C/2026/5772

6.11.2026

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/2026/5772)

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

„Szekszárd / Szekszárdi“

PDO-HU-A1349-AM02

Datum der Antragstellung: 2.2.2018

1. **Art der Änderung**

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

2. **Antragsteller und berechtigtes Interesse**

Rat der Weinbaugemeinden der Weinregion Szekszárd

3. **Beschreibung und Begründung der Änderung**

1. *Aufnahme der Erzeugniskategorie Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure*

Begründung: Um auf die sich ändernde Marktnachfrage zu reagieren, haben Weinerzeuger mit der Herstellung von Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure begonnen. Dank der Fortschritte bei der verfügbaren Technologie konnte eine immer bessere Qualität erreicht werden, was zu einem weiteren Anstieg der Nachfrage und Erzeugung geführt hat. Die herausragenden Weine mit der g.U. Szekszárd können auch zur Herstellung homogener und hochwertiger Erzeugnisse verwendet werden, die der Spezifikation entsprechen.

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik II Beschreibung der Weine (Punkt 4 des Einzigen Dokuments)

Rubrik III Spezifische önologische Verfahren (Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments)

Rubrik V Höchsterträge (Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VI Zulässige Rebsorten (Punkt 7 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VII Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet (Punkt 8 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VIII Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

2. *Aufnahme der Weinart Premium-Weißwein*

Begründung: Die Szekszárd-Weinkellereien haben mit der Erzeugung von Weißweinen begonnen, um der steigenden Nachfrage nach diesen Weinen gerecht zu werden. In herausragenden Erntejahren werden in der Weinregion aus weißen Rebsorten auch Premium-Weine hergestellt. Die Kellereien möchten diese höherwertigen Weine in dieser Kategorie vermarkten.

([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).

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik II Beschreibung der Weine (Punkt 4 des Einzigen Dokuments)

Rubrik III Spezifische önologische Verfahren (Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments)

Rubrik V Höchsterträge (Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VI Zulässige Rebsorten (Punkt 7 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VII Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet (Punkt 8 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VIII Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

3. *Aufnahme der Weinart Premium-Roséwein*

Begründung: Die Szekszárd-Weinkellereien haben mit der Erzeugung von Roséweinen begonnen, um der steigenden Nachfrage nach diesen Weinen gerecht zu werden. In herausragenden Erntejahren werden in der Weinregion aus Rosé-Rebsorten auch Premium-Weine hergestellt. Die Kellereien möchten diese höherwertigen Weine in dieser Kategorie vermarkten.

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik II Beschreibung der Weine (Punkt 4 des Einzigen Dokuments)

Rubrik III Spezifische önologische Verfahren (Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments)

Rubrik V Höchsterträge (Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VI Zulässige Rebsorten (Punkt 7 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VII. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet (Punkt 8 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VIII Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

4. *Änderung der Bestimmungen für die Erzeugung der Weine mit der g.U. Szekszárd bikavér (Stierblut) und Prémium bikavér (Premium-Stierblut)*

Der Verweis darauf, dass die Rebsorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot höchstens 40 % des Enderzeugnisses ausmachen dürfen, wurde gestrichen.

Es wurde festgelegt, dass der gemeinsame Anteil der zugelassenen Rebsorten, die für Stierblut und Premium-Stierblut verwendet werden dürfen, 10 % des Enderzeugnisses nicht überschreiten darf.

Für die Erzeugung von Stierblut wurde der Reifegrad (Zuckergehalt und potenzieller Zuckergehalt der Trauben) der Trauben bei der Lese festgelegt.

Begründung: Seit der Genehmigung der Produktspezifikation der g.U. Szekszárd haben sich die Kellereien darauf geeinigt, dass die Spezifikation für Stierblut geändert werden muss, was von allen Erzeugern zu genehmigen ist. Diese Änderungen sind erforderlich, um zu gewährleisten, dass die einzigartigen Szekszárd-Aromen und -Geschmacksnoten in Stierblut und Premium-Stierblut enthalten sind und erhalten bleiben. Vor diesem Hintergrund ist es essenziell, dass Szekszárd-Stierblut und Premium-Stierblut nur im Anbaugebiet hergestellt werden können. Im Abschnitt über die weiteren Bedingungen ist daher festgelegt, dass diese Weine nicht außerhalb des Anbaugebiets erzeugt werden dürfen.

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik III Spezifische önologische Verfahren (Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments)

Rubrik V Höchsterträge (Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VIII Weitere Bedingungen (betrifft nicht das Einzige Dokument)

5. *Änderung des Reifegrads der Trauben bei der Lese für die Rebsorte Kadarka*

Begründung: Die klimatischen Bedingungen der letzten Jahre haben eine Überprüfung der Vorschriften über den Mindestgehalt an Traubenzucker für die Rebsorte Kadarka erforderlich gemacht.

Die Rebsorte Kadarka ist sehr anfällig für Fäulnis. In besonders niederschlagsreichen Jahren muss die Rebsorte bereits im September gelesen werden. Die Lese dieser Rebsorte musste an das Erzeugungspotenzial angepasst werden, da die Rebsorte eine geringere Zuckerakkumulationsfähigkeit aufweist. Für diese Rebsorte ist die Anreicherung bei der Erzeugung von Stierblutwein zulässig.

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik III Spezifische önologische Verfahren (Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments)

6. *Neue zulässige Rebsorten für Premium-Weine*

Begründung: Die Weinregion Szekszárd bringt ausgezeichnete Rotweine hervor, die Weinkonsumgewohnheiten ändern sich jedoch ständig. Der Anteil der Rebsorten mit einzigartigen, für die Region typischen Aromen erhöht sich im abgegrenzten Gebiet. Daher wurde Mészikadar in die Liste der zugelassenen Rebsorten für Roséwein, Rotwein und Stierblut aufgenommen.

Die Rebsorte Malbec wird bereits seit Langem für Wein von zuverlässiger Qualität verwendet, was durch die Weine aus Trauben belegt wird, die auf Versuchsweinbergen angebaut werden. Malbec wird in die Liste der Rebsorten aufgenommen, die für die Weinarten Roséwein, Rotwein, Stierblut, Premium-Rotwein, Premium-Stierblut und Premium-Altrot (prémium óvörös) verwendet werden dürfen.

Die Verwendung der Rebsorten Pinot Noir, Sagrantino und Tannat war bereits für die Weinarten Szekszárd-Rotwein und -Stierblut zugelassen. Die Erfahrungen der letzten Jahre haben gezeigt, dass im abgegrenzten Gebiet aus diesen Rebsorten Weine höherer Qualität erzeugt werden können. Aus diesem Grund wurden die Rebsorten Pinot Noir, Sagrantino und Tannat in die Liste der zugelassenen Rebsorten für die Weinarten Premium-Rotwein, Premium-Stierblut und Premium-Altrot aufgenommen.

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik VI Zulässige Rebsorten (Punkt 7 des Einzigen Dokuments)

7. *Verschärfung der Erzeugungsvorschriften für Szekszárd-Premium-Weine (Weiß-, Rot-, Stierblut- und Altrotweine)*

Begründung: Um die Qualität der Premium-Weine mit der g.U. Szekszárd (Weißweine, Rotweine, Stierblutweine und Altrotweine) zu erhalten, mussten bestimmte Vorschriften präzisiert werden, z. B. wurde die Süßung des Mosts verboten.

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik III Spezifische önologische Verfahren (Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VI Zulässige Rebsorten (Punkt 7 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VIII Weitere Bedingungen (betrifft nicht das Einzige Dokument)

8. *Änderung des Anbaugebiets außerhalb des abgegrenzten Gebiets*

Begründung: Die Kellereien in der Weinregion Hajós-Baja und die Gemeinden des Kreises Mór kaufen große Mengen Trauben aus dem abgegrenzten Gebiet der g.U. Szekszárd. Die Qualität der von ihnen erzeugten Weinbauerzeugnisse entspricht den Anforderungen der Produktspezifikation. Die Änderung ist notwendig, um sicherzustellen, dass die Erzeuger von Weinen mit der g.U. Szekszárd nach wie vor Wein auf die herkömmliche Weise erzeugen können.

(Gebiete innerhalb derselben oder einer benachbarten Verwaltungseinheit gemäß der einschlägigen EU-Verordnung)

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik VIII Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

9. *Streichung der Fassreifungsanforderung für die Weinarten Stierblut, Premium-Stierblut, Premium-Rotwein und Premium-Altrot*

Begründung: Allmählich setzt sich ein leichterer, würziger und fruchtiger Stil bei der Erzeugung der obigen Weinarten durch. Dies wurde durch technologische Entwicklungen (z. B. Tanks, Mikrooxidation) erleichtert. Die Änderung wirkt sich teilweise auf die organoleptischen Eigenschaften dieser Weinarten aus, ändert jedoch den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Anbaugebiet nicht.

