

Amtsblatt der Europäischen Union

C 195



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

10. Juni 2020

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 195/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9746 — Fyffes Limited/van Wylick GmbH) ⁽¹⁾	1
2020/C 195/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9696 — ArcelorMittal Neel Tailored Blanks/TT Steel Service India/JV) ⁽¹⁾	2

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 195/03	Euro-Wechselkurs — 9. Juni 2020	3
---------------	---------------------------------------	---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 195/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9716 — AMS/OSRAM) ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 195/05

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9746 — Fyffes Limited/van Wylick GmbH)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 195/01)

Am 8. April 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9746 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.9696 — ArcelorMittal Neel Tailored Blanks/TT Steel Service India/JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 195/02)

Am 22. April 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9696 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

9. Juni 2020

(2020/C 195/03)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1294	CAD	Kanadischer Dollar	1,5187
JPY	Japanischer Yen	122,14	HKD	Hongkong-Dollar	8,7530
DKK	Dänische Krone	7,4568	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7375
GBP	Pfund Sterling	0,89120	SGD	Singapur-Dollar	1,5708
SEK	Schwedische Krone	10,4188	KRW	Südkoreanischer Won	1 353,30
CHF	Schweizer Franken	1,0770	ZAR	Südafrikanischer Rand	18,8935
ISK	Isländische Krone	149,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,0025
NOK	Norwegische Krone	10,5418	HRK	Kroatische Kuna	7,5719
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 917,20
CZK	Tschechische Krone	26,634	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8287
HUF	Ungarischer Forint	345,00	PHP	Philippinischer Peso	56,521
PLN	Polnischer Zloty	4,4464	RUB	Russischer Rubel	77,7388
RON	Rumänischer Leu	4,8365	THB	Thailändischer Baht	35,418
TRY	Türkische Lira	7,6859	BRL	Brasilianischer Real	5,4944
AUD	Australischer Dollar	1,6267	MXN	Mexikanischer Peso	24,5766
			INR	Indische Rupie	85,3085

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9716 — AMS/OSRAM)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 195/04)

1. Am 29. Mai 2020 ist aufgrund einer Verweisung nach Artikel 4 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- AMS (Österreich),
- OSRAM (Deutschland).

AMS übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von OSRAM. Der Zusammenschluss erfolgt im Wege eines am 7. November 2019 angekündigten öffentlichen Übernahmeangebots.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- AMS bietet Hochleistungs-Sensorlösungen für die Märkte Consumer, Kommunikation, Automotive, Industrie und Medizintechnik an, mit drei strategischen Schwerpunkten: optische Sensoren, bildgebende Sensorik und Audio-Sensoren,
- OSRAM bietet Lichtlösungen und Sensoren, Detektoren und Beleuchtungsanwendungen, die von LEDs über andere halbleiterbasierte Technologien wie Infrarot-Emitter, Laser und Sensoren bis hin zu Lichtmanagementsystemen sowie herkömmlichen und Spezialleuchten reichen.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9716 — AMS/OSRAM

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2020/C 195/05)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Eger/Egri“

Referenznummer: PDO-HU-A1328-AM04

Datum der Mitteilung: 16.2.2020

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Änderung des maximalen Gesamtsäuregehalts von 6 g/l in 7 g/l für die Weintypen Classicus bikavér, Classicus siller, Classicus vörös, Superior bikavér, Superior vörös, Grand superior bikavér und Grand superior vörös**
 - a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
 - II. Beschreibung der Weine
 - b) einschlägiger Teil des Einzigen Dokuments:
 - Beschreibung des Weins/der Weine
 - c) Begründung: aufgrund der Cool-Climate-Wirkungen (Bergbrise-Talbrise) und des großen Mineralienreichtums der Böden sowie aufgrund ihrer Vielfalt im abgegrenzten Gebiet können die aus blauen Trauben hergestellten Weine eine komplexere Säurestruktur und nach der Reife neben ihrem geschmeidigen Charakter auch einen recht hohen Säuregehalt aufweisen. Dank dieser Änderung kann die Fruchtigkeit längerfristig erhalten bleiben.
2. **Änderung des vorhandenen Mindestalkoholgehalts von 12,5 % vol auf 12 % vol für alle Superior- und Grand-Superior-Weine — mit Ausnahme des Weintyps Superior Spätlese**
 - a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
 - II. Beschreibung der Weine
 - b) einschlägiger Teil des Einzigen Dokuments:
 - Beschreibung des Weins/der Weine
 - c) Begründung: durch die Änderung wird die Komplexität der Weine besser gewährleistet, vor allem bei trockenen Weinen, bei denen dank des aus der Gärung zurückbleibenden Mindestzuckers auch die Fruchtnote deutlicher wird, ferner rechtfertigt der aufgrund der Reifung in kleinen Holzfässern auftretende hohe Alkoholverlust, dass auch modische Weine mit niedrigerem Alkoholgehalt als Superior- oder Grand-Superior-Weine eingestuft werden können, sofern sie den organoleptischen Anforderungen gerecht werden. Somit wird der „Cool-Climate-Charakter“ der „Egri“-Weine dadurch verstärkt, dass die Weine nicht „träge“ werden.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. **Befreiung der Classicus bikavér-Weine aus Trauben der Sorten Blauburger, Kadarka, Kékoportó und Turán von der Verpflichtung zur sechsmonatigen Reifung in Holzfässern**
 - a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
 - III. Besondere önologische Verfahren
 - b) einschlägiger Teil des Einziges Dokuments:
 - Weinbereitungsverfahren — Besondere önologische Verfahren
 - c) Begründung: Der Wein aus den vier früh reifenden Rebsorten enthält wenig Tannin, daher wäre es nicht sinnvoll, hinsichtlich der Herausbildung seines Charakters eine restriktive Regelung vorzusehen, die darauf ausgerichtet wäre, dass der in der Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften des Classicus bikavér angeführte frische fruchtige Charakter langfristig erhalten werden kann.

4. **Anpassung der für Superior bikavér obligatorischen önologischen Verfahren hinsichtlich der zwölfmonatigen Reifung in Holzfässern und des zulässigen Anteils der Rebsorte Turán im Fall des Weintyps Grand superior bikavér**
 - a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
 - III. Besondere önologische Verfahren
 - b) einschlägiger Teil des Einziges Dokuments:
 - Weinbereitungsverfahren — Besondere önologische Verfahren
 - c) Begründung: Mit dieser Änderung wird die Regelung für die Erzeugung von Bikavér auf den beiden Klassifizierungsstufen einheitlich gestaltet. Damit kann erreicht werden, dass die Reifedauer der Weine der vom Jahrgang abhängigen Traubenqualität entsprechend bestimmt wird. Infolgedessen wird sich der Unterschied zwischen den Superior- und den Grand-Superior-Weinen grundsätzlich nicht im Reifegrad zeigen, sondern vielmehr in ihrer Konzentration und ihrem spezifischen Aroma (die neue Regelung sieht vor, dass bei den Grand-Superior-Weinen die Einzellage anzugeben ist, und dass alle Weine mit Angabe der Einzellage als Grand-Superior-Weine einzustufen sind); somit werden die beiden Ebenen klarer voneinander getrennt, während die Weinmerkmale durch Standardisierung der Weinerzeugung homogener werden und es auch für die Verbraucher leichter wird, die Bikavér-Weine der drei Klassifizierungsstufen voneinander zu unterscheiden.

5. **Aufhebung der Verpflichtung zur Verwendung von Holzfässern für die sechsmonatige Reifung von Weinen der Weintypen Grand superior fehér und Csillag**
 - a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
 - III. Besondere önologische Verfahren
 - b) einschlägiger Teil des Einziges Dokuments:
 - Weinbereitungsverfahren — Besondere önologische Verfahren
 - c) Begründung: Bei den aus weißen Trauben hergestellten Weinen ist die Reifung in Holzfässern nicht bei jedem Jahrgang erforderlich. Die dynamischen, frischen und fruchtigen Noten sind wichtige Bestandteile des organoleptischen Charakters bei den Weintypen Superior fehér und Csillag. Die Abschaffung der Vorschrift zur Reifung in Holzfässern stärkt den spezifischen Charakter der „Egri“-Weine und entspricht dem globalen Trend.

6. **Anhebung der Obergrenze des Verwendungsanteils für die Sorte Kékfrankos auf 65 % für Bikavér-Weine aller drei Klassifizierungsstufen**
 - a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
 - III. Besondere önologische Verfahren
 - b) einschlägiger Teil des Einziges Dokuments:
 - Weinbereitungsverfahren — Besondere önologische Verfahren
 - c) Begründung: Kékfrankos ist die wichtigste Verschnitt-Weinsorte für die Bikavér-Weine; somit ist von besonderer Bedeutung, dass die Charaktereigenschaften dieser Sorte auch im Verschnitt primär zum Ausdruck kommen. Mit dieser Änderung können in dem abgegrenzten Gebiet auf allen drei Klassifizierungsstufen Bikavér-Weine von einheitlicherem Charakter erzeugt werden. Diese Maßnahme stärkt ausdrücklich den (Cool-Climate-)Charakter der „Egri“-Weine.

