85 % (exklusive der Erzeugnisse, die gegebenenfalls zum Süßen verwendet werden) Csabagyöngye, Hamburgi Muskotály, Mátrai Muskotály, Cserszegi Fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel Muskotály, Pölöskei Muskotály, Sárga Muskotály oder Zefír,

ii) bis zu 15 % Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer Silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjó, Furmint, Generosa, Hárslevelű, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai Piros Veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Olasz Rizling, Pátria, Pinot Blanc, Pintes, Piros Veltelíni, Rajnai Rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viktória Gyöngye, Vulcanus, Zala Gyöngye, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld Veltelíni, Zöld Szagos, Zöld Szilváni oder Viognier.

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets:

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Weinerzeugnisse mit der g. g. A. „Dunántúli / Dunántúl“ dürfen nur in dem abgegrenzten Gebiet oder aufgrund historischer Traditionen und gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2019/33 in den folgenden Gemeinden zweier Komitate in unmittelbarer Nachbarschaft des abgegrenzten Gebiets hergestellt werden:

— Komitat Bács-Kiskun:

Akasztó, Apostag, Ágasegyháza, Baja, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Csengőd, Csikéria, Csólyospálos, Dávod, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszentlászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Móricgát, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Nyárlőrinc, Orgovány, Páhi, Pirtó, Rém, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszazug, Tompa, Vaskút

und Zsana.

— Komitat Pest:

Abony, Albertirsa, Budapest-Rákosliget, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kisnémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monori erdő, Nagykőrös, Nyársapát, Ócsa, Őrbottyán, Örkény, Pilis, Ráckeve, Szada, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószele, Tápiószentmárton, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Vác, Vácegres, Vácrátót und Veresegyház.

Link zur Produktspezifikation

https://boraszat.kormany.hu/download/4/4c/e2000/DUNANTUL_OFJ_termekleiras%20v3_boraszat_220405.pdf