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik II Beschreibung der Weine (Punkt 4 des Einzigen Dokuments)

Rubrik III Spezifische önologische Verfahren (Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VIII Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

10. *Verkürzung der Ausbauzeit für die Rebsorte Kadarka*

Begründung: Durch die Verkürzung der Ausbauzeit für die Rebsorte Kadarka kann sichergestellt werden, dass ein jüngerer Jahrgang oder ein Wein aus einem bestimmten Jahrgang mit einer bestimmten Partie vermischt werden kann, wobei die geltenden Vorschriften für das Verschneiden zu berücksichtigen sind. Dies ermöglicht es, die Würze und Fruchtigkeit von Kadarka im Wein zum Ausdruck zu bringen. Die Änderung wirkt sich teilweise auf die organoleptischen Eigenschaften der Weinart Stierblut aus, ändert jedoch den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Anbaugebiet nicht.

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik III Spezifische önologische Verfahren (Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments)

11. *Genehmigung der Verwendung des Begriffs „Öreg tőkék bora" (Wein von alten Reben) für die Weinarten Weißwein, Roséwein, Rotwein und Premium-Stierblut*

Begründung: Es gab keine Rechtfertigung dafür, den Begriff „Wein von alten Reben" auf bestimmte Weinarten zu beschränken, sodass der Begriff für alle Weinarten zulässig sein muss. Die Änderung wirkt sich nicht auf den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Anbaugebiet aus. Aus technischen Gründen war in der vorherigen Fassung des Einzigen Dokuments nicht angegeben, dass der Begriff „Wein von alten Reben" für „Premium-Altrotweine" zulässig war (dies war jedoch in der Produktspezifikation der Fall). Dies wurde korrigiert.

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik VIII Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

12. *Verbot der Angabe einiger Rebsorten auf dem Etikett*

Die Rebsorten Malbec, Tannat und Sagrantino können zwar zur Herstellung von Premium-Weinen verwendet werden, dürfen jedoch nicht allein auf dem Etikett angegeben werden.

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik VIII Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

Änderungen, die das Einzige Dokument nicht betreffen

Die unter den folgenden Punkten aufgeführten Änderungen haben keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

13. *Standardisierung des Verfahrens für die Hand- oder Maschinenlese*

In den letzten Jahren ist die Zahl der im Weinbau tätigen Personen gesunken, ferner ist die tägliche Menge der pro Person gelesenen Trauben stetig und erheblich zurückgegangen.

Außerdem wurden bedeutende technische Fortschritte bei den Traubenvollerntern gemacht. Wenn die bei Neuanpflanzungen gebräuchlichen Metallstützkonstruktionen vorhanden sind, schädigt die Maschinenlese weder die Pflanzen noch mindert sie die Qualität der gelesenen Trauben. Dies gilt insbesondere für Trauben, die über kurze Entfernungen oder in Kühlfahrzeugen befördert werden.

Rubrik III der Produktspezifikation wurde geändert, die Änderung hat jedoch keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

14. *Einführung einer Vorschrift zur Ersetzung des Premium-Weins mit der g.U. Szekszárd*

Um die hohe Qualität der Premium-Weine mit der g.U. Szekszárd zu erhalten, ist es wichtig, dass der Premium-Wein mit der g.U. Szekszárd für die Rebsorten und Jahrgänge zu bis zu 15 % durch mindestens ein Jahr gereiften Premium-Wein ersetzt werden kann. Die neue Vorschrift besagt, dass der von den Erzeugern als Ersatz verwendete Wein mindestens ein Jahr lang gereift sein muss.

Rubrik VIII der Produktspezifikation wurde geändert, die Änderung hat jedoch keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

15. *Festlegung eines fixen Zeitpunkts für den Beginn der Lese*

Früher wurde dieses Datum jährlich vom Rat der Weinbaugemeinden in Szekszárd festgelegt. Der Wegfall dieses Schritts wird zum Bürokratieabbau beitragen. Die Änderung wirkt sich nicht auf den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Anbaugebiet aus.

Rubrik III der Produktspezifikation wurde geändert, die Änderung hat jedoch keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

16. *Änderung des frühestmöglichen Zeitpunkts für die Aufmachung und das Inverkehrbringen der Weinarten Premium-Weißwein, Premium-Roséwein, Premium-Rotwein, Premium-Altrot, Stierblut und Premium-Stierblut*

Die Festlegung eines früheren Zeitpunkts für den Beginn des Inverkehrbringens hängt mit der Änderung des Ausbaus zusammen. Da diese Erzeugnisse im Rahmen der Änderung der Ausbauzeit und -methode zu einem früheren Zeitpunkt in Verkehr gebracht werden können, haben die Erzeuger die Möglichkeit, die besonderen Merkmale des Anbaugebiets auf vielfältigere Weise zum Ausdruck zu bringen. Die Änderung wirkt sich nicht auf den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Anbaugebiet aus.

Rubrik VIII der Produktspezifikation wurde geändert, die Änderung hat jedoch keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

17. *Streichung der Pflicht zur vorherigen Anmeldung von Stierblut und Premium-Stierblut*

Die Meldepflicht ist überflüssig geworden, da die Beamten der Weinbaugemeinden die erforderlichen Kontrollen auf der Grundlage der von den Erzeugern eingereichten Unterlagen durchführen können. Die Änderung wirkt sich nicht auf den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Anbaugebiet aus.

Rubrik VIII der Produktspezifikation wurde geändert, die Änderung hat jedoch keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

18. *Streichung des Datums für das Inverkehrbringen von Primeur oder Jungwein*

Aufgrund der von Jahr zu Jahr beobachteten Jahrgangseffekte ist es nicht möglich, ein einheitliches Datum für das Inverkehrbringen von „primőr“ (Primeur) oder „újbor“ (Jungwein) festzulegen, weshalb das Datum gestrichen werden sollte. Die Änderung wirkt sich nicht auf den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Anbaugebiet aus.

Rubrik VIII der Produktspezifikation wurde geändert, die Änderung hat jedoch keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

19. *Änderung der Anschriften der Prüfbehörden*

Die Namen der Prüfbehörden — und in einigen Fällen ihre Kontaktdaten — haben sich geändert, sodass diese korrigiert wurden.

Rubrik X der Produktspezifikation wurde geändert, die Änderung hat jedoch keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

„Szekszárd / Szekszárdi“

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 Weins/der Weine:**

1. *Wein — Weißweine*

KURZBESCHREIBUNG

Je nach Reifegrad und Lesedatum reicht die charakteristische Farbe des Weins von grünlich-weiß bis goldgelb. Je nach Rebsorte und Technologie hat er einen leichten, fruchtigen, blumigen Duft mit rundem, gereiftem, honigartigem Charakter. In dieser Weinregion werden in der Regel Weißweine erzeugt, die aufgrund der Lössböden etwas weicher sind, mit einem abgerundeten Geschmack und einem ausgewogenen Alkohol-Zucker-Glycerin-Verhältnis.

Die fehlenden Analysemerkmale entsprechen den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— 1. Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— 2. Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— 3. Mindestgesamtsäure: 4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— 5. Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. *Wein — Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Je nach Reifegrad und Rebsorte verfügen Roséweine über alle Farbtöne, die von Zartrosa (Zwiebelschale) bis Hellrot (aufgeschnittene Erdbeere) reichen. Die fast ausschließlich mittels reduktiver Technologie erzeugten Roséweine dieser Weinregion sollen im Laufe des Jahres konsumiert werden und weisen einen frischen, leichten und fruchtigen Charakter mit lebhaften Säuren auf.

Bei fehlenden Analyseparametern gelten die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

3. *Wein — Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die charakteristischen Rotweine der Weinregion werden traditionell mit den Schalen fermentiert und weisen intensive Aromen sowie eine rubinrote und granatrote Farbe auf. Die Rotweine, die auf tiefen Lössböden mit hohem Kalksteingehalt angebaut werden, können in Holzfässern ausgebaut werden und weisen reife Tannine und einen weicheren Charakter auf. Diese Weine zeichnen sich durch ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Säure und Alkohol aus.

Bei fehlenden Analyseparametern gelten die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4. *Wein — Stierblut*

KURZBESCHREIBUNG

Diese Weine haben eine tief granatrote und rubinrote Farbe. Sie duften nach schwarzen Beeren und weisen die reifen, würzigen Ausbauaromen von Holzfässern oder von anderen Ausbaumethoden auf. Neben einem ausdrücklichen und harmonischen Säuregefühl dominieren reife und elegante Aromen. Beim Ausbau in Holzfässern ist darauf zu achten, dass die markanten Barrique-Aromen nicht dominieren.

Bei fehlenden Analyseparametern gelten die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12,08

— Mindestgesamtsäure: 4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. *Wein — Premium-Weißweine*

KURZBESCHREIBUNG

Diese Weißweine, die aus verlesenen Trauben erzeugt werden, haben einen eleganten, vollen und intensiven Duft, ihre Farbe ist meistens goldgelb. Dank des mindestens sechsmonatigen Ausbaus, der bei einigen Rebsorten in Holzfässern erfolgen kann, und des Lössbodens haben diese Weine einen weicheren Charakter, einen vollen Geschmack und weisen ein ausgewogenes Verhältnis von Alkohol, Zucker und Glycerin sowie ein ausgeglichenes Säure-Alkohol-Verhältnis auf.