7. **Abschaffung der Vorschrift zur Reifung in Flaschen und der Vorschrift bezüglich des Abfüllungszeitpunktes für Weine der Klassifikationsstufen Superior und Grand Superior**
- a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
 - III. Besondere önologische Verfahren
 - b) einschlägiger Teil des Einzigsten Dokuments:
 - Weinbereitungsverfahren — Besondere önologische Verfahren
 - c) Begründung: Die Qualität der Weine wird nicht nur durch die Dauer der Reifung in Flaschen, sondern auch durch die Rebsorte, die Qualität des Ausgangserzeugnisses (Erntedurchschnitt, Mostgrad) und die eingesetzte Kellertechnologie bestimmt. Die Kellertechnologie muss vom Winzer so ausgewählt werden, dass die in der organoleptischen Beschreibung angeführten Merkmale erreicht werden. Der Wein darf nur vermarktet werden, wenn der örtliche Bewertungsausschuss für Wein den Wein als organoleptisch geeignet bewertet. Wegen der Jahrgangsschwankungen ist es nicht erforderlich, den Zeitpunkt der Vermarktung durch Bestimmung der Dauer der Reifung in Flaschen und des Abfüllungszeitpunktes der Weine zu beeinflussen. Am Markt reagieren die Verbraucher ohnehin empfindlich auf den Reifegrad der Weine; die Erzeuger können dies unmittelbar wahrnehmen und den Zeitpunkt der Vermarktung entsprechend bestimmen.
8. **Änderung der Traubenqualität für die auf der Ebene Classicus angeführten Traubensorten von 12,08 % vol (19° KMW) in 10,6 % vol (17° KMW) für die Sorte Classicus Csillag**
- a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
 - III. Besondere önologische Verfahren
 - b) einschlägiger Teil des Einzigsten Dokuments:
 - Weinbereitungsverfahren — Besondere önologische Verfahren
 - c) Begründung: Zweck der Änderung ist, im Fall von Classicus Csillag die Frische der Weine zu gewährleisten. Dies kann bei dem derzeit vorgeschriebenen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12,08 % vol (19° KMW) nicht in jedem Jahrgang gewährleistet werden. Dies erfordert nämlich die Erhaltung der Säuren des Traubenrohstoffs, die in wärmeren Jahrgängen nur durch frühere Weinlesen gewährleistet werden kann. Mit dieser Änderung wird für die Weinerzeuger sowohl die selektive Lagerung als auch der Verwaltungsaufwand für Grundweine dieses Weintyps verringert.
9. **Möglichkeit zur Herstellung von Classicus rozé-, Siller vörös-, ferner Superior- und Grand-Superior-Rotweinen aus der Traubensorte Cabernet Dorsa**
- a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
 - III. Besondere önologische Verfahren
 - VI. Zugelassene Rebsorten
 - b) einschlägige Teile des Einzigsten Dokuments:
 - Weinbereitungsverfahren — Besondere önologische Verfahren
 - Wichtigste Rebsorte(n)
 - c) Begründung: Aus der Rebsorte Cabernet Dorsa kann im abgegrenzten Gebiet ein sehr hochwertiger Wein erzeugt werden. Die Sorte liefert sowohl für sich allein als auch im Verschnitt einen hervorragenden Rohstoff für die Sorten- und Verschnitt-Weine aus Eger. Das Weinbaugebiet war schon immer für seine Verschnitt-Weine berühmt. Dank der Möglichkeit, diese Sorte zu verwenden, kann die Komplexität des Erzeugungsgebiets besser veranschaulicht werden.
10. **Umbenennung der Lagebezeichnung „Tornyos dűlő“ in „Sík-hegy dűlő“**
- a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
 - VIII. Weitere Voraussetzungen
 - b) einschlägiger Teil des Einzigsten Dokuments:
 - Weitere wesentliche Bedingungen

- c) Begründung: Bereits im Mittelalter wurde diese Flur — ihr gesamtes Gebiet — als SÍK-HEGY bezeichnet (ISTVÁN SUGÁR, 1981). In der Zeit der sozialistischen Landwirtschaft ließ hier die damalige LPG von Eger ein mit zwei Türmen versehenes Aufwärm- und Lagergebäude errichten. Daraufhin wurden die den Kern von SÍK-HEGY bildenden Flächen, der Flurteil mit der günstigsten Lage, als Alsó- und Felsőtornyos bezeichnet; aus diesen Namen ist der Name „Tornyos“ irgendwie erhalten geblieben, die Fläche wurde abgegrenzt und somit auch in den Karten mit selbständigem Namen angeführt; mit diesem Namen wurde die Fläche auch in die Produktbeschreibung EGER aufgenommen. Die Bodenstruktur der derzeitigen „Tornyos dűlő“ stimmt mit der Bodenstruktur der „Sík-hegy dűlő“ überein. Der Charakter der hier erzeugten Weine ist ähnlich. Die derzeitige „Sík-hegy dűlő“ umarmt im Wesentlichen die „Tornyos“-Fläche. Die Abgrenzung erfolgte entlang von Feldwegen und nicht entlang natürlicher Grenzen.

11. Zusammenfassung der Bezeichnungen der Einzellagen nach Gemeinden und Beschränkung der Angabepflicht auf Grand-Superior-Weine

- a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
— VIII. Weitere Voraussetzungen
- b) einschlägiger Teil des Einzigsten Dokuments:
— Weitere wesentliche Bedingungen
- c) Begründung: Infolge der Änderung werden die drei Klassifizierungsstufen für den Verbraucher deutlicher sichtbar. Die Grand-Superior-Weine sind von höchster Qualität, daher ist es wichtig, dass der Erzeugungsort dieser Weine durch Angabe der Einzellage konkretisiert wird, und dass diese Weine nach einheitlichen Qualitätsvorschriften erzeugt werden. Auf diese Weise können auch die drei Klassifizierungsstufen besser kommuniziert werden.

12. Regelung der Angabe von Sortennamen für Weiß- und Rotweintypen auf allen Klassifizierungsstufen und für den Weintyp Spätlese

- a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
— VIII. Weitere Voraussetzungen
- b) einschlägiger Teil des Einzigsten Dokuments:
— Weitere wesentliche Bedingungen
- c) Begründung: Mit der Änderung soll sichergestellt werden, dass bei Rebsortenweinen die Ursprungsbezeichnung mit dem Rebsortennamen auf dem Etikett der „Egri“-Weine in allen Fällen einheitlich erscheint.

13. Bestimmung des Geltungsbereichs der Übergangsregelung: „Die Übergangsregelungen werden mit Wirkung ab dem Weinwirtschaftsjahr 2021/2022 aufgehoben“

- a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
— VIII. Weitere Voraussetzungen
- b) einschlägiger Teil des Einzigsten Dokuments:
— Weitere wesentliche Bedingungen
- c) Begründung: In den letzten Jahren hatten die örtlichen Erzeuger die Möglichkeit, ihre Rebflächen den Vorschriften der Produktspezifikation entsprechend zu strukturieren. Die Möglichkeit der Anwendung von Übergangsregelungen muss eingeschränkt werden.

14. Technische Änderung/Berichtigung: Festlegung der Flurstücksnummern entsprechend den Flurnamen

- a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
— VIII. Weitere Voraussetzungen
- b) einschlägiger Teil des Einzigsten Dokuments:
— Weitere wesentliche Bedingungen
- c) Begründung: Durch die früher mithilfe von Flurstücksnummern markierten Flächenabgrenzungen wurden Flächen definiert, die komplette Flure abdecken. Die Flurstücksnummern haben sich im Laufe der Jahre geändert, daher ist eine Präzisierung erforderlich.

15. Abschaffung des effektiv vorhandenen Höchstalkoholgehalts für alle Weintypen

- a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
 - II. Beschreibung der Weine
- b) einschlägiger Teil des Einzigen Dokuments:
 - Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.
- c) Begründung: Es ist nicht erforderlich, den maximalen Alkoholgehalt von Weintypen mit einem unrealistischen Parameter zu regeln. Die Vorschrift ist deshalb abzuschaffen.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Eger

Egri

2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Classicus bikavér

Ein trockener Rotwein-Verschnitt auf Kékfrankos-Basis mit reichem würzigem und fruchtigem Geruch und Geschmack, dessen Farbe von granatapfelrot bis zu einer tiefen Rubinfarbe reicht. Der Wein wird durch die reifen wie auch die frischen Fruchtaromen gekennzeichnet, seine Komplexität wird auch dadurch veranschaulicht, dass keine der ihn bildenden Rebsorten vorherrschen darf.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtensäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Classicus muskotály [Classicus Muskateller]

Ein frischer, munterer Weißwein mit einer grünlich-weißen, grünlich-gelben oder gelben Farbe und mit charakteristischem Muskateller-Duft und -Geschmack. Trockener, halbtrockener, lieblicher oder süßer Wein.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	

Allgemeine Analysemerkmale	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
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)	

Classicus siller [Classicus Schillerweine]

Wein aus blauen Weintrauben mit einem höheren Farbstoffgehalt als bei Roséweinen, mit einer tieferen Farbe und einem — der jeweiligen Sorte und Sortenzusammensetzung entsprechend — hellroten Farbton. Ein trockener Wein mit orangefarbenen Reflexen, vollmundigeren, herberen Aromen; im Geruch und Geschmack des Weines sind fruchtige und würzige Aromen in gleicher Weise vorhanden.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
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)	

Classicus rozé [Classicus Roséweine]

Frischer, munterer leichter Wein aus blauen Weintrauben, mit einer von zwiebelschalenfarbenen bis rosarot reichenden Farbe, mit fruchtigen Düften und Aromen (Himbeeren, Pfirsiche, Sauerkirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren usw.) und möglicherweise Blütenaromen sowie mit lebendigen Säuren.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
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)	

Classicus fehér [Classicus Weißweine]

Ein frischer, munterer Weißwein mit einer grünlich-weißen, grünlich-gelben oder gelben Farbe und mit einem langen Abgang. Die Rebsortenweine verfügen über verschiedene sortentypische Frucht- und sonstige Düfte und Aromen. Der Weißwein kann in den Kategorien trocken, halbtrocken, lieblich oder süß erzeugt werden.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
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)	

Classicus Csillag

Ein frischer, munterer trockener Weißwein mit einer grünlich-weißen, grünlich-gelben oder gelben Farbe und mit Frucht- und/oder Blumendüften sowie intensiven Fruchtaromen, dessen Komplexität sich daran ablesen lässt, dass weder der Charakter des Weins einer Rebsorte noch der Charakter der Reifung in Holzfässern zu seinem dominanten Merkmal werden darf.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
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)	

Classicus vörös [Classicus Rotweine]

Ein Wein, dessen Farbe von granatapfelrot bis zu dunkler Rubinfarbe reicht, und der bei Rebsortenweinen die für die jeweilige Sorte typischen Farbtiefen und -töne aufweist. Die Düfte, die Aromen, die gerundeten Säuren und der Tanningehalt hängen bei Verschnitt-Weinen von den Anteilen der einzelnen Sorten ab. Weine mit samtenem Geschmack und reichem Körper, mit Aromen von Früchten (Sauerkirschen, Himbeeren, Walnüsse, Johannisbeeren usw.) und Gewürzen (Zimt, Vanille, Schokolade, Tabak usw.); die Kategorien reichen von trocken bis süß.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
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)	

Superior Bikavér

Es handelt sich um einen trockenen Verschnitt-Rotwein auf Kékfrankos-Basis und von hervorragender Qualität, der farbtiefer ist als die Egri-Classicus-Rotweine, mit einem von der Granatapfelfarbe bis zum tiefen Rubinrot reichenden Farbton, mit reichen fruchtigen Düften und Aromen, wobei jedoch die Tannine nicht dominant werden dürfen. Er zeichnet sich sowohl durch Reifungsaroma als auch durch das Aroma von frischen Früchten aus. Infolge der langen Reifung in Fässern und Flaschen ist er ein voll ausgereifter, körperreicher Wein. Seine Komplexität zeigt sich auch daran, dass keine der diesem Verschnitt-Wein zugrunde liegenden Rebsorten vorherrschen darf.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,5
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)	

Superior fehér [Superior Weißweine]

Ein Weißwein mit einer grünlich-weißen, grünlich-gelben oder gelben Farbe, qualitativ hochwertig, entwickelt, reif und mit einem langen Geschmack, der über einen höheren Alkoholgehalt verfügt. Die Rebsortenweine sind durch verschiedene sortentypische Frucht- und sonstige Düfte und Aromen charakterisiert. Bei Verschnitt-Weinen weisen die Weine je nach Anteil der einzelnen Sorten abweichende Eigenschaften auf und haben einen vollmundigen, langen Abgang in den Kategorien trocken, halbtrocken, lieblich und süß.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
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)	

Superior Csillag

Ein von einer grünlich-weißen über eine grünlich-gelbe bis zu einer gelben Farbe reichender, stärker entwickelter, reiferer, intensiver, komplexer, trockener Weißwein mit einem reichhaltigen, vollwertigen Geschmack mit Frucht- und/oder Blumenaromen, bei dem keine der dem Wein zugrunde liegenden Traubensorten vorherrscht. Gelegentlich kann er durch Mineralität (einen Flurcharakter) oder durch andere spezifische Aromen gekennzeichnet sein.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Superior vörös [Superior Rotweine]

Ein Wein mit einem tieferen Farbton als die Egri-Classicus-Rotweine, die Farbe reicht von Granatapfelrot bis zum tiefen Rubinton; bei Rebsortenweinen sind sortentypische Farbtiefen und Farbtöne vorhanden. Die Düfte, die Aromen, die gerundeten Säuren und der Tanningehalt hängen bei Verschnitt-Weinen von den Anteilen der einzelnen Sorten ab. Weine mit besonders ausgereiften Aromen, samtenem Geschmack und reichem Körper, die fruchtige (Sauerkirsche, Himbeeren, Walnüsse, Johannisbeeren usw.) und würzige (Zimt, Vanille, Schokolade, Tabak usw.) Aromen aufweisen und die Kategorien trocken bis süß abdecken.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
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)	

Superior Spätlese

Bei Weißweinen ein von grünlich-weiß über grünlich-gelb bis zu gelb reichender Farbton; bei Rotweinen von einer Granatapfel-Farbtiefe bis zu einem tiefen Rubin-Farbton. Bei Verwendung einer einzigen Sorte sind im Wein die sortentypischen Farbtiefen, Farbtöne, Düfte und Aromen, bei Verwendung mehrerer Sorten ist auch eine Komplexität vorhanden. Im Duft wie im Aroma des Weins sind die überreifen Trauben (z. B. Rosinen) dominant, aber auch die von Edelfäule gebildeten sogenannten „Botrytis“-Aromen können vorkommen.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	33,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Grand superior Bikavér

Ein körperreicher, vollmundiger Rotwein mit Farbton und Tiefe von granatapfelrot bis tief rubinrot. Aufgrund des beim Verschnitt zwingend zu verwendenden Kékfrankos unterscheidet sich dieser einzigartige trockene Rotwein von den sonstigen Rotwein-Verschnitten. In seinem Duft und Geschmack sind auch reichhaltige würzige und fruchtige Aromen vertreten. Ein Wein mit charakteristisch langem Abgang, nicht tanninbetont. In vielen Fällen sind Weine, die unter Angabe der Einzellige vermarktet werden sollen, durch einen einzigartigen Charakter (z. B. Mineralität) gekennzeichnet. Infolge der langen Reifung in Fässern und Flaschen kann dieser Wein auch kräftige Reifungsaromen aufweisen. Seine Komplexität zeigt sich auch daran, dass keine der diesem Verschnitt-Wein zugrunde liegenden Rebsorten vorherrschen darf.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
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)	

Grand superior fehér [Grand Superior Weißweine]

Körperreicher, voller, opulent gereifter Weißwein, seine Farbe kann von grünlichweiß über grünlichgelb bis gelb reichen. Seine ausdrückliche Reife, sein langer Abgang und sein relativ hoher Alkoholgehalt zeugen von hoher Qualität. Die Rebsortenweine sind durch die sortentypischen Frucht- und sonstigen Düfte und Aromen charakterisiert, bei Verschnitt-Weinen haben diese vollmundigen Weine mit langem Abgang je nach Anteil der einzelnen Sorten einen jeweils unterschiedlichen Charakter in den Kategorien trocken, halbtrocken, lieblich und süß.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
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)	

Grand superior Csillag

Körperreicher, üppiger trockener Weißwein. Seine Farbe kann von grünlichweiß über grünlichgelb bis gelb reichen. Infolge der ausgereiften Trauben und des Reifungsprozesses verfügt dieser Wein über besonders ausgereifte Düfte und Aromen. Seine Komplexität kommt dadurch zum Ausdruck, dass keine der dem jeweiligen Verschnitt-Wein zugrunde liegenden Rebsorten vorherrschen darf. Darüber hinaus verfügt der Wein über reiche Fruchtaromen und kann bisweilen eine Mineralität (Flurcharakter) aufweisen. Er zeichnet sich durch Üppigkeit und einen langen Abgang des Geschmacks sowie durch die Reifung in Holzfässern aus.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
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)	

Grand superior vörös [Grand Superior Rotweine]

Körperreicher, üppiger, ausgereifter Rotwein. Die Farbe kann von granatapfelrot bis tief rubinrot reichen. Die Rebsortenweine sind durch die für die jeweilige Sorte charakteristischen Farbtiefen und Farbtöne gekennzeichnet. Aufgrund der ausdrücklich lange dauernden Reifung zeichnen sich die Weine vorrangig durch die Reifearomen, durch einen reifen Duft und Geschmack, durch gereifte Tannine und abgerundete Säuren aus. Die Verschnitt-Weine haben einen vom Anteil der einzelnen Sorten abhängigen Tanningehalt, einen besonders reifen Geschmack und einen reichen Körper. Früchte (Sauerkirsche, Himbeeren, Walnüsse, Johannisbeeren usw.) und würzige Aromen (Zimt, geröstetes Holz, Vanille, Schokolade, Tabak usw.) können im Duft und Geschmack erscheinen. Dieser Wein darf in den Kategorien „trocken“ bis „süß“ in Verkehr gebracht werden.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtensäure	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. Weinbereitungsverfahren

a) Wesentliche önologische Verfahren

Zwingend vorgeschriebene önologische Verfahren (1)

Spezifisches önologisches Verfahren

Classicus bikavér:

- Die Traubenmaische muss mindestens 8 Tage lang auf der Schale gegoren werden;
- es darf nur in Partien gekeltert werden;
- der Wein muss mindestens sechs Monate lang in Holzfässern gereift werden, ausgenommen: die Weine der Sorten Blauburger, Kadarka, Kékoportó, Turán.
- Verschnittregeln:
 - Der Verschnitt von wenigstens vier Rebsorten ist obligatorisch, wobei der Anteil pro Rebsorte jeweils 5 % überschreiten muss;
 - der Anteil der Sorte Kékfrankos muss zwischen 30 % und 65 % liegen, wobei diese Sorte den höchsten Anteil am Verschnitt aufzuweisen hat;
 - der Anteil der Weine der Sorten Turán und Bíborkadarka darf weder zusammen noch getrennt 10 % überschreiten.

Classicus muskotály [Classicus Muskateller]:

- Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
- es darf nur in Partien gekeltert werden;
- der Most muss gereinigt werden.

Classicus siller [Classicus-Schillerweine]:

- Die Traubenmaische muss auf Schale gegoren werden;
- es darf nur in Partien gekeltert werden.

Classicus rozé [Classicus-Roséweine] und Classicus fehér [Classicus-Weißweine]:

- Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
- es darf nur in Partien gekeltert werden;
- der Most muss gereinigt werden.

Zwingend vorgeschriebene önologische Verfahren (2)

Spezifisches önologisches Verfahren

Classicus Csillag:

- Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
- es darf nur in Partien gekeltert werden;
- der Most muss gereinigt werden;
- Verschnittregeln:
 - Es sind Weine von mindestens vier Rebsorten zu verwenden, deren Anteil jeweils mehr als 5 % betragen muss;
 - der Anteil des Weins einer einzigen Sorte darf 50 % nicht überschreiten;
 - die Verwendung einer der Sorten Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit, Zengő ist obligatorisch und der Wein muss zu mindestens 50 % aus dem Verschnitt dieser Sorten bestehen;
 - der Verschnittanteil der Weine der Sorten Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály und Zefír darf weder getrennt noch zusammen 30 % überschreiten.

Classicus vörös [Classicus-Rotweine]:

- Die Traubenmaische muss auf Schale gegoren werden;
- es darf nur in Partien gekeltert werden.