Bei fehlenden Analyseparametern gelten die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,71

— Mindestgesamtsäure: 5,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

6. *Wein — Premium-Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Sie werden ausschließlich aus gesunden, vollreifen Trauben mit reduktiver und gelegentlich oxidativer Technologie erzeugt. Dank des vollen Körpers und ausgeprägten Säuregehalts können Premium-Roséweine mehrere Jahre lang ausgebaut werden. Es handelt sich um vollmundige Weine, die ihren frischen, fruchtigen Charakter über einen langen Zeitraum, auch jahrelang behalten. Sie zeichnen sich durch ausgeprägte Säuren und einen lang anhaltenden Geschmack aus.

Bei fehlenden Analyseparametern gelten die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,9

— Mindestgesamtsäure: 4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

7. *Wein — Premium-Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Diese Kategorie, die aus verlesenen Trauben hergestellt wird, umfasst Rotweine mit würzigen und intensiven Aromen sowie tiefen Farbtönen. Diese Weine zeichnen sich durch reife Tannine und Aromen aus, die auf den Fassausbau zurückzuführen sind. Sie sind ausgewogen, sanft und samtig.

Bei fehlenden Analyseparametern gelten die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12,08

— Mindestgesamtsäure: 4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

8. *Wein — Premium-Stierblut*

KURZBESCHREIBUNG

Diese Weine haben eine granatrote bis intensive granatrote Farbe, eine hohe Qualität, komplexe Aromen sowie einen reichen, vollmundigen Geschmack ohne ausgeprägte Tanninnoten. Sie zeichnen sich durch ihre samtige, elegante Struktur aus. Beim Ausbau in Holzfässern ist darauf zu achten, dass die markanten Barrique-Aromen nicht dominieren.

Bei fehlenden Analyseparametern gelten die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12,08

— Mindestgesamtsäure: 4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

9. *Wein — Premium-Altrot*

KURZBESCHREIBUNG

Diese Weine haben eine (intensive) rubinrote bis granatrote Farbe und zeichnen sich durch Tertiäraromen aus, die auf den Ausbau in Holzfässern oder die Flaschenreifung oder auf andere Ausbaumethoden zurückzuführen sind. Sie haben einen perfekt ausgewogenen Geschmack mit würzigen Noten, die einen ausgewogenen, angenehmen und sanften Eindruck vermitteln. Sie zeichnen sich durch ihre samtige Struktur aus.

Bei fehlenden Analyseparametern gelten die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12,08

— Mindestgesamtsäure: 4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

10. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure - Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Das charakteristische Farbspektrum reicht von grünlich-weiß bis goldgelb. Der Duft zeichnet sich durch leichte, fruchtige, blumige Töne aus, die sich aus der Rebsorte und der verwendeten Technologie ergeben. Weder Geschmack noch Duft weisen Zeichen des Ausbaus in Holzfässern auf. Es handelt sich um einen Wein mit elegantem Säuregehalt.

Bei fehlenden Analyseparametern gelten die in den EU-Rechtsvorschriften 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 (in Milligramm pro Liter): —

11. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure - Roséwein*

KURZBESCHREIBUNG

Je nach Reifegrad und Rebsorte verfügt der Roséwein über alle Farbtöne, die von Zartrosa (Zwiebelschale) bis Hellrot (aufgeschnittene Erdbeere) reichen. Er hat einen frischen, leichten und fruchtigen Charakter mit lebhaften Säuren. Weder Geschmack noch Duft weisen Zeichen des Ausbaus in Holzfässern auf. Es handelt sich um einen Wein mit elegantem Säuregehalt.

Bei fehlenden Analyseparametern gelten die in den EU-Rechtsvorschriften 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 (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Obligatorische önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

1. WEIN

Weiß-, Rosé- und Rotweine: Kelterung mit einer diskontinuierlichen Presse

Stierblut:

— Kelterung mit einer diskontinuierlichen Presse,

— Die zur Gewinnung von Stierblut bestimmten Grundweine müssen mindestens ein Jahr lang im Holzfass und/oder nach einem anderen Ausbauverfahren gereift sein, mit Ausnahme des Kadarka-Grundweins, der mindestens einen Monat lang gereift sein muss.

— Verschnitt aus mindestens vier Rebsorten nach folgenden Regeln:

  — Der Anteil von Kékfrankos am Enderzeugnis muss mindestens 45 % betragen.

  — Der Anteil von Kadarka am Enderzeugnis muss mindestens 5 % betragen.

  — Zu Stierblut dürfen die Rebsorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot sowie die folgenden Rebsorten bis zu einem Anteil von insgesamt 10 % am Enderzeugnis zugesetzt werden: Blauburger, Kékoportó, Menoire, Pinot Noir, Syrah, Zweigelt, Bíborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino, Malbec und Mészikadar.

Premium-Weißwein:

— Kelterung mit einer diskontinuierlichen Presse,

— Ausbau von mindestens sechs Monaten,

— Für bestimmte Rebsorten wird ein längerer Ausbau im Fass empfohlen.

Premium-Roséwein:

— darf nur aus folgenden Rebsorten hergestellt werden: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Zweigelt, Cot, Mészikadar, Sagrantino und Tannat,

— bei Premium-Roséweinen darf der Anteil der folgenden Rebsorten insgesamt bis zu 10 % betragen: Blauburger, Menoire,

— darf nach frühestens fünf Monaten in Verkehr gebracht werden,

— darf nur mit der Mazerationstechnik hergestellt werden.

Premium-Rotwein:

— Kelterung mit einer diskontinuierlichen Presse,

— muss mindestens ein Jahr im Holzfass und/oder nach einer anderen Ausbaumethode gereift sein

Premium-Stierblut:

— Kelterung mit einer diskontinuierlichen Presse,

— muss mindestens 12 Monate im Holzfass und/oder nach einer anderen Ausbaumethode gereift sein,

— darf frühestens ab dem 1. November des auf die Weinlese folgenden Jahres in Verkehr gebracht werden,

— Verschnitt aus mindestens vier Rebsorten nach folgenden Regeln:

  — Der Anteil von Kékfrankos am Enderzeugnis muss mindestens 45 % betragen.

  — Der Anteil von Kadarka am Enderzeugnis muss mindestens 5 % betragen.

  — Zu Stierblut dürfen Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot zugesetzt werden; die folgenden Rebsorten können zu Premium-Stierblut bis zu einem Anteil von insgesamt 10 % des Enderzeugnisses zugesetzt werden: Cot, Pinot Noir, Sagrantino, Syrah, Tannat.

Premium-Altrot:

— Kelterung mit einer diskontinuierlichen Presse,

— muss mindestens ein Jahr im Holzfass und/oder nach einer anderen Ausbaumethode gereift sein,

— Flaschenreifung von mindestens einem Jahr

2. PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

Weißwein, Roséwein: -

2. Nicht zugelassene önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Süßung der Weine: für die Weinarten Stierblut, Premium-Weißwein, Premium-Rotwein, Premium-Stierblut, Premium-Altrot und Premium-Roséwein

Anreicherung des Mostes: für die Weinarten Premium-Weißwein, Premium-Rotwein, Premium-Altrot und Premium-Roséwein

3. Erziehungsmethode, Pflanzdichte

Anbauverfahren

Für nach dem 31. Juli 2009 angelegte Rebflächen:

— Die Pflanzdichte muss mindestens 3 300 Rebstöcke/ha betragen.

— Der Abstand zwischen den Reihen darf nicht weniger als 1 m und nicht mehr als 3,5 m betragen.

— Der Abstand zwischen den Pflanzen darf nicht weniger als 0,6 m und nicht mehr als 1,2 m betragen.

— Erziehungsmethode: Bockerziehung, Kopferziehung, niedriger und mittelhoher Kordon, Schirmerziehung, Sylvoz, Guyot.

Für vor dem 31. Juli 2009 angelegte Rebflächen: Szekszárd-Weinerzeugnisse dürfen aus Trauben von Rebflächen mit jeder zuvor genehmigten Pflanzdichte und Erziehungsmethode hergestellt werden.

4. Spezifikationen für den natürlichen Mindestzuckergehalt der Trauben

Anbauverfahren

Der Mindestzuckergehalt der Trauben (in Klosterneuburger Zuckergraden — °KMW) für die verschiedenen Weinarten:

1. WEIN

Weiß-, Rot-, Roséwein: 8,98 %vol — 151,9 g/l — 14,88 °KMW

Stierblut:

— Für die Rebsorten Blauburger, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Zweigelt, Bíborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino, Cot und Mészikadar: 12,08 % vol — 204,5 g/l — 19 °KMW

— Für die Rebsorte Kadarka: 10,6 %vol — 179,2 g/l — 17 °KMW

Premium-Weißwein: 11,71 %vol — 198,2 g/l — 18,55 °KMW

Premium-Rotwein:

— Für die Rebsorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Syrah: 13,59 %vol — 230,2 g/l — 21 °KMW

— Für die Rebsorte Kadarka: 12,08 %vol — 204,5 g/l — 19 °KMW

— Für die Rebsorten Kékfrankos, Merlot, Sagrantino, Tannat, Cot und Pinot Noir: 12,83 %vol — 217,3 g/l — 20 °KMW

— Premium-Stierblut:

— Für die Rebsorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Syrah: 13,59 %vol — 230,2 g/l — 21 °KMW

— Für die Rebsorte Kadarka: 12,08 %vol — 204,5 g/l — 19 °KMW

— Für die Rebsorten Kékfrankos, Merlot, Sagrantino, Tannat, Cot und Pinot Noir: 12,83 %vol — 217,3 g/l — 20 °KMW

Premium-Altrot:

— Für die Rebsorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Syrah: 13,59 %vol — 230,2 g/l — 21 °KMW

— Für die Rebsorte Kadarka: 12,08 %vol — 204,5 g/l — 19 °KMW

— Für die Rebsorten Kékfrankos, Merlot, Sagrantino, Tannat, Cot und Pinot Noir: 12,83 %vol — 217,3 g/l — 20 °KMW

Premium-Roséwein:

— Für die Rebsorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Syrah: 230,2 g/l

— Kadarka: 204,5 g/l

— Für die Rebsorten Kékfrankos, Merlot, Sagrantino, Tannat, Malbec und Pinot Noir: 217,3 g/l

2. PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

Weißwein, Roséwein: 8,98 %vol — 151,9 g/l — 14,8 °KMW

5.2. *Höchsterträge*

1. Für die Weinarten Weißwein, Roséwein, Rotwein und Stierblut (die Beschränkungen von hl/ha Jungwein auf Weintrub und kg/ha Trauben müssen kumulativ angewendet werden)

100 Hektoliter pro Hektar

2. Für die Weinarten Weißwein, Roséwein, Rotwein und Stierblut (die Beschränkungen von hl/ha Jungwein auf Weintrub und kg/ha Trauben müssen kumulativ angewendet werden)

14 000 kg Trauben pro Hektar

3. Für die Premium-Weinarten Weiß-/Rotwein/Stierblut/Altrot (die Beschränkungen von hl/ha Jungwein auf Weintrub und kg/ha Trauben müssen kumulativ angewendet werden)

60 Hektoliter pro Hektar

4. Für die Premium-Weinarten Weiß-/Rotwein/Stierblut/Altrot (die Beschränkungen von hl/ha Jungwein auf Weintrub und kg/ha Trauben müssen kumulativ angewendet werden)

8 000 kg Trauben pro Hektar

5. Für Premium-Roséwein (die Beschränkungen von hl/ha Jungwein auf Weintrub und kg/ha Trauben müssen kumulativ angewendet werden)

90 Hektoliter pro Hektar

6. Für Premium-Roséwein (die Beschränkungen von hl/ha Jungwein auf Weintrub und kg/ha Trauben müssen kumulativ angewendet werden)

12 000 kg Trauben pro Hektar

7. Für Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure — Weiß, Rosé (die Beschränkungen von hl/ha und kg/ha müssen kumulativ angewendet werden)

100 Hektoliter pro Hektar

8. Für Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure — Weiß, Rosé (die Beschränkungen von hl/ha und kg/ha müssen kumulativ angewendet werden)

14 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Beschreibung des abgegrenzten Gebiets

Gemäß dem Weinbaukataster sind Gebiete folgender Gemeinden in die Klassen I oder II eingestuft: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kéty, Kakasd, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb und Zomba.

7. **Wichtigste Keltertraubensorten**

Alibernet

Blauburger

Bíbor Kadarka

Cabernet franc - Cabernet

Cabernet Sauvignon

Chardonnay - kereklevelű

Cot – Malbec

Cserszegi fűszeres

Ezerfürtű

Hárslevelű - garszleveljü

Irsai Olivér - Irsai

Kadarka - fekete budai

Királyleánka - erdei sárga

Kékfrankos - blaufränkisch

Kékoportó - Blauer Portugieser

Leánka - leányszőlő

Menoire

Merlot

Mészikadar

Olasz Rizling -Olaszrizling

Ottonel muskotály - Muscat Ottonel

Pinot blanc - fehér burgundi

Pinot noir - kék burgundi

Rajnai Rizling - Riesling

Rizlingszilváni - Müller Thurgau

Sagrantino

Sauvignon - Sauvignon blanc

Syrah — Shiraz

Szürkebarát - Pinot gris

Sárga muskotály - Muscat Lunel

Tannat

Tramini - Traminer

Turán

Viognier

Zefír

Zenit

Zweigelt - Blauer Zweigeltrebe

Zöld szagos - decsi szagos

Zöld szilváni - Grüner Sylvaner

Zöld veltelíni - Zöldveltelíni

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

a) *Beschreibung des abgegrenzten Gebiets — natürliche und menschliche Faktoren*

Das geografische Gebiet (Weinregion Szekszárd) erstreckt sich entlang der Szekszárd-Hügel und des nordöstlichen Teils der Geresd-Hügel. Im Westen des Hügelgebiets, das vom Norden nach Süden reicht, befinden sich die Ausläufer des Mecsek-Gebirges (höchster Gipfel: 680 m), im Osten die Sárköz-Ebene und das Landschaftsschutzgebiet Gemenc, das an die Donau grenzt.

Die Weinberge in der Weinregion Szekszárd zeichnen sich durch ihre große Vielfalt an Formen aus. Das Klima der Weinregion Szekszárd wird von atlantischen und mediterranen Einflüssen dominiert, aber auch das kontinentale Klima spielt eine wichtige Rolle. Der klimatische Einfluss der Donau ist in diesem Gebiet besonders wichtig. Die immense Oberfläche des Flusses spiegelt die Sonneneinstrahlung wider, zudem werden die Auswirkungen extremer Temperaturschwankungen durch das Vorhandensein dieses riesigen Wasserkörpers erheblich verringert.

Die Zahl der Sonnenstunden in der Weinregion Szekszárd im mehrjährigen Durchschnitt liegt zwischen 2 050 und 2 100 Stunden. In den meisten Jahren ist dies die günstigste Zahl für Trauben im ganzen Land. Der glühend heiße, sonnige Sommer und Herbst (Altweibersommer) ermöglicht sogar, dass Trauben später Rebsorten wie Kadarka, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Olasz rizling und Rajnai rizling heranreifen, wobei sie wunderbare Farben und köstliche Aromen entwickeln.

Die jährliche Niederschlagsmenge in der Region Szekszárd beträgt durchschnittlich 598 mm. Diese Niederschläge ermöglichen zusammen mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 11,3 °C ein normales Wachstum der Trauben.

Das Szekszárd-Hügelland besteht aus verschiedenen unregelmäßig ausgerichteten Hügelrücken und -ketten sowie aus gewundenen Erosionstälern. Die mit breiten (100-200 m) Hochebenen versehenen Bruchstufen erreichen eine Höhe von 100-150 m. Die Hügelketten und Bergrücken zwischen den Tälern sowie die flachen Hochebenen (20-40 m) sind mit einer Lössschicht bedeckt, während die Hänge, Bruchstufen und älteren Erosionstäler mit einer dünnen (1-7 m) Schicht aus Hangschutt-Löss bedeckt sind. Charakteristisch sind Ramann-Braunerden in unterschiedlich stark erodierten Varianten, aber auch Böden ohne Löss sind häufig anzutreffen.

Szekszárd ist eine historische Weinregion, der Anbau spielt seit Jahrhunderten eine Schlüsselrolle im Leben der dort lebenden Menschen. Es gibt konkrete schriftliche Belege dafür, dass bereits zur Römerzeit Trauben in diesem geografischen Gebiet angebaut wurden, d. h., dass über Generationen hinweg umfangreiches Fachwissen weitergegeben wurde. Auch wenn die Achtung der Traditionen für die Menschen, die dort leben und arbeiten, wichtig ist, sind sie bestrebt, moderne Technologien in ihre Weinbereitungsverfahren zu integrieren.

Die Erzeuger des geografischen Gebiets erneuern kontinuierlich die veraltete Anbaustruktur. Sie haben unter Berücksichtigung der geografischen und klimatischen Bedingungen die optimale Pflanzdichte sowie die Struktur und Zusammensetzung der Unterlagen und Rebsorten/Klone festgelegt. Natürlich werden bei der Anpflanzung die Rebsorten bevorzugt, die für die Umweltbedingungen am besten geeignet sind. Im geografischen Gebiet sind rote Rebsorten vorherrschend, aber die für die Erzeugung von Weißweinen verwendeten Rebsorten werden zunehmend auf geeigneten Rebflächen angepflanzt, um den heutigen Bedarf zu decken. In Bezug auf önologische Verfahren hat die Weinregion das Glück, dass sie dank ihrer Rebsorten und der lokalen klimatischen Bedingungen in der Lage ist, eine Vielzahl an Weinarten hervorzubringen.