Zwingend vorgeschriebene önologische Verfahren (3)

Spezifisches önologisches Verfahren

Superior bikavér:

- Die Traubenmaische muss mindestens 14 Tage lang auf der Schale gegoren werden;
- es darf nur in Partien gekeltert werden;
- der Wein muss mindestens 12 Monate lang in Holzfässern gereift werden.
- Verschnittregeln:
 - Es sind Weine von mindestens vier Rebsorten zu verwenden, deren Anteil jeweils mehr als 5 % betragen muss;
 - der Anteil der Sorte Kékfrankos muss zwischen 30 % und 65 % liegen, wobei diese Sorte den höchsten Anteil am Verschnitt aufzuweisen hat;
 - der Anteil des Weins der Sorte Turán darf 10 % nicht überschreiten.

Superior fehér [Superior Weißweine]:

- Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
- es darf nur in Partien gekeltert werden;
- der Most muss gereinigt werden.

Superior Csillag:

- Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
- es darf nur in Partien gekeltert werden;
- der Most muss gereinigt werden.
- Verschnittregeln:
 - Es sind Weine von mindestens vier Rebsorten zu verwenden, deren Anteil jeweils mehr als 5 % betragen muss;
 - der Anteil des Weins einer einzigen Sorte darf 50 % nicht überschreiten;
 - die Verwendung einer der Sorten Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit, Zengő ist obligatorisch, und der Wein muss zu mindestens 50 % aus dem Verschnitt dieser Sorten bestehen;
 - der Verschnittanteil der Weine der Sorten Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály und Zefír darf weder getrennt noch zusammen 30 % überschreiten.

Zwingend vorgeschriebene önologische Verfahren (4)

Spezifisches önologisches Verfahren

Superior vörös [Superior Rotweine]:

- Die Traubenmaische muss auf Schale gegoren werden;
- es darf nur in Partien gekeltert werden.

Superior Spätlese:

- Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
- es darf nur in Partien gekeltert werden;
- der Most muss gereinigt werden.

Grand Superior bikavér:

- Die Traubenmaische muss mindestens 14 Tage lang auf der Schale gegoren werden;
- es darf nur in Partien gekeltert werden;
- der Wein muss mindestens 12 Monate lang in Holzfässern gereift werden.
- Verschnittregeln:
 - Es sind Weine von mindestens vier Rebsorten zu verwenden, deren Anteil jeweils mehr als 5 % betragen muss;
 - der Anteil der Sorte Kékfrankos muss zwischen 30 % und 65 % liegen, wobei diese Sorte den höchsten Anteil am Verschnitt aufzuweisen hat;
 - der Anteil des Weins der Sorte Turán darf 10 % nicht überschreiten.

Grand superior fehér [Grand Superior Weißweine]:

- Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
- es darf nur in Partien gekeltert werden;
- der Most muss gereinigt werden;
- Reifung von mindestens sechs Monaten.

Grand superior vörös [Grand Superior Rotweine]:

- Die Traubenmaische muss auf Schale gegoren werden;
- es darf nur in Partien gekeltert werden.

Zwingend vorgeschriebene önologische Verfahren (5)

Spezifisches önologisches Verfahren

Grand Superior Csillag:

- Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
- es darf nur in Partien gekeltert werden;
- der Most muss gereinigt werden;
- Alterungsdauer von mindestens sechs Monaten.
- Verschnittregeln:
 - Es sind Weine von mindestens vier Rebsorten zu verwenden, deren Anteil jeweils mehr als 5 % betragen muss;
 - der Anteil des Weins einer einzigen Sorte darf 50 % nicht überschreiten;
 - die Verwendung einer der Sorten Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Ólaszrizling, Zefír, Zenit, Zengő ist obligatorisch, und der hergestellte Wein muss zu mindestens 50 % aus dem Verschnitt dieser Sorten bestehen;
 - der Verschnittanteil der Weine der Sorten Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály und Zefír darf weder getrennt noch zusammen 30 % überschreiten.

Nicht zugelassene önologische Verfahren (außerhalb der geltenden Rechtsnormen)

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Süßung von Weinen:

- Classicus Bikavér
- Classicus Csillag
- sämtliche Superior- und Grand Superior-Weine

Superior Spätlese und Grand Superior Csillag:

- Verwendung von Eichenholzstücken;
- Umkehrosmose;
- teilweise Korrektur des Alkoholgehalts des Weines.

Vorschriften für die Traubenerzeugung (1)

Anbauverfahren

Vorschriften zur Reberziehung:

- a. Für am 1. August 2010 bereits bestehende Rebflächen (Classicus-, Superior- und Grand-Superior-Weine): Unabhängig von der Erziehungsform dürfen — zur Erzeugung von Classicus-, Superior- und Grand-Superior-Weinen geeignete — Trauben geschützten Ursprungs von allen Rebstöcken geerntet werden, solange die Rebfläche besteht.
- b. Für nach dem 1. August 2010 angelegte Rebflächen (Classicus-, Superior- und Grand-Superior-Weine):
 - i. Guyot,
 - ii. mittelhoher Kordon,
 - iii. niedriger Kordon,
 - iv. Schirmerziehung,
 - v. Fächererziehung,
 - vi. Kopferziehung,
 - vii. Gobeleterziehung.
2. Vorschriften zur Pflanzdichte der Reben:
 - a. Für am 1. August 2010 bereits bestehende Rebflächen: Unabhängig von der Pflanzdichte dürfen — zur Erzeugung von Classicus-, Superior- und Grand-Superior-Weinen geeignete — Trauben geschützten Ursprungs von allen Rebflächen geerntet werden, solange die Rebfläche besteht.
 - b. Für nach dem 1. August 2010 angelegte Rebflächen (Classicus-Weine):
 - i. Pflanzdichte mindestens 3 700 Rebstöcke/ha,
 - ii. mindestens 0,8 m Abstand zwischen den Rebstöcken.
 - c. Für nach dem 1. August 2010 angelegte Rebflächen (Superior- und Grand-Superior-Weine):
 - i. Pflanzdichte: mindestens 4 000 Rebstöcke/ha;
 - ii. mindestens 0,8 m Abstand zwischen den Rebstöcken.
3. Weinlesemodus: maschinelle oder manuelle Lese
4. Festsetzung des Lesezeitpunkts: Der Vorsitzende des Rates der Weinberggemeinde stellt fest, wann die Trauben der jeweiligen Sorte reif sind; daraufhin wird festgesetzt, an welchem Tag mit der Lese begonnen wird.

Qualität der Trauben (Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als potenzieller Alkoholgehalt) (1)

Anbauverfahren

Classicus bikavér:

- 10,6 % vol (17° KMW): Bíbor kadarka, Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt
- 12,08 %vol (19° KMW): Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot Noir, Syrah

Classicus muskotály [Classicus-Muskateller]:

- 9,83 % vol (16° KMW): Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Hamburgi muskotály, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály

- 10,57 % vol, (17° KMW), Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni

Classicus siller [Classicus-Schillerweine]:

- 10,6 % vol (17° KMW): Alibernet, Báborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

Classicus rozé [Classicus-Roséweine]:

- 10,6 % vol (17° KMW): Alibernet, Báborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

Qualität der Trauben (Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als potenzieller Alkoholgehalt) (2)

Anbauverfahren

Classicus fehér [Classicus-Weißweine]:

- 9,83 % vol (16° KMW): Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Kadarka
- 10,6 % vol (17° KMW): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni

Classicus Csillag:

- 9,83 % vol (16° KMW) Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Chasselas, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály
- 10,57 % vol, (17° KMW), Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni

Classicus vörös [Classicus-Rotweine]:

- 10,6 % vol (17° KMW): Alibernet, Báborkadarka, Blauburger, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt
- 12,08 % vol (19° KMW): Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot Noir, Syrah

Für alle Superior- und Grand-Superior-Weine:

- 12,83 % vol (20° KMW) für alle Rebsorten

b) *Höchstträge*

Classicus Weine

100 Hektoliter pro Hektar

für Classicus-Weine — manuelle Lese

13 600 kg Trauben je Hektar

für Classicus-Weine — maschinelle Lese

13 100 kg Trauben pro Hektar

für Superior-Weine

60 Hektoliter pro Hektar

für Superior-Weine — manuelle Lese

8 100 kg Trauben je Hektar

für Superior-Weine — maschinelle Lese

7 800 kg Trauben je Hektar

Grand-Superior-Weine

35 Hektoliter pro Hektar

Grand-Superior-Weine — manuelle Lese

6 000 kg Trauben je Hektar

Grand-Superior-Weine — maschinelle Lese

5 600 kg Trauben je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

1. CLASSICUS-WEINE:

Die Gebiete der Gemeinden Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú und Verpelét, die gemäß dem Weinbaukataster in die Klassen I und II eingestuft sind.

2. SUPERIOR- UND GRAND-SUPERIOR-WEINE:

Die Gebiete der Gemeinden Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú und Verpelét, die gemäß dem Weinbaukataster in die Klassen I und II/1 eingestuft sind.