Die Erzeuger haben dieses Sortiment und diese Vielfalt bestmöglich für ihre sortenreinen Weine oder Verschnittweine genutzt. Das beste Beispiel hierfür ist die jahrhundertealte Verschneidetradition bei der Erzeugung von Szekszárd-Stierblut, im Grunde werden jedoch die meisten Spitzenweine der Erzeuger verschnitten. In den letzten Jahrzehnten wurden die Verarbeitung der Trauben und der Ausbau der Weine ebenso wichtig, um den Stil der Weine zu bestimmen, wie die bewusste Auswahl von Rebflächen und Rebsorten. Dank kontrollierter Gärung und Reifung sind die Erzeuger in der Lage, Weine von noch höherer Qualität zu erzeugen.

Historisch gesehen bilden rote Traubensorten wie Kadarka oder Kékfrankos eine wichtige Grundlage für die Weine, unabhängig davon, ob es sich um sortenreine Weine oder Verschnittweine (Stierblut) handelt. Eine wichtige Erziehungsmethode ist die niedrige und mittelhohe Kordonerziehung, welche die Nachhaltigkeit der älteren Reben gewährleistet.

Die im Laufe der Jahrhunderte in dem abgegrenzten geografischen Gebiet entwickelten Weinbautechniken und önologischen Verfahren gehen Hand in Hand mit dem Know-how der dort lebenden und arbeitenden Menschen. Die Tradition und das Wissen über die Regeln der Ertragskontrolle, den Zeitpunkt der Lese, die Entscheidung über den richtigen Reifegrad der Trauben sowie den Verschnitt und Ausbau der Weine haben ebenfalls eine lange Geschichte. Durch die Festlegung des Lesedatums für die Trauben auf einen möglichst frühen Zeitpunkt und die Definition der wichtigsten Parameter für die Weinarten wird sichergestellt, dass die Trauben nicht bei Erreichen der technischen Reife, sondern bei der vollständigen (biologischen) Reife oder Überreife gelesen werden. Bei der Bestimmung des Anteils der verschiedenen Rebsorten beim Verschneiden ist menschliches Wissen von entscheidender Bedeutung, das letztlich die organoleptischen Eigenschaften des Enderzeugnisses bestimmt. Zusammen tragen diese Faktoren dazu bei, die Qualität der hier angebauten Trauben zu verbessern, und die Erzeugung vollmundiger Weine zu ermöglichen.

(Historisches Erbe)

Die Etablierung des Weinanbaus in der heutigen Weinregion wurde durch die günstigen natürlichen Bedingungen bereits in prähistorischer Zeit ermöglicht. 1845 wurden hier zwei Steinsärge (Sarkophage) entdeckt, von denen einer aus weißem Marmor mit schönen Schnitzereien bestand. Auf einer Seite des Sarkophags ist ein aus einem Doppelkelch wachsender, verzweigter Weinstock abgebildet. Der Weinstock und der Netzbecher aus Glas, der in dem Sarg gefunden wurde, tragen die Aufschrift „*Áldozz a Pásztornak, igyál és élni fogsz!*“ (Opfere dem Hirten, trink und du wirst leben!), aus der hervorgeht, dass die im Sarkophag begrabene Adlige Christin war. Außerdem befand sich im Sarkophag eine Kanne, die eine Mischung aus Öl, Honig und Wein enthielt. Dies weist darauf hin, dass zwar nicht der Beginn des Weinanbaus, wohl aber dessen Ausbreitung mit den Römern in Verbindung stand.

König Stephan I. gründete in der Nähe von Alisca eine neue Siedlung entlang der Straße zwischen den römischen Städten Mursa und Aquincum, die später unter König Béla I. den Namen Szekszárd erhielt. In der Gründungsurkunde der Benediktinerabtei Szekszárd (aus dem Jahr 1061) erwähnt König Béla I. bei der Bestimmung der Grenzen der Abtei die Lagen Csin, Bika und Fövestelek.

Ab dieser Zeit wird in zahlreichen mittelalterlichen Urkunden eine Abgabe auf Trauben, Wein und Most im Gebiet Szekszárd erwähnt. Der Benediktinerorden, der moderne landwirtschaftliche Methoden einführte, nutzte unterirdischen Sandstein für den Bau seines Klosters, wodurch prächtige, geräumige Keller entstanden.

In einer Urkunde aus dem Jahr 1267, nach dem Tatarenfeldzug, werden die wertvollen Trauben von Szekszárd erwähnt. 1272 bezeichnete László IV. die an den Hängen um die Stadt gelegenen Weinberge als wertvollsten Teil des Guts, als er die Besitzrechte der Abtei Szekszárd auf seinem Gut bestätigte. Die Eroberung Ungarns durch die Osmanen führte nicht zum Ende des Weinbaus, obwohl die Weinberge durch die Schlachten in diesem Gebiet erheblich beschädigt wurden. Unter der osmanischen Herrschaft wurde der ungarische Weinbau in den besetzten Gebieten grundlegend verändert. Während der osmanischen Besatzung wurde die türkische Traube oder das türkische Schwarz — aus dem Serbischen als „Kadarka“ bekannt — weitverbreitet und zur Herstellung hochwertiger Weine verwendet. Zu dieser Zeit hat sich in Ungarn eine eigenständige Methode zur Erzeugung von rotem Wein entwickelt. Vermutlich brachten Siedler aus dem Balkan, die als „Raizen“ bezeichneten Serben, die ersten „*Káci*“, große Holzbottiche, mit. Die eingemaischten Trauben wurden mitsamt den Stielen in diese sich nach oben verjüngenden Bottiche geschüttet, wo sie gären konnten. Der Vorgang wurde durch das Vermischen der Trauben mit dem Most unterstützt. Nach der Gärung wurde die fast trockene obere Schicht mit Ton versiegelt, während durch die Bewegung des Weins weitere Tannine und Farbpartikel ausgelaugt wurden. Die schwere, dichte Konsistenz führte dazu, dass der Wein den Widrigkeiten des Transports gut standhielt. Man kann wohl sagen, dass dieses Verfahren der Vorläufer der heutigen geschlossenen Gärung war.

Zur Zeit der osmanischen Herrschaft schrieb der polnische Baron Wratislaw im Jahr1591 während seiner Reise durch Ungarn, als er in der Gegend Rast machte, Folgendes: „Hier wächst exzellenter Wein, wir haben uns wunderbar erholt und sogar unsere Flaschen gefüllt, was wir später keineswegs bedauert haben."

Die Schlachten im letzten Jahrzehnt des 17. Jahrhunderts zur Befreiung von der osmanischen Herrschaft brachten die Bevölkerung, Weinberge und Kellereien erneut in Not. Die Bevölkerung floh vor den Kämpfen, Häuser wurden von den Soldaten zerstört, und die Weinberge wurden nicht mehr bestellt. Später wurden die befreiten Gebiete allmählich wieder besiedelt, die verlassenen Felder wurden wieder bebaut. Es zogen ausländische Siedler in die entvölkerten Komitate. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts kamen deutsche Siedler aus Hessen und der Pfalz in Scharen in die Stadt. Für das wieder aufblühende Leben boten der Weinbau und die Weinerzeugung eine wichtige Grundlage. Der Fleiß, die Sorgfalt und die mitgebrachte Kultur dieser deutschen Siedler wirkten sich günstig auf die Entwicklung des Weinbaus aus.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erschien Wein aus der Region Szekszárd zunehmend in den Weinausfuhrlisten. 1865 bezeichnete der englische Arzt Robert Druitt ihn als einen der besten Weine in Europa. Auch Franz Liszt war sehr begeistert vom Szekszárd-Wein, den er nicht nur in Szekszárd trank, sondern gelegentlich auch auf seine Konzertreisen mitnahm. Anfang der 1880er-Jahre legte der stellvertretende Bürgermeister von Szekszárd, Ignác Mehrwerth, in seinem *„Jegyzőkönyv Tolna megye monographiájának megírásához beszerzett adatokról Szekszárd nagyközséget illetőleg"* (Bericht über die erhobenen Daten zur Erstellung der Monografie des Komitats Tolna in Bezug auf die Stadt Szekszárd) eine detaillierte Liste der Weinberge der Region an.

Ende der 1880er-Jahre bremsten die Reblaus- und Mehltauepidemie in der Region Szekszárd die Weinerzeugung. Dank der frühzeitigen Prävention im Komitat konnten die Folgen der Epidemie abgemildert werden. Bereits 1881 wurde im Komitat eine Reblaus-Kommission gegründet. 1886 ernannte das Komitat Zoltán Roboz zum Kommissar gegen die Reblaus, der zusätzlich zur fachlichen Beratung die Schutzmaßnahmen organisierte und leitete. Die Wiederbepflanzung der Weinberge um Szekszárd mit krankheitsresistenten amerikanischen Unterlagen auf den Hängen von Szekszárd kann als neue Landnahme gelten.

Nachdem die Region die Reblausepidemie besiegt hatte, wurde 1908 hier der erste ungarische Film über den Weinbau und die Lese gedreht. Im März 1929 wurde die Kellereigenossenschaft (Pinceszövetkezet) gegründet. Laut Satzung bestand der Gegenstand der Genossenschaft darin, die Erzeugung eines Weins zu gewährleisten, der typisch für Szekszárd und die Region ist. Es durfte nur Wein von Mitgliedern der Genossenschaft verarbeitet und gemischt werden. 1936 wurde die ungarische Winzergenossenschaft (Magyar Szőlősgazdák Országos Borértékesítő Szövetkezete) gegründet, die Wein zu Festpreisen erwarb. Die Genossenschaft errichtete eine staatliche Kellerei in Bátaszék, in der mehrere Tausend Hektoliter Wein gelagert werden konnten. Nach den Verheerungen des Zweiten Weltkriegs dauerte es Jahre, bis die Kellereien die Erzeugung wieder aufnahmen. 1949 begann die Verstaatlichung von Privatunternehmen, welche die Geschichte der Weinregion während der nächsten 40 Jahre prägte. Nach dem Regimewechsel setzte die Privatisierung ein, die zu einer neuen Struktur führte, die nach wie vor die Organisation des Weinbaus in der Region bestimmt.

WEIN

Beschreibung der Weine

Die meisten Szekszárd-Weine sind reich an reifen Tanninen und zeichnen sich durch eine runde Säurestruktur aus. Aufgrund der geologischen und klimatischen Bedingungen sind die Weißweine leicht und stets durch einen blumigen oder fruchtigen Duft gekennzeichnet. Sie weisen ein ausgewogenes Verhältnis von Säure, Alkohol, Glycerin und Zucker auf. Typisch für die Roséweine sind eine gewisse Leichtigkeit, ausgeprägte Säuren und Fruchtaromen. Die Rotweine sind beeindruckende, ausgewogene Weine, die leicht konsumierbar sind, mit einem abgerundeten Geschmack, würzigen Noten, komplexen Aromen und eleganten Tanninen mit einem reichen, sanften Geschmack. Bei den Premium-Weinen handelt es sich um hochwertige Weine mit komplexen Aromen und einem robusten, reichhaltigen Geschmack, der von Tertiäraromen durch den Ausbau in Fässern und Flaschen dominiert wird.

Darstellung des ursächlichen Zusammenhangs

Die dicke Lössschicht, die die Hügellandschaft um Szekszárd bedeckt, bietet ideale Voraussetzungen für den Anbau von Rotweinreben. Der hier befindliche Löss enthält mindestens 5-7 % Aktivkalk, der Kalkgehalt der Böden kann jedoch bis zu 10-30 % betragen. Die Lehmanreicherung spielt ebenfalls eine Rolle, da die darin enthaltenen Eisenoxide und -hydroxide (Hematit und Goethit) dem Felsgestein eine rote und bräunlich-gelbe Farbe verleihen, was für ein reichhaltigeres und komplexeres Geschmacksprofil der Weine sorgt. Der charakteristische Bodentyp der Weinregion ist Ramann-Braunerde mit ausgezeichnetem Wasser- und Nährstoffhaushalt. Selbst in Jahren extremer

Hitze und Dürre kann das komplexe Grundgestein und der Boden die Reben mit ausreichend Wasser und Nährstoffen versorgen. Die Hänge, Hügelketten, Täler und Talbecken sorgen für die Vielfalt der Weinregion. Dank des Geländeprofils weisen die Täler besondere klimatische Bedingungen auf, die den Trauben alles für ihre Entwicklung und Reifung bieten.

Die klimatischen Faktoren, die Topografie, die Böden und ökologischen Gegebenheiten des Gebiets stellen ein für den Traubenanbau harmonisches Umfeld in der Weinregion dar. Das geografische Gebiet eignet sich hervorragend für den Anbau von sowohl roten als auch weißen Edelreben sowie für die Erzeugung von Premium-Weinen.

Dank der niedrigen und mittelhohen Erziehung sind die Weinberge besser belüftet, was der Entwicklung von Pilzkrankheiten entgegenwirkt und für niedrigere Erträge sorgt. Dies ermöglicht wiederum die Erzeugung von Weinen mit einem reicheren Aroma.

Der Ausbau der Premium-Weinsorten sorgt für den Abbau von Säuren und Tanninen und die Entwicklung vollmundiger, reichhaltiger, und dennoch fruchtiger Weine.

Die strenge Regulierung (Rebsortenzusammensetzung) der spezifischen önologischen Verfahren für Stierblutweine gewährleistet ihr reiches Aroma, ihre elegante Struktur und die typische granatrote bis rubinrote Farbe.

PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure - Beschreibung

Bei den Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure aus Szekszárd handelt es sich um leichte, frische Weine mit einer lebhaften, aber abgerundeten Säure sowie frischen primären Frucht- und Blütenaromen.

Die Weine zeichnen sich durch einen lebendigen, frischen und jugendlichen Stil aus. Das Kohlendioxid verstärkt das Frischegefühl, hebt die Aromaintensität hervor und stimuliert das Gefühl am Gaumen.

Der Stil der Perlweine wird durch die Primäraromen aus der frühen Lese, den erhaltenen natürlichen Säuregehalt und das reduktive Weinbereitungsverfahren bestimmt.

Erläuterung und Nachweis des ursächlichen Zusammenhangs

Die klimatischen Faktoren, die Topografie und Bodenbedingungen im Gebiet Szekszárd tragen unmittelbar zur Entwicklung des frischen, leichten und fruchtigen Charakters der Perlweine bei.

Die hohe Zahl der Sonnenstunden (2 050-2 100 Stunden pro Jahr) gewährleistet eine angemessene Zuckerakkumulation in den Trauben und die Entwicklung aromatischer Vorläuferstoffe. Zugleich werden die Temperaturextreme durch die Nähe der Donau abgemildert, insbesondere durch die nächtliche Abkühlung, die dazu beiträgt, die Säuren zu erhalten und den frischen Aromacharakter zu entwickeln. Dieser Gegensatz zwischen Tages- und Nachttemperaturen spielt eine Schlüsselrolle bei der Erhaltung der frischen Säure und Fruchtigkeit.

Der gute Wasserhaushalt der Lössböden gewährleistet eine ausgewogene vegetative Entwicklung, die eine gleichmäßige Reifung der Trauben ohne übermäßige Zuckerakkumulation oder Säureverlust ermöglicht. Dies ist besonders wichtig bei Trauben, die zur Erzeugung von Perlwein verwendet werden, bei dem die Erhaltung der Frische und der Säurestruktur das vorrangige Ziel ist.

Die Topografie — Hänge und Täler mit unterschiedlichen Expositionen — ermöglicht es den Erzeugern, optimale Standorte für die Perlweine zu wählen, wobei die Trauben langsamer und ausgewogener reifen, wodurch der höhere Säuregehalt und die Primäraromen sowie die leichten, blumigen und fruchtigen Noten erhalten bleiben.

Entscheidend sind auch die menschlichen Faktoren. Die Erzeuger wählen bewusst das Lesedatum für die Trauben, die für die Erzeugung von Perlweinen verwendet werden, das in der Regel vor der vollständigen phenolischen Reife liegt, um den natürlichen Säuregehalt und die primären Fruchtaromen zu erhalten. Reduktive Verarbeitungstechniken (Ausschluss von Oxidation, Gärung bei niedrigen Temperaturen), damit Aroma und Geschmack frei von Noten des Ausbaus in Holzfässern bleiben, tragen ebenfalls dazu bei, den Geschmack und die Aromabestandteile zu erhalten.

Kohlendioxid ist kein autonomer Qualitätsfaktor, vielmehr betont es die Eigenschaften des vorhandenen Ausgangsstoffs des Weins: Es steigert das Säuregefühl und erhöht die Volatilität der Aromen, wodurch der frische, fruchtige Charakter, der für das Anbaugebiet typisch ist, verstärkt wird.

Insgesamt sorgen das geografische Umfeld (Klima, Boden, Topografie) und die menschlichen Faktoren (Bestimmung des Lesedatums, technologische Prinzipien) dafür, dass die Perlweine mit der Ursprungsbezeichnung Szekszárd/Szekszárdi eine harmonische Säurestruktur, Frische und klare Fruchtigkeit aufweisen.