7. Wichtigste Keltertraubensorten

chasselas — weisser gutedel

syrah — blauer syrah

tramini — traminer

juhfark — fehérboros

syrah — serine noir

királyleányka — feteasca regale

syrah — marsanne noir

kadarka — jenei fekete

hamburgi muskotály — muscat de hamburg

kékoportó — portugizer

sauvignon — sovinjon

kabar

pinot noir — kék rulandi

pinot noir — savagnin noir

furmint — zapfner

pinot noir — pinot cernii

leányka — leányszőlő

furmint — posipel

furmint — som

olasz rizling — nemes rizling

cabernet dorsa

tramini — roter traminer

cabernet franc — carbonet

tramini — savagnin rose

pinot blanc — weissburgunder

furmint — furmint bianco

olasz rizling — taljanska grasevina

chardonnay — kereklevelű

pinot noir — pignula
sauvignon — sauvignon bianco
olasz rizling — grasevina
leányka — dievcenske hrozno
szürkebarát — auvergans gris
irsai olivér — zolotis
bouvier
kékfrankos — blaufränkisch
menoire
királyleányka — galbena de ardeal
rizlingszilváni — müller thurgau blanc
szürkebarát — pinot gris
rizlingszilváni — müller thurgau bijeli
zenit
alibernet
sauvignon — sauvignon blanc
sárga muskotály — weiler
rizlingszilváni — rizvanac
kadarka — negru moale
chasselas — chrupka belia
ezerfürtű
pinot noir — pinot tinto
turán
irsai olivér — muskat olivér
kékoportó — portugais bleu
viognier
kadarka — kadarka negra
hárslevelű — lipovina
chasselas — fendant blanc
kadarka — gamza
tramini — gewürtztraminer
pinot noir — kisburgundi kék
pinot noir — spätburgunder
chasselas — sasza belaja
zöld veltelíni — zöldveltelíni
kerner
szürkebarát — pinot grigio
chasselas — fehér gyöngyszőlő
furmint — szigeti
sárga muskotály — muscat lunel
zöld veltelíni — grüner muskateller

tramini — traminer rosso
gyöngyrizling
zöld veltelíni — grüner veltliner
pinot noir — pino csernűj
rizlingszilváni — rivaner
tramini — tramin červené
kékfrankos — moravka
kármin
kékfrankos — blauer lemlberger
irsai olivér — irsai
csókaszőlő
rajnai rizling — rhine riesling
cabernet franc — cabernet
chardonnay — chardonnay blanc
sárga muskotály — muscat zltj
hamburgi muskotály — muszkat gamburgszkij
hárslevelű — garszleveljü
királyleányka — erdei sárga
kékoportó — portugalske modré
kadarka — katar
zöld szilváni — grüner sylvaner
chasselas — chasselas doré
rajnai rizling — rheinriesling
királyleányka — little princess
cabernet franc — kaberne fran
rajnai rizling — riesling
zweigelt — zweigeltrebe
bíbor kadarka
hárslevelű — feuilles de tilleul
cabernet franc — gros vidur
merlot
királyleányka — königstochter
hamburgi muskotály — muscat de hembourg
olasz rizling — welschrieslig
ottonel muskotály — muskat ottonel
kadarka — törökszőlő
leányka — feteasca alba
kadarka — szkadarka
rajnai rizling — weisser riesling
sárga muskotály — muscat bélűj
királyleányka — königliche mädchentraube

rajnai rizling — johannisberger
pinot noir — rulandski modre
pinot blanc — pinot beluj
syrah — shiraz
zengő
sárga muskotály — muscat de lunel
olasz rizling — risling vlassky
hamburgi muskotály — miszket hamburgszki
cabernet sauvignon
chardonnay — ronci bilé
szürkebarát — grauburgunder
chasselas — fehér fábiánszőlő
szürkebarát — ruländer
cabernet franc — carmenet
sárga muskotály — muskat weisser
cserszegi fűszeres
chasselas — chasselas dorato
ottonel muskotály — muscat ottonel
kékoportó — blauer portugieser
rizlingszilváni — müller thurgau
hárslevelű — lindeblättrige
kékfrankos — limberger
juhfark — mohácsi
sauvignon — sauvignon bijeli
sárga muskotály — moscato bianco
zweigelt — rotburger
kadarka — csetereska
pinot blanc — fehér burgundi
juhfark — lämmerschwantz
juhfark — tarpai
leányka — mädchentraube
sárga muskotály — muscat blanc
sárga muskotály — weisser
hamburgi muskotály — moscato d'Amburgo
sárga muskotály — muscat de frontignan
zöld szilváni — sylvánske zelené
pinot noir — pinot nero
ottonel muskotály — miszket otonel
királyleányka — dánosi leányka
kadarka — fekete budai
kékfrankos — blauer limberger

mátraí muskotály
olasz rizling — riesling italien
pinot noir — kék burgundi
zöld szilváni — silvanec zeleni
pinot blanc — pinot bianco
chasselas — chasselas blanc
furmint — moslavac bijeli
furmint — mosler
blauburger
rajnai rizling — riesling blanc
syrah — sirac
chardonnay — morillon blanc
zöld veltelíni — veltlinské zelené
zweigelt — blauer zweigeltrebe
pinot noir — blauer burgunder
olasz rizling — olaszrizling
szürkebarát — graumönch
cabernet franc — gros cabernet
irsai olivér — zolotisztűj rannűj
sárga muskotály — muscat sylvaner
zefír
kékportó — modry portugal

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Wein (1)

1. Beschreibung des abgegrenzten Gebiets

Natürliche Faktoren

Eger liegt zwischen dem Mátra- und dem Bükk-Gebirge auf der Schnittstelle zwischen dem Nördlichen Ungarischen Mittelgebirge und der Großen Ungarischen Tiefebene, auf einer Höhe von 160 bis 180 m über dem Meeresspiegel. In östlicher und westlicher Richtung ist das Tal von Eger durch Hügel von 200 m bis 300 m Höhe begrenzt.

Nordöstlich der Stadt befindet sich der imposante Nagy-Eged-Berg, dessen Höhe 500 m überschreitet. Der Nagy-Eged-Berg erstreckt sich in ost-westlicher Richtung und einer seiner Hänge hat somit eine Südlage.

Bodentypen der Weinbauregion Eger

Der Boden der Weinbaugebiete, die unter die Bezeichnung „Eger“ fallen, besteht — mit Ausnahme der in der Gemarkung der Gemeinden Verpelét, Feldebrő, Aldebrő, Tófalú befindlichen Schwemmsandböden — aus brauner Walderde (Ramannsche Braunerde, Tschernosem, Luvisol, erodiert) auf Rhyolith-Tuffgestein vulkanischen Ursprungs. Mit einer oder zwei Ausnahmen befinden sich die Rebplantzungen auf Hochebenen und sanften, nach Süden, Westen oder Osten hin gelegenen Flachhängen. Von diesen zeichnen sich der Nagy-Eged-Berg mit seinen braunen Waldböden auf der Grundlage von Meeres-Kalksteinsedimenten und der im Wesentlichen aus Andesit bestehende Mész-Berg ab.

Die Eignung des Bodens für Rebplantzungen wird durch die günstige Topografie der Gemarkung der Stadt weiter verstärkt. Die Trauben wurden auf den Süd- und Südwesthängen der Berge und Hügel, den sogenannten „verő“, angepflanzt. Der 47-Jahres-Durchschnitt der typischen meteorologischen Daten des Weinbaugebiets ergibt folgende Werte: mittlere Jahrestemperatur: 10,65 °C, durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge: 592,6 mm, Sonnenstunden im Jahresdurchschnitt: 1964 Stunden. In den derzeit geltenden Rechtsvorschriften sind die für die Anpflanzung von Reben geeigneten Flächen in die Klassen I und II des Weinbaukatasters eingestuft. In der Weinregion Eger gibt es 18 431 ha zur Klasse I und 3 914 ha zur Klasse II gehörende, für Rebplantzungen geeignete Flächen. Insgesamt: 22 345 ha.

Menschliche Faktoren

Das Erscheinen der Trauben im Gebiet von Eger und der Rebbau im Mittelalter

Am Hang des Kis-Eged-Berges wurde ein 30 Mio. Jahre altes versteinertes Ur-Weinblatt — „*Vitis Hungarica*“ — entdeckt, das jedoch in keinem Zusammenhang zum heutigen Weinbau steht. Aus archäologischen Befunden geht hervor, dass Eger und seine Umgebung ab dem 10. Jahrhundert bewohnt waren und am Anfang des 11. Jahrhunderts im damaligen Ungarn bereits eine Siedlung von ansehnlicher Größe darstellten. Laut einer Urkunde des Königs Béla IV. aus dem Jahre 1261 hat der erste ungarische König, Stephan I., der Heilige, den Weinzehnten des Tals von Eger dem Bistum Eger geschenkt. Durch den Mongolensturm im Jahr 1241 wurde die Bevölkerung stark dezimiert; der Arbeitskräftemangel veranlasste Béla IV., Siedler ins Land zu holen. Wahrscheinlich zu dieser Zeit kamen nach Eger die Wallonen, die Bewohner der „*Olasz utca*“, sowie die wallonischen Siedler des nahe Eger liegenden Dorfes Tállya, die hier die französische Methode der Reberziehung und der Lagerung des Weins in Fässern eingeführt haben.

Die Errichtung der ersten Weinkeller ist wohl mit den kirchlichen Institutionen verknüpft, und in den ältesten Kellern dürfte der in Form von Wein erhobene „Zehnte“ gelagert worden sein.

Die Weinerzeugung von Eger ist seit Jahrhunderten berühmt. Zahlreiche Kupferstiche mit ungarischer Thematik sind von Gáspár Boutatts, Zeichner und Kupferstecher aus den Niederlanden, bekannt; in seiner 1688 in Antwerpen veröffentlichten „*Description exacte des Royaumes de Hongrie*“ ist u. a. eine Ansicht von „Erlau“ (Eger) zu finden. Aus noch früherer Zeit ist ein Kupferstich von Eger (*Agria vulgo Erla*), dieser die Türken bekämpfenden Weinstadt, überliefert, der 1617 von G. Hoefnagel veröffentlicht wurde. Auf beiden Kupferstichen brüstet sich die Stadt mit ihrer berühmten Burg und ihren Weinbergen.

Die Quellen deuten darauf hin, dass der Weinbau im 17. Jahrhundert einen wesentlichen Wandel durchgemacht hat. Neben den bis dahin vorherrschenden weißen Trauben wurden verstärkt auch rote Trauben angebaut.

Es sei darauf hingewiesen, dass die Winzer von Eger zur Bewirtschaftung der schweren gebundenen Böden einen spezifischen Hackentyp, die Erlauer Hacke („*egri kapa*“), verfertigt haben. Als Maßeinheit wurde das „*egri akó*“ (rund 200 Liter) verwendet. Der gewünschte Säuregehalt und die angestrebte lange Haltbarkeit der Weine erforderten eine längere Reifung in Holzfässern. Die Winzer ließen ihre Weine in großen Fässern reifen, und zwar in den Kellern und Kellersystemen unter der Stadt, die im Rhyolith-Tuffgestein ausgebaut worden waren und den Weinen ein natürliches Kellerklima (Reifungsklima) boten.