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

Kennzeichnungsvorschriften 1

Rechtsrahmen

Durch eine Organisation, die 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

a) Nach den geltenden Rechtsvorschriften ist eine geeignete Angabe des Zuckergehalts auf dem Etikett von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Szekszárd vorgeschrieben.

b) Im Fall von Szekszárd-Stierblut darf das Etikett die Gestalt oder den Kopf eines Stiers oder ein daran erinnerndes Bild enthalten.

c) Im Fall von Szekszárd-Stierblut darf das Etikett weder die Bezeichnung „bikavér“ (Stierblut) in einer Fremdsprache noch einen ungarischen oder fremdsprachigen Begriff, der sich auf Stierblut bezieht, enthalten.

d) Im Fall von Szekszárd-Premium-Stierblut darf das Etikett weder die Gestalt oder den Kopf eines Stiers noch ein daran erinnerndes Bild noch den Begriff „bikavér“ in einer Fremdsprache oder einen ungarischen oder fremdsprachigen Begriff, der sich auf Stierblut bezieht, enthalten.

e) Die Angabe „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) darf samt all ihrer in der ungarischen Sprache etablierten adjektivischen Varianten und in allen Amtssprachen der Europäischen Union angeführt werden.

f) Die geschützte Ursprungsbezeichnung Szekszárd kann durch die Angabe „Szekszárdi“ (aus Szekszárd) oder „Szekszárdi borvidék“ (Weinregion Szekszárd) ersetzt werden.

g) Die Angabe aller Gemeindenamensvarianten mit dem Adjektivsuffix „-i“ auf dem Etikett ist zulässig.

h) Die Begriffe „termőhelyen palackozva“ (am Erzeugungsort abgefüllt), „termelői palackozás“ (abgefüllt durch den Erzeuger) und „pinceszövetkezetben palackozva“ (abgefüllt in der Winzergenossenschaft) können auf jedem Wein aus Szekszárd angegeben werden.

i) Der Begriff „rozé“ kann durch „rosé“ oder „rose“ ersetzt werden.

j) Der Begriff „küvé“ bzw. „Cuvée“ kann einen aus der Mischung mehrerer Traubensorten erzeugten Wein kennzeichnen, bei dem zur Information der Verbraucher die Namen der die Cuvée bildenden Rebsorten in der Reihenfolge ihres abnehmenden Anteils auf dem Etikett angeführt werden können. Der Begriff „küvé“ kann durch „Cuvée“ oder „házasítás“ (Verschnitt) ersetzt werden.

k) Die Rebsorten Alibernet, Bíborkadarka, Turán, Tannat und Sagrantino dürfen nicht allein auf dem Etikett angegeben werden. Bei Szekszárd-Premium-Wein dürfen die Rebsorten Malbec, Sagrantino und Tannat nicht allein auf dem Etikett angegeben werden.

l) Der Begriff „Öreg tőkék bora“ (Wein von alten Reben) darf auf dem Etikett verwendet werden, wenn ein Wein zu mindestens 85 % aus einem über 40 Jahre alten Weinberg stammt.

m) Begriffe, die auf dem Etikett angegeben werden dürfen:

— Wein aus Szekszárd: Es ist zulässig, auf dem Etikett von Weinen aus Szekszárd den Begriff „klassisch“ für Weine, die mindestens einen Monat gereift und nur in einer Glasflasche aufgemacht sind, zu verwenden.

— Szekszárd-Premium-Wein: Auf dem Etikett von Szekszárd-Premium-Weinen dürfen bei Weinen, die mindestens ein Jahr gereift sind, die Begriffe „Reserve“, „Válogatás“ (Auswahl) und „Selection“ (Auswahl) verwendet werden.

Kennzeichnungsvorschriften 2

Rechtsrahmen

Durch eine Organisation, die 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

n) Namen der anzugebenden kleineren geografischen Einheiten, Vorschriften zu ihrer Abgrenzung und Angabe.

— Gemeinden: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Várdomb, Zomba

— Einzellagen:

Báta: Cenege, Cserhát, Borzás, Somos, Rigóvár, Szénás, Vakszer, Szilos, Csóka-hegy, Bödei-hegy, Látó-hegy

Bátaszék: Rác-hegy, Diós-völgy, Sváb-hegy, Lajvéri-szőlők, Szenta-hegy, Leperd, Nagy-Oros, Kis-Oros, Szentai-hegyhát, Orbán-hegy, Felső-Martinca, Martinca, Közép-hegy, Farkasdi-hegyhát, Farkasd

Alsónyék: Bazsó-hegy, Belső-Szeles, Gubac-hegy, Kerek-hegy, Kesztőc, Mórágyi-dűlő, Nyéki-hegy (Felső-hegy, Közép-hegy, Nagy-hegy), Szeles-hát

Alsónána: Első-völgy (Erstestal), Erdei-földek (Waldfeld), Felső-Malidol, Kesztőc, Közép-tető (Mittelkopp), Kürtös-hegy (Kortas), Szarvas-tető, Luk (Loch), Malidol, Réz-hegy (Riessberg), Szabad-földek (Freisticker), Várdombi-magaslat (Várdomberhähe) Wiesesticke

Várdomb: Bazsó-hegy, Hitteweingarten, Józan, Közép-hegy, Nánai-magaslat, Pilisi-hegy, Temetői-szőlők

Szekszárd: Agárdi-völgy, Almás, Bagó-völgy, Bakta, Balparászta, Balremete, Baranya-völgy, Batti kereszt, Bence-völgy, Bodzás, Bödő, Cinka, Cserhát, Csötönyi-völgy, Ebes, Előhegy, Faluhely, Fuchs-völgy, Gesztenyés, Görögszó, Gurovica, Gurovica-tető, Gyűszű-völgy, Hidaspetre, Iván-völgy, Jobbparászta, Jobbremete, Kerék-hegy, Leányvár, Lisztes-völgy, Malom-oldal, Mözsi-hegy, Palánki-hegy, Porkoláb-völgy, Sauli-völgy, Strázsa-hegy, Szilfán alul, Tót-völgy, Virág-hegy

Decs: Arany-domb, Alsó-hegy, Görögszó, Kút-völgy

Sióagárd: Leányvár

Zomba: Szentgál, Leányvár

Szálka: Pincehegy (Kellerberg)

— Für Weine aus Szekszárd mit Handelsmarken, die aus dem Namen einer kleineren geografischen Einheit bestehen, oder mit Handelsmarken, die vor dem 11. Mai 2002 durch Benutzung erworben wurden, gelten die allgemeinen Vorschriften für die Angabe von Gemeinden und Einzellagen nicht.

— Bei Angabe der Gemeinde müssen mindestens 85 % der verarbeiteten Trauben aus dieser Gemeinde stammen, und bei Angabe der Einzellage müssen mindestens 95 % der verarbeiteten Trauben von dieser Einzellage stammen.

Verwendung geschützter traditioneller Begriffe

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung

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

Folgende eingetragene traditionelle Begriffe dürfen zur Beschreibung der Merkmale des Erzeugnisses verwendet werden: „Bikavér“ (Stierblut), „Késői szüretelésű bor“ (Spätlesewein), „Válogatott szüretelésű bor“ (handverlesener Wein), „Muzeális bor“ (musealer Wein), Siller.

Verwendung anderer Ausdrücke

Rechtsrahmen

Durch eine Organisation, die 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

Begriffe, die für bestimmte Weinarten verwendet werden dürfen

Weißwein:

„Cuvée“, „Küvé“ oder „Házasítás“ (Verschnitt), „Primőr“ (Primeur) oder „Újbor“ (Jungwein), „Barrique“, „Barrique-ban érlelt“ (im Barrique gereift), „...hordóban érlelt, barrique-ban erjesztett“, (fassgereift, im Barrique gegoren), „...hordóban erjesztett“ (im Barrique gegoren), „Öreg tőkék bora“ (Wein von alten Reben).

Roséwein:

„Cuvée“, „Küvé“ oder „Házasítás“ (Verschnitt), „Primőr“ (Primeur) oder „Újbor“ (Jungwein), „Öreg tőkék bora“ (Wein von alten Reben).

Rotwein:

„Cuvée“, „Küvé“ oder „Házasítás“ (Verschnitt), „Primőr“ (Primeur) oder „Újbor“ (Jungwein), „Barrique“, „Barrique-ban érlelt“ (im Barrique gereift), „...hordóban érlelt“, (fassgereift) „Öreg tőkék bora“ (Wein von alten Reben).

Stierblut:

„Barrique“, „Barrique-ban érlelt“ (im Barrique gereift), „...hordóban érlelt“ (fassgereift).

Premium-Weißwein:

„Főbor“ (Hauptwein), „Öreg tőkék bora“ (Wein von alten Reben), „Virgin vintage“ oder „első szüret“ (erste Lese), „Cuvée“, „Küvé“ oder „Házasítás“ (Verschnitt), Angabe der Einzellage, „Barrique“, „Barrique-ban érlelt“ (im Barrique gereift), „...hordóban érlelt“ (fassgereift).

Premium-Rotwein:

„Főbor“ (Hauptwein), „Öreg tőkék bora“ (Wein von alten Reben), „Virgin vintage“ oder „első szüret“ (erste Lese), „Cuvée“, „Küvé“ oder „Házasítás“ (Verschnitt), Angabe der Einzellage, „Barrique“, „Barrique-ban érlelt“ (im Barrique gereift), „...hordóban érlelt“ (fassgereift).