Klassifizierung der Rebflächen in der Vergangenheit

Die erste Blütezeit der Reb- und Weinerzeugung von Eger fiel in das 15.-16. Jahrhundert und eine wahre Renaissance erlebte diese im 18. Jahrhundert. Aus den Jahren 1760 und 1789 sind Dokumente erhalten geblieben, die auch Angaben zur Qualität der einzelnen Rebflächen enthalten. Im Jahr 1760 wurden die Trauben drei Klassen zugeordnet, und zwar aufgrund der Bodenqualität, der Neigung der Fläche, der Anzahl der Sonnenstunden usw. Fast 50 % der Trauben waren Trauben erster Klasse.

Im Jahr 1789 wurden die Trauben von Eger in sechs Klassen eingeteilt (landesweit gab es acht Klassen, die den letzten beiden Klassen zugeordneten Trauben kamen jedoch in der Gemarkung der Stadt nicht vor). Die Klassifizierungsgrundsätze waren ähnlich wie 1760, mit dem Unterschied, dass auch die zur Erzeugung von Aszú-Weinen (Weinen aus botrytisierten Trauben) geeigneten ausgezeichneten Trauben der ersten Klasse zugeordnet wurden.

Eger verfügte schon seit dem 18. Jahrhundert über Weinbergregeln, für deren Einhaltung die Bergrichter sorgten, die im Übrigen der Aufsicht des Magistrats unterstanden.

Wein (2)

1. Beschreibung des abgegrenzten Gebiets (Fortsetzung)

Erzeugte Rebsorten und daraus erzeugte Weine

In dieser Region war bis zur Einführung der Kadarka (15. Jahrhundert), die von den infolge der türkischen Eroberung aus ihrer Heimat vertriebenen Serben nach Eger gebracht wurde, nur der Anbau weißer Rebsorten üblich. Die Serben brachten nicht nur die Sorte, sondern auch die Verfahren zur Rotweinherstellung mit. In der Staatlichen Weinakademie zu Buda konnten aus dem Komitat Heves nicht weniger als 56 Traubensorten gesammelt werden. Nur in den Komitaten Pest und Baranya gab es noch mehr Traubensorten. Vor der Reblausplage waren die meistgepflanzten Trauben Lúdtalpi und Kereklevelü. Im Jahr 1859 wurde in der Fachpresse die Notwendigkeit einer ausreichenden Verbreitung weiterer „Arten“ neben Kadarka hervorgehoben und dabei auf die gute Weinfärbungsfähigkeit von Oporto und schwarzem Muskateller hingewiesen.

Der Name der dunkelroten Egri-Weinsorte Bikavér erscheint erstmals in einem Buch der Redewendungen aus dem Jahre 1851: „Als bikavér wird der starke Rotwein, beispielsweise der von Eger, bezeichnet.“ Nach der Reblausplage wurde — gemeinsam mit der Winzerakademie — die Niederlassung Eger des Instituts für Rebsortenkunde errichtet, um die Bedeutung der Trauben- und Weinerzeugung in Eger zu betonen; diese Einrichtung entwickelte sich zu einem der wichtigsten ungarischen Forschungsinstitute in den Bereichen Resistenzzucht, Sortenwertforschung, Bewertung der Erzeugungsgebiete (Flure) sowie Erforschung von Weinbautechnologien, insbesondere im Bereich Rotwein.

Schutz der Ursprungsbezeichnung „Eger“

Die Bedeutung der Egri-Weine und des Schutzes ihres Marktes wird dadurch unterstrichen, dass die Ursprungsbezeichnung EGER (ERLAU), EGRI (ERLAUER) am 15. September 1970 aufgrund des Lissabonner Abkommens über den Schutz der Ursprungsbezeichnungen und ihre internationale Registrierung in der Warenklasse 33, Wein, registriert wurde.

2. Beschreibung der Weine

Die Weinregion eignet sich zur Erzeugung sowohl leichter Weißweine mit einem langen Abgang als auch schwerer, körperreicher, üppiger Weißweine. Charakteristisch für diese Weine sind die reiche Aromawelt und die Mineralität sowie die Tatsache, dass sie einen größeren Säurereichtum aufweisen als die in den südlich von Eger liegenden Weinbaugebieten erzeugten Weine.

In der Weinregion werden außerdem Roséweine mit einem reichen Geschmack und einer für ungarische Verhältnisse überdurchschnittlichen Haltbarkeitsdauer sowie Schillerweine mit Aromen von frischen wie auch von reifen Früchten erzeugt.

Die Rotweine weisen einen relativ niedrigen Tanningehalt auf und eignen sich aufgrund ihrer Lage nahe der nördlichen Grenze der Trauben- und Weinerzeugung und der Berg- und Talbrisen auch zur langfristigen Reifung. Sie weisen einen gewissen Säuregehalt, einen langen Abgang sowie einen kräftigen Geschmack nach Früchten und Gewürzen auf.

Die Verwendung einer großen Zahl von Sorten war schon immer ein Merkmal der Weinregion, das dazu geführt hat, dass das Weinbaugebiet die Heimat von Verschnittweinen, insbesondere Egri Bikavér, ist.

3. Erläuterung und Nachweis des kausalen Zusammenhangs

Die allgemeinen klimatischen Bedingungen der Weinregion sind primär durch die Nähe des Bükk-Gebirges geprägt. Es bietet Schutz vor den Winterfrösten, und nach den warmen Sommer- und Herbsttagen sorgen die Bergbrise zu verdankenden kühlen Nächte dafür, dass die feinen, eleganten Säuren und die primären Fruchtaromen in den Trauben erhalten bleiben. Deshalb haben die Egri-Weine im Allgemeinen elegante Säuren und einen langen Abgang. Dank des guten Wassergleichgewichts der Böden der Region Eger und der durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 600 mm wachsen die Trauben in ausgewogener Weise und ohne Stresswirkungen. Infolgedessen entsteht in diesen Weinen keine auf einen Wassermangel zurückzuführende unreife Säure.

Die Vielzahl der klimatischen Bedingungen und der Bodenzusammensetzungen der Region Eger führt zu erheblichen Unterschieden in Bezug auf Alkoholgehalt, Säuregehalt und Aroma der Weine der einzelnen Flure, insbesondere in den „schwächeren“ Jahrgängen. Die am Forschungsinstitut für Rebe und Wein in Eger durchgeführten Versuche haben gezeigt, dass sich die Lage der Erzeugungsgebiete und ihre Exposition in erster Linie auf den Alkoholgehalt und die Filtration von Weinen auswirken, und dass die Zusammensetzung des Bodens in der feinen Aromazusammensetzung eine größere Rolle spielt. Dementsprechend ermöglichen einzelne Flure mit unterschiedlichen Bodeneigenschaften die Erzeugung einzigartiger Weine mit unterschiedlichem Charakter. So sind z. B. die Weine, die auf Böden mit einer dünneren Deckschicht vulkanischer Herkunft erzeugt werden, mineralischer; die Weine, die auf tiefen Oberböden mit hohem Tongehalt erzeugt werden, sind körperreicher, und die Weine der Sandböden von Debrő werden aufgrund der raschen Erwärmung des Bodens feuriger.

Die Traditionen und die klimatische Vielfalt erfordern und rechtfertigen, dass in der Weinregion eine große Zahl von Rebsorten angebaut und eine große Vielfalt von Weinsorten hergestellt werden. Die klimatischen und pedologischen Bedingungen des abgegrenzten Erzeugungsgebiets von Eger ermöglichen den Erzeugern in diesem Gebiet, im Vergleich zu anderen Weinregionen eine Vielzahl von Weintypen in ausgezeichneter Qualität zu erzeugen.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Allgemeine Kennzeichnungsvorschriften (1)

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung:

Beschreibung der Bedingung:

- a) Anstelle der Bezeichnung „*oltalom alatt álló eredetmegjelölés*“ („geschützte Ursprungsbezeichnung“) darf auch der traditionelle Begriff für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden, und zwar in der Form „*védett eredetű Classicus bor*“ („Classicus-Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung“) bzw. „*védett eredetű superior bor*“ („Superior-Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung“) bzw. „*védett eredetű grand superior bor*“ („Grand-Superior-Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung“).

- b) Der Rebsortenname, der traditionelle Begriff, andere Beschränkungen unterliegende Begriffe und Begriffe, die sich auf die Farbe des Weins beziehen, dürfen auf dem Etikett erscheinen, sofern die Schriftart, die Buchstabengröße bzw. die Farbe der Buchstaben nicht größer bzw. prägnanter sind als die bei der Ursprungsbezeichnung verwendeten.
- c) Bei Superior-Weinen wird der Name des Weines* um die Bezeichnung „Superior“, im Fall von Grand-Superior-Weinen um die Bezeichnung „Grand Superior“, ergänzt, die im Anschluss an die Ursprungsbezeichnung in derselben Schriftart und Schriftgröße auf dem Etikett anzubringen ist. Wird die Einzellage angegeben, so ist in jedem Sichtfeld, in dem die Einzellage genannt wird, die Klassifikationsebene und der Namen der Gemeinde anzugeben.
- d) Die traditionelle Bezeichnung „Bikavér“ darf nur für Weine verwendet werden, die aus den in den folgenden Gebieten gelesenen Trauben hergestellt wurden: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, és Szomolya — I. und II. Klasse des Weinbaukatasters; die Einzellagen Cinege, Közép-bérc, Ördöngös, Öreg-hegy, Padok, Szirák der Gemeinde Verpelét sowie die Einzellage Dobi tető der Gemeinde Tarnaszentmária.