Premium-Stierblut:

Angabe der Einzellage, „barrique“, „Barrique-ban érlelt“, (im Barrique gereift) „...hordóban érlelt“ (fassgereift), „Öreg tőkék bora“ (Wein von alten Reben).

Premium-Altrotwein:

„Cuvée“, „küvé“ oder „házasítás“ (Verschnitt) Angabe der Einzellage, „barrique“, „Barrique-ban érlelt“, (im Barrique gereift) „...hordóban érlelt“ (fassgereift), „Öreg tőkék bora“ (Wein von alten Reben).

Premium-Roséwein:

„Öreg tőkék bora“ (Wein von alten Reben), „Virgin vintage“ oder „első szüret“ (erste Lese), „Cuvée“, „Küvé“ oder „Házasítás“ (Verschnitt), Angabe der Einzellage, „Barrique“, „Barrique-ban érlelt“ (im Barrique gereift), „...hordóban érlelt“ (fassgereift).

PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

Weißwein: „Cuvée“, „küvé“ oder „házasítás“ (Verschnitt), „Primőr“ (Primeur) oder „Újbor“ (Jungwein).

Roséwein: „Cuvée“, „küvé“ oder „házasítás“ (Verschnitt), „Primőr“ (Primeur) oder „Újbor“ (Jungwein).

Weinerzeugung außerhalb des abgegrenzten Gebiets

Rechtsrahmen

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

Art der weiteren Bedingung

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung

A. WEIN (Flächen derselben oder einer benachbarten Verwaltungseinheit)

Weinarten: Weißwein, Roséwein, Rotwein

Folgende Gemeinden im Komitat Bács-Kiskun: Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Császártöltés, Hajós, Nemesnádudvar, Sükösd

Folgende Gemeinden im Komitat Fejér: Etyek, Pázmánd, Mór.

Folgende Gemeinden im Komitat Somogy: Balatonboglár, Balatonlelle

Folgende Gemeinden in den Komitaten Baranya und Tolna: Babarc, Bár, Bisse, Boda, Bóly, Csarnóta, Cserkút, Diósviszló, Dunaszekcső, Harkány, Hásságy, Hegyszentmárton, Helesfa, Hidas, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kisharsány, Kisjakabfalva, Kiskassa, Kispeterd, Kistótfalu, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Lánycsók, Márfa, Máriakéménd, Mecseknádasd, Mohács, Monyoród, Mozsgó, Nagyharsány, Nagynyárád, Nagypeterd, Nagytótfalu, Nyugotszenterzsébet, Olasz, Palkonya, Pécs, Pécsvárad, Siklós, Szajk, Szava, Szederkény, Szemely, Szigetvár, Túrony, Versend, Villány, Villánykövesd, Vokány, Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Bátaszék, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcske, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Györe, Gyönk, Györköny, Harc, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Medina, Mórágy, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagymányok, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Sióagárd, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Várdomb, Závod, Zomba.

Weinarten: Premium-Weißwein, Premium-Rotwein, Premium-Altrot, Premium-Roséwein.

Folgende Gemeinden im Komitat Tolna: Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Bátaszék, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcske, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Györe, Gyönk, Györköny, Harc, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Medina, Mórágy, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagymányok, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Sióagárd, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Várdomb, Závod, Zomba.

Folgende Gemeinden im Komitat Baranya: Babarc, Bár, Bisse, Boda, Bóly, Csarnóta, Cserkút, Diósviszló, Dunaszekcső, Harkány, Hásságy, Hegyszentmárton, Helesfa, Hidas, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kisharsány, Kisjakabfalva, Kiskassa, Kispeterd, Kistótfalu, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Lánycsók, Márfa, Máriakéménd, Mecseknádasd, Mohács, Monyoród, Mozsgó, Nagyharsány, Nagynyárád, Nagypeterd, Nagytótfalu, Nyugotszenterzsébet, Olasz, Palkonya, Pécs, Pécsvárad, Siklós, Szajk, Szava, Szederkény, Szemely, Szigetvár, Túrony, Versend, Villány, Villánykövesd, Vokány.

B. PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE (Flächen derselben oder einer benachbarten Verwaltungseinheit)

Folgende Gemeinden im Komitat Bács-Kiskun: Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Császártöltés, Hajós, Nemesnádudvar, Sükösd.

Folgende Gemeinden im Komitat Baranya: Babarc, Bár, Bisse, Boda, Bóly, Csarnóta, Cserkút, Diósviszló, Dunaszekcső, Harkány, Hásságy, Hegyszentmárton, Helesfa, Hidas, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kisharsány, Kisjakabfalva, Kiskassa, Kispeterd, Kistótfalu, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Lánycsók, Márfa, Máriakéménd, Mecseknádasd, Mohács, Monyoród, Mozsgó, Nagyharsány, Nagynyárád, Nagypeterd, Nagytótfalu, Nyugotszenterzsébet, Olasz, Palkonya, Pécs, Pécsvárad, Siklós, Szajk, Szava, Szederkény, Szemely, Szigetvár, Túrony, Versend, Villány, Villánykövesd, Vokány.

Folgende Gemeinden im Komitat Fejér: Etyek, Pázmánd, Mór.

Folgende Gemeinden im Komitat Somogy: Balatonboglár, Balatonlelle.

Folgende Gemeinden im Komitat Tolna: Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Bátaszék, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcske, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Györe, Gyönk, Györköny, Harc, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Medina, Mórágy, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagymányok, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Sióagárd, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Várdomb, Závod, Zomba.

Darstellung

Rechtsrahmen

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

Art der weiteren Bedingung

Sonstiges

Beschreibung der Bedingung

Für bestimmte Weinarten:

Weißwein, Roséwein, Rotwein

Beschränkungen in Bezug auf die Art der Aufmachung: -

Frühestmöglicher Zeitpunkt des Inverkehrbringens: -

Stierblut:

Beschränkungen in Bezug auf die Art der Aufmachung: ausschließlich Glasflasche

Frühestmöglicher Zeitpunkt des Inverkehrbringens: 1. November des auf die Lese folgenden Jahres

Premium-Weißwein:

Beschränkungen in Bezug auf die Art der Aufmachung: ausschließlich Glasflasche

Frühestmöglicher Zeitpunkt des Inverkehrbringens: 1. Mai des auf die Lese folgenden Jahres

Premium-Roséwein:

Beschränkungen in Bezug auf die Art der Aufmachung: ausschließlich Glasflasche

Frühestmöglicher Zeitpunkt des Inverkehrbringens: 1. März des auf die Lese folgenden Jahres

Premium-Rotwein, Premium-Stierblut:

Beschränkungen in Bezug auf die Art der Aufmachung: ausschließlich Glasflasche

Frühestmöglicher Zeitpunkt des Inverkehrbringens: 1. November des auf die Lese folgenden Jahres

Premium-Altrot:

Beschränkungen in Bezug auf die Art der Aufmachung: ausschließlich Glasflasche

Frühestmöglicher Zeitpunkt des Inverkehrbringens: 1. November des dritten auf die Lese folgenden Jahres

— Diese Regel gilt nicht für Weine, die vom Erzeuger für den Verzehr vor Ort in seiner eigenen Kellerei innerhalb des Anbaugebiets hergestellt werden.

— Bei Premium-Weißweinen darf das Zertifikat über den geschützten Ursprung nicht vor dem 1. April des auf die Lese folgenden Jahres beantragt werden.

— Bei Premium-Roséweinen darf das Zertifikat über den geschützten Ursprung nicht vor dem 1. Februar des auf die Lese folgenden Jahres beantragt werden.

— Bei Premium-Rotweinen und Premium-Stierblutweinen darf das Zertifikat über den geschützten Ursprung nicht vor dem 1. Oktober des auf die Lese folgenden Jahres beantragt werden.

— Bei Premium-Altrotweinen darf das Zertifikat über den geschützten Ursprung nicht vor dem 1. Oktober des dritten auf die Lese folgenden Jahres beantragt werden.

— Bei Stierblutweinen darf das Zertifikat über den geschützten Ursprung nicht vor dem 1. Oktober des auf die Lese folgenden Jahres beantragt werden.

Für Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Weißwein:

Beschränkungen in Bezug auf die Art der Aufmachung: ausschließlich Glasflasche

Frühestmöglicher Zeitpunkt des Inverkehrbringens: -

Roséwein:

Beschränkungen in Bezug auf die Art der Aufmachung: ausschließlich Glasflasche

Frühestmöglicher Zeitpunkt des Inverkehrbringens: -

Diese Regel gilt nicht für Weine, die vom Erzeuger für den Verzehr vor Ort in seiner eigenen Kellerei innerhalb des Anbaugebiets hergestellt werden.

Link zur Produktspezifikation

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/8/81/93000/Szekszard%20OEM_ver3.pdf