Allgemeine Kennzeichnungsvorschriften (2)

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Typ der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung:

Beschreibung der Bedingung:

- e) Die traditionelle Bezeichnung „Bikavér“ darf auf dem Etikett nur unmittelbar nach der Bezeichnung „Egri“ der Ursprungsbezeichnung „Eger/Egri“ in derselben Zeile und in derselben Schriftart und Schriftgröße angeführt werden.
- f) Eine Stiergestalt, ein Stierkopf oder ein — eine daran erinnernde Figur darstellendes — Bild sowie das Wort „bikavér“ in einer Fremdsprache oder ein darauf hinweisender ungarischer oder fremdsprachiger Ausdruck darf nur auf dem Etikett oder der Flasche der Weine Egri Bikavér, Egri Bikavér Superior und Egri Bikavér Grand Superior verwendet werden. Eine Ausnahme bildet die auf dem Logo der Weinregion Eger befindliche, auf einen Stierkopf hinweisende Abbildung.
- g) Ein Stern von beliebiger Größe und Gestalt oder ein — eine daran erinnernde Figur darstellendes — Bild sowie das Wort „csillag“ in einer Fremdsprache oder ein auf den Stern hinweisender ungarischer oder fremdsprachiger Ausdruck darf ausschließlich auf dem Etikett oder der Flasche der Weine Egri Csillag, Egri Csillag Superior und Egri Csillag Grand Superior verwendet werden.
- h) Die Anführung des Rebsortennamens ist im Fall eines Verschnitts nur zulässig, wenn der Anteil jeder an dem Verschnitt beteiligten Sorte einzeln wenigstens 5 % beträgt. In diesem Fall darf der Rebsortenname nur in Schriftzeichen angegeben werden, die ein Fünftel der für die Angabe der Ursprungsbezeichnung verwendeten Schriftgröße nicht überschreiten.
- i) Die Angabe des Jahrgangs ist obligatorisch.
- j) Bei den Grand-Superior-Weinen ist die Angabe der Einzellage obligatorisch.

Namen der anzugebenden kleineren geografischen Einheiten und Vorschriften zu ihrer Abgrenzung und Angabe (1)

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung:

Beschreibung der Bedingung:

a) Gemeinden:

- i) Bei Classicus-, Superior- und Grand-Superior-Weinen, für alle Weintypen;

- ii) Ursprungsidentität: mindestens 85 %;
 - iii) anzugebende Gemeindenamen: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu, Verpelét.
- b) Das Verhältnis zwischen kleineren geografischen Einheiten und Marken: Auf Weinbauerzeugnisse, die eine zum Teil oder vollständig aus dem Namen einer kleineren geografischen Einheit oder der Bezeichnung für ein geografisches Gebiet Ungarns bestehende eingetragene Marke bzw. eine vor dem 11. Mai 2002 durch Verwendung erworbene Marke aufweisen, müssen die Vorschriften über den Ursprung der für die Weinherstellung verwendeten Trauben nicht angewendet werden.
- c) Einzellagen
- i) nur auf den Grand-Superior-Weinen;
 - ii) Ursprungsidentität: mindestens 95 %;
 - iii) auf den Etiketten muss auch der Name der Gemeinde der Weinregion angegeben werden;
 - iv) Namen der Einzellagen:
 - Aldebrő: Káli-völgy, Poharas-dűlő, Sík-hegy, Szent Donát-dűlő, Uraké;
 - Andornaktálya: Bánya-tető, Cserje, Cserjés-lápa, Dezerta, Felső-rétre járó, Felső-tábla, Gesztenyési-dűlő, Kerek-szilvás, Kétágú-dűlő, Kis-hegy, Málnás, Marinka, Mocsáry, Nagy-parlag, Nagy-völgy, Parti-dűlő, Pesti, Pünkösdtető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part;
 - Demjén: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pünkösdtető, Szőlőhegy, Varjasi-dűlő.

Namen der anzugebenden kleineren geografischen Einheiten, Vorschriften zu ihrer Abgrenzung und Angabe (2)

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung:

Beschreibung der Bedingung:

iv) Namen der Einzellagen (Fortsetzung):

- Eger: Almagyar, Afrika, Agárdi, Almár-völgy, Bajusz, Bajusz-völgy, Bánya-tető, Békési, Benke-lápa, Birka, Braun-völgy, Cigléd, Cinege, Déllés, Dobrányi, Donát, Érseki, Erzsébet-völgy, Fehér-hegy, Felső-galagonyás, Fertő, Gőzmalom, Grőber, Grőber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergyimó, Kerékkötő, Kis-Eged, Kis-galagonyás, Kis-Kocs, Kolompos, Kolompos-völgy, Kőlyuk-tető, Kőporos, Kutya-hegy, Losonci-völgy, Makjány, Marinka, Merengő, Mész-hegy, Mezey alsó, Mezey öreg, Nagy-galagonyás, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Nagy-Kocs, Nyerges, Nyúzó, Öreg-hegy, Pap-hegy, Pirittyó, Posta út, Rác-hegy, Rádé, Répás-tető, Rózsás, Sík-hegy, Steiner, Szarkás, Szépasszony-völgy, Szőlőcske, Szőlőske, Tiba, Tibrik, Tihamér, Tót-hegy, Új-fogás, Vécsey-völgy, Vidra, Vizes-hegy;
- Egerbakta: Dobos-lápa, Ivánka, Ivánkafő, Magyalos, Muki-lápa, Ortás, Pap-tag, Szőlő-tető, Tövistes, Zsebe-lápa;
- Egerszalók: Ádám-völgy, Buk-tető, Ferenc-hegy, Juhkosár, Káptalan-völgy, Kis-határ, Kovászó, Kővágó, Magyalos, Nagy Ádám-tető, Pap-tag, Vágás;
- Egerszólát: Alsó-hegy, Birka-tető, Boldogságos, Csutaj-tető, Felső-hegy, Kamra-völgy, Kántor-tag, Szarvas, Tó-bérc;
- Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta;
- Felsőtárkány: Homok-hegy, Homok-lápa, Nyavalyás, Öreg-hegy, Tiba alja;

Namen der anzugebenden kleineren geografischen Einheiten, Vorschriften zu ihrer Abgrenzung und Angabe (3)

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung:

Beschreibung der Bedingung:

iv) Namen der Einzellagen (Fortsetzung):

- Kerecsend: Nagy-aszó, Öreg-hegy, Tardi-dűlő;
- Maklár: Nagy-aszó, Öreg-hegy;
- Nagytálya: Kendervát, Nagy-aszó, Öreg-hegy, Pipis, Vitis-dűlő;
- Noszvaj: Csókás, Dóc, Herceg, Hosszú-szél, Kőköttö, Nagyfai-dűlő, Nyilas-már, Perzselő, Pipis, Szeles-oldal, Szeles-tető, Tekenő-hát, Zsidó-szél;
- Novaj: Halom, Hegyi-tábla, Hermány, Hodály-tető, Juhszalagos, Kis-gyepföld, Mezőkövesdi út tető, Nagygyepföld, Nagyút, Öreg-hegy, Pap-föld, Szeszfözde-tető, Vitéz;
- Ostoros: Bikus, Csárda-kert, Gólint, Hermány, Janó, Kutya-hegy, Pajados, Sóderbánya-tető, Szél-hegy, Szilvás-tető, Tag, Verem-part;
- Szomolya: Csáj-lapos, Demecs, Galagonyás, Gyűr, Ispán-berki, Jató-tető, Kangyalló, Mácsalma, Nagy-völgy-tető, Pázsag, Proletár, Szilos-oldal, Vas-lápa, Vén-hegy;
- Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető, Szőlőhegy;
- Tófalu: Bogár-hát, Petes alja;
- Verpelét: Ácsok, Alberki, Cinege, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszú-dűlő, Kecse-hát, Kerékkötő, Keresztfa, Királyi-dűlő, Kis-hegy, Kő-hegy, Közép-bérc, Majka, Ördöngös, Öreg-hegy, Padok, Pallagfő, Szent János-völgy, Szirák, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túró-mező, Varjas, Veres.

Etikettierungsvorschriften für Weintypen (1)

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung:

Beschreibung der Bedingung:

Classicus bikavér:

- Die traditionelle Bezeichnung „bikavér“ darf auf dem Etikett nur unmittelbar nach der Bezeichnung „Egri“ der Ursprungsbezeichnung „Eger“ in derselben Zeile und in derselben Schriftart und Schriftgröße angeführt werden.
- Zugelassene traditionelle Begriffe (im Folgenden „HK“) und andere Beschränkungen unterliegende Begriffe (im Folgenden „EKHK“): Barrique, in Holzfässern gereift, im Erzeugungsgebiet abgefüllt, Alt-, musealer Wein.

Classicus muskotály [Classicus-Muskateller]:

- Anzugebende HK und EKHK: Cuvée, erste Lese, Virgin Vintage, Jungwein, Primeur, im Erzeugungsgebiet abgefüllt
- Der Begriff „Muskotály“ darf nur so verwendet werden, dass er aufgrund seiner Schriftart, Schriftgröße oder Schriftfarbe nicht deutlicher als die Ursprungsbezeichnung erscheint.

Classicus siller [Classicus-Schillerweine] und Classicus rozé [Classicus-Roséweine]:

- Anzugebende HK und EKHK: Cuvée, erste Lese, Virgin Vintage, Jungwein, Primeur, im Erzeugungsgebiet in Flaschen abgefüllt

Classicus fehér [Classicus-Weißweine]:

- Die Namen der Rebsorten dürfen nur so angegeben werden, dass sie aufgrund ihrer Schriftart, Schriftgröße oder Schriftfarbe nicht deutlicher als die Ursprungsbezeichnung erscheinen.
- Weitere Sortennamen dürfen nur mit einer Schriftgröße von höchstens der Hälfte der für die Angabe der Ursprungsbezeichnung verwendeten Schriftgröße angegeben werden.
- Anzugebende HK und EKHK: Barrique, Cuvée, in Holzfässern gereifter Wein, erste Lese, Virgin Vintage, Neuwein, Primeur, im Erzeugungsgebiet abgefüllt, Alt-, musealer Wein

Etikettierungsvorschriften für Weintypen (2)

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung:

Beschreibung der Bedingung:

Classicus Csillag:

- Die Bezeichnung „csillag“ darf auf dem Etikett nur unmittelbar nach der Bezeichnung „Egri“ der Ursprungsbezeichnung „Eger“ in derselben Zeile und in derselben Schriftart und Schriftgröße angeführt werden.
- Anzugebende HK und EKHK: Barrique, in Holzfässern gereifter Wein, erste Lese, Virgin Vintage, Neuwein, Primeur, im Erzeugungsgebiet abgefüllt

Classicus vörös [Classicus-Rotweine]:

- Die Namen der Rebsorten dürfen nur so angegeben werden, dass sie aufgrund ihrer Schriftart, Schriftgröße oder Schriftfarbe nicht deutlicher als die Ursprungsbezeichnung erscheinen.
- Weitere Sortennamen dürfen nur mit einer Schriftgröße von höchstens der Hälfte der für die Angabe der Ursprungsbezeichnung verwendeten Schriftgröße angegeben werden.
- Anzugebende HK und EKHK: Barrique, Cuvée, in Holzfässern gereifter Wein, erste Lese, Virgin Vintage, Neuwein, Primeur, im Erzeugungsgebiet abgefüllt, Alt-, musealer Wein

Superior bikavér:

- Die traditionelle Bezeichnung „bikavér“ darf auf dem Etikett nur unmittelbar nach der Bezeichnung „Egri“ der Ursprungsbezeichnung „Eger“ in derselben Zeile und in derselben Schriftart und Schriftgröße angeführt werden.
- Anzugebende HK und EKHK: Barrique, in Holzfässern gereift, im Erzeugungsgebiet in Flaschen abgefüllt

Superior fehér [Superior Weißweine]:

- Die Namen der Rebsorten dürfen nur so angegeben werden, dass sie aufgrund ihrer Schriftart, Schriftgröße oder Schriftfarbe nicht deutlicher als die Ursprungsbezeichnung erscheinen.
- Weitere Sortennamen dürfen nur mit einer Schriftgröße von höchstens der Hälfte der für die Angabe der Ursprungsbezeichnung verwendeten Schriftgröße angegeben werden.
- Anzugebende HK und EKHK: Barrique, Cuvée, in Holzfässern gereifter Wein, abgefüllt im Erzeugungsgebiet, Hauptwein

Etikettierungsvorschriften für Weintypen (3)

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung:

Beschreibung der Bedingung:

Superior Csillag:

- Die Bezeichnung „csillag“ darf auf dem Etikett nur unmittelbar nach der Bezeichnung „Egri“ der Ursprungsbezeichnung „Eger“ in derselben Zeile und in derselben Schriftart und Schriftgröße angeführt werden.
- Anzugebende HK und EKHK: Barrique, in Holzfässern gereift, im Erzeugungsgebiet in Flaschen abgefüllt

Superior vörös [Superior Rotweine]:

- Die Namen der Rebsorten dürfen nur so angegeben werden, dass sie aufgrund ihrer Schriftart, Schriftgröße oder Schriftfarbe nicht deutlicher als die Ursprungsbezeichnung erscheinen.
- Weitere Sortennamen dürfen nur mit einer Schriftgröße von höchstens der Hälfte der für die Angabe der Ursprungsbezeichnung verwendeten Schriftgröße angegeben werden.

- Anzugebende HK und EHKH: Barrique, Cuvée, in Holzfässern gereifter Wein, im Erzeugungsgebiet abgefüllt, Hauptwein

Superior Spätlese:

- Die Namen der Rebsorten dürfen nur so angegeben werden, dass sie aufgrund ihrer Schriftart, Schriftgröße oder Schriftfarbe nicht deutlicher als die Ursprungsbezeichnung erscheinen.
- Weitere Sortennamen dürfen nur mit einer Schriftgröße von höchstens der Hälfte der für die Angabe der Ursprungsbezeichnung verwendeten Schriftgröße angegeben werden.
- Anzugebende HK und EHKH: Barrique, Cuvée, in Holzfässern gereifter Wein, im Erzeugungsort in Flaschen abgefüllt

Grand Superior Bikavér:

- Die traditionelle Bezeichnung „bikavér“ darf auf dem Etikett nur unmittelbar nach der Bezeichnung „Egri“ der Ursprungsbezeichnung „Eger“ in derselben Zeile und in derselben Schriftart und Schriftgröße angeführt werden.
- Anzugebende HK und EHKH: Barriere, in Holzfässern gereifter Wein, im Erzeugungsgebiet abgefüllt

Etikettierungsvorschriften für Weintypen (4)

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung:

Beschreibung der Bedingung:

Grand superior fehér [Grand Superior Weißweine]:

- Die Namen der Rebsorten dürfen nur so angegeben werden, dass sie aufgrund ihrer Schriftart, Schriftgröße oder Schriftfarbe nicht deutlicher als die Ursprungsbezeichnung erscheinen.
- Weitere Sortennamen dürfen nur mit einer Schriftgröße von höchstens der Hälfte der für die Angabe der Ursprungsbezeichnung verwendeten Schriftgröße angegeben werden.
- Anzugebende HK und EHKH: Barrique, Cuvée, in Holzfässern gereifter Wein, im Erzeugungsgebiet in Flaschen abgefüllt

Grand Superior Csillag:

- Die Bezeichnung „csillag“ darf auf dem Etikett nur unmittelbar nach der Bezeichnung „Egri“ der Ursprungsbezeichnung „Eger“ in derselben Zeile und in derselben Schriftart und Schriftgröße angeführt werden.
- Anzugebende HK und EHKH: Barriere, in Holzfässern gereifter Wein, im Erzeugungsgebiet abgefüllt

Grand superior vörös [Grand Superior Rotweine]:

- Die Namen der Rebsorten dürfen nur so angegeben werden, dass sie aufgrund ihrer Schriftart, Schriftgröße oder Schriftfarbe nicht deutlicher als die Ursprungsbezeichnung erscheinen.
- Weitere Sortennamen dürfen nur mit einer Schriftgröße von höchstens der Hälfte der für die Angabe der Ursprungsbezeichnung verwendeten Schriftgröße angegeben werden.
- Anzugebende HK und EHKH: Barrique, Cuvée, in Holzfässern gereifter Wein, im Erzeugungsgebiet in Flaschen abgefüllt

Vorschriften für die Aufmachung

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

- a) Die Superior- und Grand-Superior-Weine (alle Weintypen) sowie Classicus bikavér und Csillag dürfen nur in Flaschen abgefüllt in Verkehr gebracht werden. Alle übrigen Weintypen dürfen in Glasflaschen oder in Bag-in-Box-Verpackungen in Verkehr gebracht werden.

- b) Die Abfüllung darf nur in einem von der Weinbaubehörde genehmigten und von dem Rat der Weinbaugemeinden der Weinregion Eger (im Folgenden der „EGHT“) registrierten Abfüllungsbetrieb erfolgen. Die Abfüllpflicht gilt nicht für selbst erzeugte Weine, die vom Erzeuger in seiner eigenen Kellerei in einem bestimmten Erzeugungsgebiet erzeugt und dort konsumiert werden.
- c) Eine Abfüllung außerhalb des Erzeugungsorts ist nur zulässig, wenn sie 48 Stunden im Voraus angemeldet wird. Die Abfüllung muss innerhalb von 90 Tagen nach der Auslieferung vom Erzeugungsgebiet erfolgen, damit die organoleptische Qualität erhalten bleibt.

Frühestmöglicher Zeitpunkt des Inverkehrbringens

Rechtsrahmen:

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

Art der sonstigen Bedingung:

Eingeräumte Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

- a) Classicus-Weine:
 - i) Bikavér: 1. November des auf die Lese folgenden Jahres;
 - ii) Csillag: 15. März des auf die Lese folgenden Jahres;
 - iii) im Fall jedes anderen Weintyps: nicht reguliert.
- b) Superior-Weine:
 - i) Bikavér: 1. Mai des auf die Lese folgenden zweiten Jahres;
 - ii) Csillag: 1. Mai des auf die Lese folgenden Jahres;
 - iii) im Fall jedes anderen Weintyps: nicht reguliert.
- c) Grand-Superior-Weine:
 - i) Bikavér: 1. September des auf die Lese folgenden zweiten Jahres;
 - ii) Csillag: 1. Juli des auf die Lese folgenden Jahres;
 - iii) im Fall jedes anderen Weintyps: nicht reguliert.

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets:

Rechtsrahmen:

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

Art der sonstigen Bedingung:

Eingeräumte Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

im Gebiet der Gemeinde Kompolt bzw. auf der Fläche der Einzellage Dóc im Gebiet der Gemeinde Noszvaj bzw. in den Gemeinden Bogács, Bükkzsérc und Cserépfalu gelesene Weintrauben

Übergangsbestimmungen

Rechtsrahmen:

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

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung:

Beschreibung der Bedingung:

- a) Erzeuger, die Egri Bikavér mit Angabe der Einzellage in Verkehr gebracht haben, das aus vor dem 31. Dezember 2009 gelesenen Trauben hergestellt wurde, und ihren in § 20 der Verordnung Nr. 102/2009 (vom 5. August 2009) FVM über die Weine geschützten Ursprungs der Weinregion Eger beschriebenen Verpflichtungen nachgekommen sind, müssen in den Folgejahren bei der Herstellung ihrer aus derselben Rebpflanzung und Einzellage stammenden Bikavér-Weine mit Angabe der Einzellage die in der Verordnung Nr. 130/2003 (vom 31. Dezember 2003) FVM über die Weine geschützten Ursprungs der Weinregion Eger festgelegten sich auf Egri Bikavér beziehenden bisherigen Verschnittregeln anwenden, und zwar solange die betreffende Rebpflanzung besteht bzw. solange sie die Sortenzusammensetzung der Rebpflanzung nicht ändern.

- b) Erzeuger, die in einem ökologisch bewirtschafteten Betrieb einen den Anforderungen an die biologische/ökologische Landwirtschaft entsprechenden Classicus Egri Bikavér herstellen und durch entsprechende Dokumente nachweisen, dass sie im betreffenden Jahr keine Möglichkeit hatten, im Einklang mit Abschnitt III einen Wein aus vier Rebsorten herzustellen, dürfen in dem betreffenden Jahr — unter Einhaltung der Vorschriften über den Verschnitt — bei der Herstellung von Bio Classicus Egri Bikavér einen Verschnitt aus drei Rebsorten herstellen.
- c) Die Übergangsregelungen werden mit Wirkung ab dem Weinwirtschaftsjahr 2021/2022 aufgehoben.

Link zur Produktspezifikation

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/d/5d/82000/Eger_OEM_v4_standard.pdf

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE