

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 183



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang

5. Mai 2022

### Inhalt

#### IV Informationen

#### INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

##### Europäische Kommission

2022/C 183/01	Euro-Wechselkurs — 4. Mai 2022 .....	1
---------------	--------------------------------------	---

#### INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2022/C 183/02	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Änderung gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen im Linienflugverkehr <sup>(1)</sup> .....	2
---------------	--	---

2022/C 183/03	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	---	---

#### DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

##### EFTA-Überwachungsbehörde

2022/C 183/04	Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben .....	4
---------------	--	---

2022/C 183/05	Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben .....	5
---------------	--	---

2022/C 183/06	Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde über die bei Rückforderungsentscheidungen angewandten Zinssätze sowie die Referenz- und Abzinsungssätze für die EFTA-Staaten ab dem 1. Januar 2022 (Veröffentlicht im Einklang mit den Vorschriften über die Referenz- und Abzinsungssätze in Teil VII der Leitlinien der Überwachungsbehörde für staatliche Beihilfen und Artikel 10 der Entscheidung der Überwachungsbehörde Nr. 195/04/COL vom 14. Juli 2004) .....	6
---------------	--	---

# DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

2022/C 183/07	Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben .....	7
---------------	--	---

---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

**Europäische Kommission**

2022/C 183/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10598 – LGC/TORAY INDUSTRIES HUNGARY) <sup>(1)</sup> .....	8
---------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2022/C 183/09	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 .....	10
2022/C 183/10	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 .....	19
2022/C 183/11	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 .....	29

---

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

4. Mai 2022

(2022/C 183/01)

## 1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0531	CAD	Kanadischer Dollar	1,3498
JPY	Japanischer Yen	136,84	HKD	Hongkong-Dollar	8,2655
DKK	Dänische Krone	7,4409	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6333
GBP	Pfund Sterling	0,84194	SGD	Singapur-Dollar	1,4559
SEK	Schwedische Krone	10,3968	KRW	Südkoreanischer Won	1 331,45
CHF	Schweizer Franken	1,0324	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,6489
ISK	Isländische Krone	137,20	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9594
NOK	Norwegische Krone	9,9042	HRK	Kroatische Kuna	7,5499
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 201,44
CZK	Tschechische Krone	24,644	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5847
HUF	Ungarischer Forint	377,55	PHP	Philippinischer Peso	55,260
PLN	Polnischer Zloty	4,6875	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9470	THB	Thailändischer Baht	36,137
TRY	Türkische Lira	15,5769	BRL	Brasilianischer Real	5,2400
AUD	Australischer Dollar	1,4780	MXN	Mexikanischer Peso	21,2947
			INR	Indische Rupie	80,4035

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008  
des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung  
von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

**Änderung gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen im Linienflugverkehr**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 183/02)

Mitgliedstaat	Frankreich
Flugstrecke	Le Puy-en-Velay - Paris (Orly)
Ursprüngliches Datum des Inkrafttretens der gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen	1995
Datum des Inkrafttretens der Änderungen	14. Januar 2023
Anschrift, bei der der Text und sonstige einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	<p>Erlass vom 22. März 2022 über die Auferlegung gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen für Linienflugdienste zwischen Puy-enVelay (Loudes) und Paris (Orly)</p> <p>NOR : TRAA2201947A</p> <p><a href="http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do">http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do</a></p> <p>Weitere Auskünfte erteilt:            Direction Générale de l'Aviation Civile            DTA/SDS1            50 rue Henry Farman            75 720 Paris Cedex 15            FRANKREICH</p> <p>Tel. +33 158094321</p>

**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

**Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 183/03)

Mitgliedstaat	Frankreich
Flugstrecke	Le Puy-en-Velay – Paris (Orly)
Laufzeit des Vertrags	14. Januar 2023 bis 13. Januar 2027
Frist für die Angebotsabgabe	8. Juli 2022 (17:00 Uhr Pariser Ortszeit)
Anschrift, bei der der Text der Ausschreibung und andere einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit der öffentlichen Ausschreibung und den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Weitere Auskünfte erteilt: Syndicat Mixte de Gestion de l'Aérodrome Départemental Le Puy/Loudes La Reilhade 43320 Chaspuzac FRANCE  Telefon +33 471086576 E-Mail: <a href="mailto:direction@aerolepuy.fr">direction@aerolepuy.fr</a> Beschafterprofil: <a href="https://marchespublics.cdg43.fr">https://marchespublics.cdg43.fr</a>

## DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

## EFTA-ÜBERWACHUNGSBEHÖRDE

**Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben**

(2022/C 183/04)

Die EFTA-Überwachungsbehörde erhebt keine Einwände gegen folgende Beihilfemaßnahme:

Tag des Erlasses der Entscheidung	17. Dezember 2021
Nummer der Beihilfesache	87820
Nummer der Entscheidung	300/21/COL
EFTA-Staat	Norwegen
Titel	Regional differenzierte Sozialversicherungsbeiträge 2022–2027
Rechtsgrundlage	Der jährliche Parlamentsbeschluss über die Sätze für Sozialversicherungsbeiträge usw. sowie Abschnitt 23-2 des Gesetzes Nr. 19 vom 28. Februar 1997 über das nationale Versicherungssystem (Folketrygdloven)
Art der Maßnahme	Regelung
Ziel	Regionalbeihilfen
Form der Beihilfe	Steuerermäßigung
Intensität	3,1 % bis 12,4 %
Laufzeit	1.1.2022-31.12.2027
Wirtschaftszweige	Horizontale Maßnahme. Alle Wirtschaftszweige, auf die die Regionalbeihilfeleitlinien 2022-2027 anwendbar sind.
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	The Norwegian Tax Administration Postboks 9200 – Grønland N-0134 Oslo NORWEGEN

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung der Entscheidung befindet sich auf folgender Website der EFTA-Überwachungsbehörde:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

**Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben**

(2022/C 183/05)

Die EFTA-Überwachungsbehörde erhebt keine Einwände gegen folgende Beihilfemaßnahme:

Tag des Erlasses der Entscheidung	21. Dezember 2021
Nummer der Beihilfesache	87966
Nummer der Entscheidung	301/21/COL
EFTA-Staat	Norwegen
Titel	COVID-19 – Verlängerung und Änderung der Beihilferegelung für Unternehmen, die erhebliche Umsatzeinbußen erleiden
Rechtsgrundlage	Gesetz über die befristete Zuschussregelung für Unternehmen mit erheblichen Umsatzeinbußen nach August 2020
Art der Maßnahme	Regelung
Ziel	Verlustrückgang zur Begrenzung der durch die COVID-19-Pandemie verursachten Schäden
Form der Beihilfe	Zuschüsse
Mittelausstattung	4,2 Mrd. NOK
Intensität	70-90 %
Laufzeit	Bis zum 30. Juni 2022
Wirtschaftszweige	Alle Wirtschaftszweige mit Ausnahme von Unternehmen, die in den Bereichen Gewinnung und Produktion von Erdöl, Erzeugung, Übertragung oder Vertrieb von bzw. Handel mit Strom tätig sind, sowie von Finanzinstituten, Unternehmen, deren Hauptgeschäftszweck in Investitionen besteht
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Registerzentrum Brønnøysund Brønnøysundregistrene Postboks 900 N-8910 Brønnøysund NORWEGEN

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung der Entscheidung befindet sich auf folgender Website der EFTA-Überwachungsbehörde: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

**Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde über die bei Rückforderungsentscheidungen angewandten Zinssätze sowie die Referenz- und Abzinsungssätze für die EFTA-Staaten ab dem 1. Januar 2022**

*(Veröffentlicht im Einklang mit den Vorschriften über die Referenz- und Abzinsungssätze in Teil VII der Leitlinien der Überwachungsbehörde für staatliche Beihilfen und Artikel 10 der Entscheidung der Überwachungsbehörde Nr. 195/04/COL vom 14. Juli 2004 <sup>(1)</sup>)*

(2022/C 183/06)

Die Basissätze werden im Einklang mit dem Kapitel über die Methode für die Festsetzung der Referenz- und Abzinsungssätze der Leitlinien der Überwachungsbehörde für staatliche Beihilfen in der Fassung der Entscheidung der Überwachungsbehörde Nr. 788/08/COL vom 17. Dezember 2008 berechnet. Die anwendbaren Referenzsätze berechnen sich im Einklang mit den Leitlinien für staatliche Beihilfen aus dem Basissatz zuzüglich angemessener Margen.

Es wurden folgende Basissätze festgesetzt:

	Island	Liechtenstein	Norwegen
1.1.2022 –	2,12	- 0,57	0,66

<sup>(1)</sup> ABl. L 139 vom 25.5.2006, S. 37, und EWR-Beilage Nr. 26 vom 25.5.2006, S. 1.

**Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben**

(2022/C 183/07)

Die EFTA-Überwachungsbehörde erhebt keine Einwände gegen folgende Beihilfemaßnahme:

Tag des Erlasses der Entscheidung	17. Dezember 2021
Nummer der Beihilfesache	87805
Nummer der Entscheidung	299/21/COL
EFTA-Staat	Norwegen
Titel (und/oder Name des Beihilfeempfängers)	COVID-19 – Verlängerung der Regelung für abgesagte und in kleinerem Rahmen durchgeführte kulturelle Veranstaltungen
Rechtsgrundlage	Verordnung über eine befristete Ausgleichsregelung für infolge des Ausbruchs von COVID-19 abgesagte, geschlossene oder in kleinerem Rahmen durchgeführte kulturelle Veranstaltungen für den Zeitraum vom 1. Juli bis zum 31. Oktober 2021
Art der Maßnahme	Regelung
Ziel	Ausgleich für beihilfefähige Kosten, die durch die Absage von Veranstaltungen bzw. ihre Durchführung in kleinerem Rahmen aufgrund von Einschränkungen oder Empfehlungen der Behörden zur Verlangsamung der Ausbreitung von COVID-19 verursacht wurden.
Form der Beihilfe	Direktzuschuss
Mittelausstattung	425 Mrd. NOK (etwa 41 Mio. EUR)
Beihilfeintensität	Beihilfefähige Veranstalter: Zuschuss in Höhe von bis zu 95 % der unvermeidbaren Kosten im Zusammenhang mit abgesagten, geschlossenen oder in kleinerem Rahmen durchgeführten beihilfefähigen Veranstaltungen im Zeitraum vom 1. Juli bis zum 31. Oktober 2021 Beihilfefähige Unterauftragsnehmer: 50 % der Einkommenseinbußen und zusätzlichen Kosten im Zusammenhang mit abgesagten, geschlossenen oder in kleinerem Rahmen durchgeführten beihilfefähigen Veranstaltungen im Zeitraum vom 1. Juli bis zum 31. Oktober 2021
Laufzeit	Bis zum 30. Juni 2022
Wirtschaftszweige	Kultur
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Norsk kulturråd/Arts Council Norway [norwegischer Kulturrat]</li> <li>•P.O. Box 4808 Nydalen</li> <li>•N-0422 Oslo</li> </ul> NORWEGEN
Sonstige Angaben	

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung der Entscheidung befindet sich auf folgender Website der EFTA-Überwachungsbehörde:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.10598 – LGC/TORAY INDUSTRIES HUNGARY)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 183/08)

1. Am 27. April 2022 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- LG Chem, Ltd. („LGC“, Südkorea),
- Toray Industries Inc. („Toray“, Japan),
- Toray Industries Hungary Korlátolt Felelősségű Társaság (Ungarn), kontrolliert von Toray.

LGC und Toray werden die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von Toray Industries Hungary Korlátolt Felelősségű Társaság im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b und Artikel 3 Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- LGC ist ein Chemieunternehmen, das in den Bereichen Petrochemie, fortgeschrittene Werkstoffe, Biowissenschaften und Batterien tätig ist.
- Toray ist ein Chemieunternehmen, das in der Herstellung, der Verarbeitung und dem Verkauf verschiedener Materialien für Kraftfahrzeuge, Flugzeuge, IT-bezogene Produkte sowie Produkte des Bereichs der Biowissenschaften tätig ist.

3. Toray Industries Hungary Korlátolt Felelősségű Társaság wird Separatoren für Lithium-Ionen-Batterien herstellen und verkaufen.

4. 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.

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

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

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

M.10598 – LGC/TORAY INDUSTRIES HUNGARY

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](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

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**

(2022/C 183/09)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission <sup>(1)</sup>.

## MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„ASTI“

PDO-IT-A1396-AM06

Datum der Mitteilung: 7.2.2022

## BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

## 1. Weinbereitungsstandards

Es handelt sich um eine formale Änderung der Beschreibung der Überschüsse bei der Weinbereitung. Der Text:

„Für etwaige Überschussmengen bis maximal 5 % besteht kein Anspruch auf Verwendung der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung. Darüber hinausgehende Überschussmengen führen zum Verlust des Anspruchs auf Verwendung der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung für das gesamte betroffene Erzeugnis.“

erhält folgende Fassung:

„Bei den Sorten ‚Asti‘ oder ‚Asti‘ Spumante, ‚Asti‘ oder ‚Asti‘ Spumante metodo classico (traditionelle Flaschengärung) sowie ‚Moscato d’Asti‘ besteht, wenn der Ertrag die oben genannten Grenzen um maximal 80 % überschreitet, für die Überschussmenge kein Anspruch auf Verwendung der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung. Bei einer Überschreitung um mehr als 80 % erlischt der Anspruch auf Verwendung der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung für die gesamte Partie. Bei der Sorte ‚Moscato d’Asti‘ Vendemmia tardiva besteht, wenn der Ertrag die oben genannte Grenze um maximal 55 % überschreitet, für die Überschussmenge kein Anspruch auf Verwendung der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung. Bei einer Überschreitung um mehr als 55 % erlischt der Anspruch auf Verwendung der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung für die gesamte Partie.“

Infolge der Änderung kann für die verschiedenen Weinsorten der Höchstertag genauer beschrieben werden, bei dessen Überschreitung die g. U. nicht in Anspruch genommen werden kann bzw. der Anspruch auf Verwendung der g. U. für die gesamte Weinpartie erlischt.

Die Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

## 2. Kennzeichnung

Mit dieser Änderung wird der folgende Absatz 5, gemäß dem auf dem Etikett bestimmte Angaben gemacht werden müssen, gestrichen:

„Bei der Kennzeichnung und Aufmachung von Schaumweinen ist der Erzeuger/Verarbeiter anzugeben. Diese Angabe muss

- im selben Sichtfeld erscheinen wie alle vorgeschriebenen Angaben;
- zusammen mit der Anschrift in einem anderen Sichtfeld wiederholt werden, wenn dort die Angabe oder die Marke des Verkäufers/Händlers erscheint, in dessen Auftrag die Erzeugung erfolgt. Erscheint die Angabe oder die Marke des Verkäufers/Händlers, so sind Name und Anschrift des Erzeugers/Verarbeiters in deutlich sichtbaren Schriftzeichen anzugeben, die mindestens 50 % der Größe der für den Schriftzug ‚Asti‘ verwendeten Zeichen haben. Diese Bestimmung berührt nicht die Anwendung der geltenden EU- und nationalen Rechtsvorschriften über die Minimierung von Zeichen oder die Verwendung des Codes, wenn der Name oder die Anschrift des Erzeugers den Namen einer anderen g. U. oder g. A. enthält oder aus diesem besteht.“

(<sup>1</sup>) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Begründung: Ziel der Änderung ist es, die Rechtsvorschriften zu vereinfachen und – unter Einhaltung der einschlägigen geltenden EU- und nationalen Rechtsvorschriften – übermäßige redaktionelle Anforderungen an die Kennzeichnung zu vermeiden.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 Absatz 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

### 3. Kennzeichnung

Mit dieser Änderung werden Bestimmungen für die Verwendung der Kollektivmarke festgelegt.

Insbesondere sind Weine mit der g. U. ausschließlich und obligatorisch mit einer Kollektivmarke zu versehen, deren Größe und Farben im entsprechenden Anhang A der Produktspezifikation beschrieben sind. Diese Marke muss auf der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Erkennungsbanderole erscheinen. Alle Verwender der Bezeichnung sind bei der Bezeichnung und Aufmachung der Weine zur Verwendung der Marke berechtigt, die ausschließlich von der Schutzvereinigung zu denselben wirtschaftlichen und Nutzungsbedingungen ausgegeben wird wie für ihre Mitglieder.

Begründung: Die Bekanntheit der g. U. „Asti“ soll gesteigert werden, indem über eine eigene Marke die historischen und territorialen Elemente vermittelt werden, die in einzigartiger Weise für die entsprechenden Weine kennzeichnend sind. Es wurde daher für zweckmäßig erachtet, die Marke der Bezeichnung in die amtliche Erkennungsbanderole aufzunehmen, sodass jede Flasche vom kollektiven Engagement des gesamten Ursprungsgebiets kündigt. Gemäß den einschlägigen allgemeinen Bestimmungen wird die Kollektivmarke auch allen sonstigen Benutzern zur Verfügung gestellt, unabhängig davon, ob diese Mitglieder der Schutzvereinigung für „Asti“-Wein sind oder nicht.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 Absatz 5 der Produktspezifikation und Nummer 9 (Weitere Bedingungen) des Einzigen Dokuments.

#### EINZIGES DOKUMENT

#### 1. Name des Erzeugnisses

Asti

#### 2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

#### 3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

#### 4. Beschreibung der Weine

1. *Asti oder Asti Spumante, auch mit Angabe der Teilgebiete Santa Vittoria d'Alba und Strevi*

#### KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb bis hell goldgelb

Geruch: charakteristisch und mild

Geschmack: charakteristisch, ausgewogen, naturherb bis süß

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 %, davon mindestens 6,00 % vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6,00
Mindestgesamtsäure	4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

2. *Asti oder Asti Spumante Metodo Classico (traditionelle Flaschengärung), auch mit Angabe der Teilgebiete Santa Vittoria d'Alba und Strevi*

#### KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb bis sehr helles goldgelb

Geruch: charakteristisch, ausgeprägt, mild

Geschmack: charakteristisch, ausgewogen, naturherb bis süß

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %, davon mindestens 6,00 % vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6,0
Mindestgesamtsäure	6,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

3. *Moscato d'Asti mit dem Prädikat „Vendemmia Tardiva“*

#### KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldgelb

Geruch: fruchtig, sehr intensiv, charakteristisches Aroma getrockneter Trauben mit würzigen Noten

Geschmack: süßer, harmonischer, samtiger Geschmack mit Anklängen der Moscato-Traube, der an Wabenhonig erinnert

Mindestgesamtalkoholgehalt: 14,00 % vol, davon mindestens 11,00 % vol vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

#### 4. *Moscato d'Asti*

##### KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Geruch: charakteristisch und nach Moscato-Trauben duftend

Geschmack: süß, aromatisch, charakteristisch, bisweilen lebhaft

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol, davon 4,50 % vol bis 6,50 % vol vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

#### 5. *Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets Santa Vittoria d'Alba*

##### KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb mit goldfarbenen Reflexen

Geruch: elegant, fein, frisch und lang anhaltend, auch mit florealen Noten

Geschmack: klar, harmonisch, süß, typisch aromatisches Aroma der Moscatello-Traube, bisweilen lebhaft

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol, davon 4,50 % vol bis 6,50 % vol vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

6. *Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets Canelli*

KURZBESCHREIBUNG

Geruch: charakteristisches und nach Moscato-Trauben duftendes Moschusaroma

Farbe: strohgelb, mehr oder weniger intensiv gelb bis goldgelb

Geschmack: süß, aromatisch, charakteristisch mit dem Aroma der Moscato-Traube, bisweilen lebhaft

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol, davon 4,5 % vol bis 6,50 % vol vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

7. *Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets Strevi*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb, mehr oder weniger intensiv gelb bis goldgelb

Geruch: charakteristisches und duftendes Aroma der Moscato-Trauben

Geschmack: süß, aromatisch, charakteristisch mit dem Aroma der Moscato-Traube, bisweilen lebhaft

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol, davon 4,50 % vol bis 6,50 % vol vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

8. *Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets Santa Vittoria d'Alba und dem Prädikat „Vendemmia Tardiva“*

**KURZBESCHREIBUNG**

Farbe: leuchtend goldgelb

Geruch: komplex, fruchtig, sehr intensiv, charakteristisches Aroma getrockneter Trauben mit würzigen Noten

Geschmack: süßer, harmonischer, samtiger Geschmack mit Anklängen der Moscato-Traube, der an Wabenhonig erinnert

Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,00 % vol, davon mindestens 12,00 % vol vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Wesentliche önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchstserträge*

1. Asti oder Asti Spumante, Moscato d'Asti

10 000 kg Trauben pro Hektar

2. Asti oder Asti Spumante Metodo Classico (traditionelle Flaschengärung)

10 000 kg Trauben pro Hektar

3. Moscato d'Asti mit dem Prädikat „Vendemmia Tardiva“

6 000 kg Trauben pro Hektar

4. Moscato d'Asti mit Angabe der Teilgebiete Canelli und Strevi

9 500 kg Trauben pro Hektar

5. Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets Canelli und der Angabe „Vigna“ [Rebfläche]

8 500 kg Trauben pro Hektar

6. Moscato d'Asti mit Angabe der Teilgebiete Strevi und Santa Vittoria d'Alba

9 500 kg Trauben pro Hektar

7. Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets Santa Vittoria d'Alba und dem Prädikat „Vendemmia Tardiva“

5 000 kg Trauben pro Hektar

8. Asti Spumante und Asti Spumante Metodo Classico mit Angabe der Teilgebiete Santa Vittoria d'Alba und Strevi

9 500 kg Trauben pro Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti“ ist wie folgt abgegrenzt:

Provinz Alessandria: das gesamte Gebiet der Gemeinden

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogcardo, Ricaldone, Strevi, Terzo und Visone;

Provinz Asti: das gesamte Gebiet der Gemeinden Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea und San Giorgio Scarampi;

Provinz Cuneo: das gesamte Gebiet der Gemeinden Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto und die Ortschaften Como und San Rocco Senodelvio in der Gemeinde Alba.

— Das Teilgebiet Canelli in der Provinz Asti umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinden Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca und einen Teil des Gebiets an der orografisch linken Seite des Flusses Bormida in den Gemeinden Loazzolo und Bubbio.

Provinz Cuneo: das gesamte Gebiet der Gemeinden Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella und die Ortschaften Como und San Rocco Senodelvio der Gemeinde Alba.

— Das Teilgebiet Santa Vittoria d'Alba umfasst die Gemeinde Santa Vittoria d'Alba in der Provinz Cuneo.

— Das Teilgebiet Strevi in der Provinz Alessandria umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinden Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogcardo und Visone.

## 7. Rebsorte

Moscato bianco B. - Moscato reale

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

### Die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung „ASTI“

Die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung „ASTI“

„Asti“ und „Moscato d'Asti“ sind sortenreine Weine, die ausschließlich aus der Rebsorte Moscato Bianco bereitet werden, die über eine charakteristische und bemerkenswerte Aromapalette verfügt. Die besonderen Eigenschaften, die diese Rebsorte den daraus gewonnenen Weinen des Typs Spumante und Vendemmia Tardiva verleiht, hängen eng mit der umsichtigen Bewirtschaftung der Rebflächen durch die Weinbauern und den innovativen Weinbereitungsverfahren zusammen, was in den vergangenen Jahrzehnten zur Erzeugung von Weinen aus Moscato-Trauben geführt hat, die sowohl in der Version als Schaumwein wie auch als nicht schäumender Wein einen geringen Zuckergehalt aufweisen.

Durch die Eignung des Gebiets mit seiner besonderen Geländebeschaffenheit, der chemischen Zusammensetzung der Böden, den klimatischen Bedingungen sowie aufgrund der Fachkenntnis und der Weinbautraditionen konnte im Laufe der Jahre die Rebsorte „selektiert“ werden, die sich am besten an die Umgebung angepasst hat: der Moscato Bianco (oder Gelbe Muskateller).

In mehreren Artikeln über Weinanbauflächen und Weine aus der ganzen Welt, die im 18. Jahrhundert in Lausanne veröffentlicht wurden, ist ausdrücklich ein Moscato Bianco aus dem Piemont erwähnt, eine Traube, die sehr geschätzt wurde. Im späten achtzehnten Jahrhundert bezeichnete die renommierte Turiner Gesellschaft für Landwirtschaft die Moscato-Traube als eine der piemontesischen Rebsorten mit dem Potenzial, die edelsten Weine hervorzubringen. Aufgrund der ausgedehnten Flächen, auf denen die Rebsorte Moscato Bianco angebaut wurde, unterschied sich das Piemont zu Beginn des 19. Jahrhunderts deutlich von anderen Regionen Italiens. So begann Ende des 19. Jahrhunderts eine beachtliche Produktion von flaschengegarnten Schaumweinen, die aus Moscato-Trauben erzeugt wurden. Mit der Optimierung der im Piemont von Martinotti entwickelten Tankgärung (Charmat-Verfahren) wurde die Rebsorte Moscato ab 1895 vor allem zur Bereitung von Schaumweinen verwendet; schon damals war von der beträchtlichen Nachfrage nach dem duftenden und moussierenden Weißwein aus dem Ausland die Rede, der auf dem Markt unter dem Namen Moscato d'Asti oder Moscato di Canelli bekannt war. Mit der Etablierung dieser Art der Weinbereitung nahm das Piemont im Vergleich zu den anderen italienischen Regionen, in denen die Rebsorte Moscato (in viel geringerem Umfang) angebaut wurde, eine absolut herausragende Stellung ein, denn außerhalb des piemontesischen Gebiets zählte ein Großteil der erzeugten Moscato-Weine damals zu den „Luxuslikörweinen“. Nur im Piemont in den Gebieten von Asti, Alessandria und Cuneo wurde die Rebsorte Moscato zur Bereitung von Schaumweinen verwendet. In diesen Zeitraum fallen auch die ersten Erfahrungen mit der Erzeugung von trockenen Schaumweinen aus Moscato-Trauben (Asti Champagne des frühen zwanzigsten Jahrhunderts), die allerdings keine kommerzielle Bedeutung erlangen konnten, da es aufgrund der begrenzten önologischen Kenntnisse in dieser Epoche nicht möglich war, den bitteren Beigeschmack zu mildern, der durch die Terpene eines vollständig vergärten Moscato-Weins entsteht. Andererseits wurden durch die Zugabe von Zucker für die Nachgärung in der Flasche zur Reduzierung des bitteren Geschmacks derartig hohe Drücke erzeugt, denen die verwendeten Flaschen nicht standhielten. Die regionalen Erzeuger aus dem DOCG-Gebiet „Asti“ haben weiterhin an der trockenen Variante des Weins der Sorten Spumante und „Tappo Raso“ (ein Schaumwein mit speziellem Korkverschluss) gearbeitet. In den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts wurden die ersten Arbeiten von Forschungsinstituten aus dem Piemont veröffentlicht, in denen die chemischen und aromatischen Eigenschaften von trockenen Weinen aus der Rebsorte Moscato und die Entwicklung der Terpenverbindungen in Moscato-Trauben untersucht wurden, um die Techniken bei der Weinbereitung zu verbessern. In jenen Jahren entwickelte sich das Konzept der auf Rebsorten basierenden Önologie bzw. ein differenzierter technologischer Ansatz mit dem Ziel, die Eigenschaften der Trauben in der Qualität des erzeugten Weins hervorzuheben. Im speziellen Fall der Rebsorte Moscato hat der technische Fortschritt eine längere Gärung ermöglicht, sodass die bitteren Noten reduziert werden konnten, aufgrund derer die kommerziellen Initiativen zu Beginn des 20. Jahrhunderts gescheitert waren. Das entwickelte Fachwissen wurde an die Erzeugerbetriebe weitergegeben, die in den vergangenen Jahrzehnten mit der Erzeugung von Weinen aus Moscato-Trauben begonnen haben, die sowohl bei den erzeugten Schaumweinen wie auch bei nicht schäumenden Weinen einen geringen Zuckergehalt aufweisen.

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

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsgrundlage:

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine „Asti“ und „Asti Spumante“ mit dem Zusatz „Denominazione di Origine Controllata e Garantita“ (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) darf die Angabe des Zuckergehalts nicht in derselben Zeile erscheinen wie die Bezeichnung. Außerdem darf die Schrift, in der diese Angaben angebracht sind, nicht größer sein als die Schrift, die für die Bezeichnung verwendet wird.

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsgrundlage:

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Bereitung der Weine der g. U. „Asti“ mit dem Zusatz „Denominazione di Origine Controllata e Garantita“ (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung), einschließlich des Eintrocknens der Trauben für die Weinsorte Vendemmia Tardiva und der Schaumweinbereitung, darf neben den Gemeinden im Erzeugungsgebiet auch innerhalb des gesamten Verwaltungsgebiets der an das Erzeugungsgebiet angrenzenden Provinzen Alessandria, Asti, Cuneo und in der Ortschaft Pessione in der Gemeinde Chieri (Turin) erfolgen.

Abfüllung im abgegrenzten Gebiet

Rechtsgrundlage:

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti“ muss innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen. In Übereinstimmung mit Artikel 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 muss die Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen, um die Qualität und das Ansehen zu wahren, den Ursprung zu garantieren und wirksame Kontrollen zu gewährleisten.

Kollektivmarke

Rechtsgrundlage:

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Weine mit der g. U. „Asti“ werden ausschließlich und verbindlich mit einer Kollektivmarke versehen, deren Größe und Farben in dem entsprechenden Anhang A der Produktspezifikation beschrieben sind. Diese Marke muss auf der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Erkennungsbanderole erscheinen. Alle Verwender der Bezeichnung sind bei der Bezeichnung und Aufmachung der Weine zur Verwendung der Marke berechtigt, die ausschließlich von der Schutzvereinigung zu denselben wirtschaftlichen und Nutzungsbedingungen ausgegeben wird wie für ihre Mitglieder.

### **Link zur Produktspezifikation**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17758>

---

**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**

(2022/C 183/10)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„BOLGHERI“**

**PDO-IT-A1348-AM02**

**Datum der Mitteilung: 8.2.2022**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**1. Bolgheri Bianco – Angabe der Traubensorten, aus denen der Wein erzeugt wird**

**BESCHREIBUNG**

Die ampelografische Grundlage für die Sorte „Bolgheri Bianco“:

Vermentino: 0 bis 70 %

Sauvignon: 0 bis 40 %

Trebbiano Toscano: 0 bis 40 %

Es dürfen andere für den Anbau in der Region Toskana geeignete weiße Rebsorten zugesetzt werden, deren Anteil einzeln oder zusammen höchstens 30 % betragen darf.

wird wie folgt geändert:

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Bolgheri Bianco“ ist Weinen aus Trauben vorbehalten, die auf den Rebflächen angebaut werden und folgende ampelografische Zusammensetzung aufweisen:

Vermentino: 0 bis 100 %

Sauvignon: 0 bis 100 %

Viognier: 0 bis 100 %

Es dürfen andere für den Anbau in der Region Toskana geeignete weiße Rebsorten zugesetzt werden, deren Anteil einzeln oder zusammen höchstens 40 % betragen darf.

**BEGRÜNDUNG:**

Die ampelografische Grundlage wurde aktualisiert, sodass sie die tatsächliche heutige Situation widerspiegelt. Zudem soll den Erzeugern hierdurch die Entwicklung einer Sorte wie „Bolgheri Bianco“ ermöglicht werden.

Vor allem die Rebsorte Trebbiano wird im Anbaugebiet Bolgheri schon seit Jahren nicht mehr angebaut, während die Rebsorten Sauvignon Blanc und Viognier nach Vermentino mittlerweile die beiden wichtigsten weißen Keltertraubensorten darstellen. Angesichts der durchgeführten Versuche mit hervorragenden Ergebnissen in Bezug auf die qualitativen Merkmale der Weine wurden die beiden Rebsorten Sauvignon Blanc und Viognier in die ampelografische Grundlage für die Sorte „Bianco“ aufgenommen.

**VON DER ÄNDERUNG BETROFFENE ABSCHNITTE DES EINZIGEN DOKUMENTS UND DER PRODUKTSPEZIFIKATION**

— EINZIGES DOKUMENT: Abschnitt 7 – Keltertraubensorte(n)

— PRODUKTSPEZIFIKATION: Artikel 2 – Ampelografische Grundlage – Absatz 1.

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

## 2. **Zusätzliche Rebsorten**

### BESCHREIBUNG:

Der nachfolgende Absatz und das entsprechende Verzeichnis der zusätzlichen Rebsorten, die zur Erzeugung der Weine mit der g. U. „Bolgheri“ verwendet werden dürfen, wurden gestrichen.

„In Anhang 1 sind die zusätzlichen Rebsorten angegeben, die zur Erzeugung der o. g. Weine verwendet werden dürfen und in das nationale Sortenregister für Keltertrauben eingetragen sind, das durch das Ministerialdekret vom 7. Mai 2004 (veröffentlicht im Amtsblatt Nr. 242 vom 14. Oktober 2004) und nachfolgenden Änderungen genehmigt wurde.“

### BEGRÜNDUNG:

Da die zusätzlichen Rebsorten, die zur Erzeugung der Weine mit der g. U. „Bolgheri“ verwendet werden dürfen, in der Liste der für den Anbau in der Region Toskana geeigneten Rebsorten aufgeführt sind, wurde das entsprechende Verzeichnis aus der Produktspezifikation gestrichen.

### VON DER ÄNDERUNG BETROFFENE ABSCHNITTE DES EINZIGEN DOKUMENTS UND DER PRODUKTSPEZIFIKATION

- EINZIGES DOKUMENT: Keiner der Abschnitte ist von dieser Änderung betroffen.
- PRODUKTSPEZIFIKATION: Artikel 2 – Ampelografische Grundlage – Absatz 5.

## 3. **Höchstertrag bei der Verarbeitung von Trauben zu Wein**

### BESCHREIBUNG:

Der folgende Absatz über den Höchstertrag bei der Weinerzeugung:

„Der Traubenertrag bei der Erzeugung der Weine ‚Bolgheri Bianco‘, ‚Bolgheri Vermentino‘ und ‚Bolgheri Sauvignon‘ darf höchstens 65 % betragen. Wenn dieser Grenzwert, jedoch nicht die Marke von 70 % überschritten wird, hat der überschüssige Teil keinen Anspruch auf die geschützte Ursprungsbezeichnung. Wenn 70 % überschritten werden, verliert das gesamte Erzeugnis den Anspruch auf die geschützte Ursprungsbezeichnung.“

wird wie folgt geändert:

„Der Traubenertrag bei der Erzeugung der Weine ‚Bolgheri Bianco‘, ‚Bolgheri Vermentino‘ und ‚Bolgheri Sauvignon‘ darf höchstens 70 % betragen. Wenn dieser Grenzwert, jedoch nicht die Marke von 75 % überschritten wird, hat der überschüssige Teil keinen Anspruch auf die geschützte Ursprungsbezeichnung. Wenn 75 % überschritten werden, verliert die gesamte Partie den Anspruch auf die geschützte Ursprungsbezeichnung.“

### BEGRÜNDUNG:

Die Änderung des Ertrags von 65 % auf 70 % bei den weißen Sorten trägt der Tatsache Rechnung, dass der Traubenertrag insbesondere bei der Rebsorte Vermentino höher ist und die gleichbleibend hohe Qualität der erzeugten Trauben bei zahlreichen Studien und Versuchen nachgewiesen wurde. Zudem entspricht der Höchstertrag von 70 % dem anderer großer Weine, die dieselben Rebsorten wie zur Erzeugung der Weine mit der g. U. „Bolgheri“ verwenden.

### VON DER ÄNDERUNG BETROFFENE ABSCHNITTE DES EINZIGEN DOKUMENTS UND DER PRODUKTSPEZIFIKATION

- EINZIGES DOKUMENT: Abschnitt 5 – Unterabschnitt 5.2. - Höchsterträge
- PRODUKTSPEZIFIKATION: Artikel 5 – Weinbereitungsverfahren - Absatz 5 (letzter Unterabsatz).

## 4. **Organoleptische Eigenschaften**

### BESCHREIBUNG:

Die Beschreibung der Farbe zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens der folgenden Sorten:

„Bolgheri Bianco“:

Farbe: strohgelb

„Bolgheri Vermentino“:

Farbe: strohgelb

„Bolgheri Sauvignon“:

Farbe: strohgelb

wird wie folgt geändert:

„Bolgheri Bianco“:

Farbe: strohgelb bis goldgelb von unterschiedlicher Intensität

„Bolgheri Vermentino“:

Farbe: strohgelb bis goldgelb von unterschiedlicher Intensität

„Bolgheri Sauvignon“:

Farbe: strohgelb bis goldgelb von unterschiedlicher Intensität

BEGRÜNDUNG:

Bei der Bereitung der Weine war man es jahrelang gewohnt, vorzugsweise Stahlbehälter zu verwenden und die Weine nur sehr kurze Zeit zu lagern, damit sie im Jahr nach der Ernte in den Handel gebracht werden konnten. Insbesondere bei der Erzeugung des „Bolgheri Bianco“ und anderer Sorten aus weißen Reben haben sich in letzter Zeit Verfahren wie die Mazeration auf Schalen und die Reifung im Holzfass, auch über längere Zeiträume, immer mehr durchgesetzt. Dies hat nicht nur eine höhere Farbintensität, sondern auch sattere Gelbnuancen zur Folge. Infolgedessen und aufgrund der Tatsache, dass für das Traubengemisch größere Mengen anderer Rebsorten verwendet werden, zu denen an erster Stelle die Rebsorte Viognier gehört, erscheint es angebracht, das Farbspektrum der Weine nicht auf die strohgelbe Farbe zu begrenzen, da dies angesichts der heutigen Situation eine starke Beschränkung bedeuten würde.

VON DER ÄNDERUNG BETROFFENE ABSCHNITTE DES EINZIGEN DOKUMENTS UND DER PRODUKTSPEZIFIKATION

- EINZIGES DOKUMENT: Abschnitt 4 – Beschreibung der Weine
- PRODUKTSPEZIFIKATION: Artikel 6 – Eigenschaften beim Genuss

## 5. **Größere geografische Einheit als das Gebiet, das der geschützten Ursprungsbezeichnung zugrunde liegt – Etikettierung**

BESCHREIBUNG:

Es wurde die Pflicht vorgesehen, auf dem Etikett neben der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bolgheri“ auch den Namen der größeren geografischen Einheit „Toskana“ anzugeben, wobei Folgendes gilt:

Auf den Etiketten der Flaschen oder Behältnisse für die „Bolgheri“ Weine muss die geografische Einheit „Toskana“ wie folgt angegeben werden:

- (a) Die Schriftgröße für die Angabe „Toskana“ darf höchstens halb so groß sein wie die Schriftgröße, die für die Bezeichnung „Bolgheri“ verwendet wird.
- (b) Die Angabe „Toskana“:
  - muss im Sichtfeld mit den Pflichtangaben unterhalb der Bezeichnung „Bolgheri“ und der entsprechenden spezifischen traditionellen Bezeichnung „denominazione di origine controllata“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) und der jeweiligen Angabe der Sorte (Superiore/Rosso/Vermentino/Bianco/Sauvignon) angeführt sein.
  - Wird die größere geografische Einheit „Toskana“ auch außerhalb des oben genannten Sichtfeldes angegeben, muss sie gemeinsam mit dem Namen „Bolgheri“ angeführt werden, wobei die Angabe unterhalb des Namens „Bolgheri“ und der eventuellen anderen Angaben (spezifische traditionelle Bezeichnung „denominazione di origine controllata“ und Angabe der Sorte) anzuführen ist.

Die Pflicht laut dem vorangegangenen Absatz gilt unbeschadet des Verbrauchs von Etiketten ohne die Angabe „Toskana“, die sich zum Zeitpunkt des Inkrafttretens der nationalen Änderungsentscheidung noch im Besitz der betreffenden Erzeugerbetriebe befinden, für die Abfüllung von Weinpartien, die aus dem Weinlesejahr 2021 und früheren Ernten stammen.

BEGRÜNDUNG:

Es wurde von der in Artikel 55 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 vorgesehenen Möglichkeit Gebrauch gemacht. Durch die Ergänzung erhält der Verbraucher eine genaue Information über die geografische Herkunft der Weine. Zudem wurde entschieden, die Verwendung der geografischen Einheit „Toskana“ als Pflichtangabe aufzunehmen, um die Einheitlichkeit der Erzeugnisse zu gewährleisten.

VON DER ÄNDERUNG BETROFFENE ABSCHNITTE DES EINZIGEN DOKUMENTS UND DER PRODUKTSPEZIFIKATION

- EINZIGES DOKUMENT: Abschnitt 9 – Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)
- PRODUKTSPEZIFIKATION: Artikel 7 – Etikettierung, Bezeichnung und Aufmachung – Absatz 5.

6. **Kontrollstelle**

BESCHREIBUNG:

Diese Änderung betrifft die Kontrollstelle, die sich wie folgt geändert hat:

Name und Anschrift:

VALORITALIA s.r.l.  
Via Venti Settembre 98/G  
00185 Rom (RM)  
ITALY

Geschäftssitz für die regulierte Tätigkeit:

Via Salita del Presidio 2.  
58054 SCANSANO (GR)  
ITALY

BEGRÜNDUNG:

Bei der Änderung handelt sich um eine Entscheidung des Erzeugerverbands der g. U. „Bolgheri“, über die entsprechend den gemeinschaftlichen und nationalen Vorschriften beschlossen wurde.

VON DER ÄNDERUNG BETROFFENE ABSCHNITTE DES EINZIGEN DOKUMENTS UND DER PRODUKTSPEZIFIKATION

- EINZIGES DOKUMENT: Keiner der Abschnitte ist von dieser Änderung betroffen.
- PRODUKTSPEZIFIKATION: Artikel 10 – Verweise auf die Kontrollstelle

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Bolgheri

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung der Weine**

1. *Bolgheri Bianco*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb bis goldgelb von unterschiedlicher Intensität

Duft: fein, delikater

Geschmack: trocken, harmonisch, würzig

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

## 2. *Bolgheri Vermentino*

### KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb bis goldgelb von unterschiedlicher Intensität

Duft: mild, charakteristisch

Geschmack: trocken, harmonisch, weich

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

## 3. *Bolgheri Sauvignon*

### KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb bis goldgelb von unterschiedlicher Intensität

Duft: delikat, charakteristisch, leicht aromatisch

Geschmack: trocken, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50% vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

#### 4. *Bolgheri Rosato*

##### KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rosarot

Duft: delikater weiniger Duft

Geschmack: trocken, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

#### 5. *Bolgheri Rosso*

##### KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubin- bis granatroten

Duft: intensiv weinig

Geschmack: trocken, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

6. *Bolgheri Rosso Superiore und Bolgheri mit Angabe der Rebfläche [„Vigna“]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv rubinrote oder granatrote Farbe

Duft: weinig, reich und elegant

Geschmack: trocken, vollmundig, robust und harmonisch mit guter eleganter Struktur

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezielle önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchstserträge*

1. Bolgheri Bianco, Bolgheri Vermentino und Bolgheri Sauvignon

12 000 kg Trauben pro Hektar

2. Bolgheri Bianco, Bolgheri Vermentino und Bolgheri Sauvignon

84 Hektoliter pro Hektar

3. Bolgheri Rosso, Bolgheri Rosato  
9 000 kg Trauben pro Hektar
4. Bolgheri Rosso, Bolgheri Rosato  
63 Hektoliter pro Hektar
5. Bolgheri Rosso Superiore, Bolgheri mit Angabe der Rebfläche [„Vigna“]  
8 000 kg Trauben pro Hektar
6. Bolgheri Rosso Superiore, Bolgheri mit Angabe der Rebfläche [„Vigna“]  
56 Hektoliter pro Hektar

#### 6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Trauben zur Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bolgheri“ müssen im Verwaltungsgebiet der Gemeinde Castagneto Carducci und insbesondere in der Ortschaft Bolgheri in der Provinz Livorno in der Region Toskana erzeugt werden, unter Ausschluss der Gebiete, die westlich des alten Verlaufs der Staatsstraße „Aurelia“ liegen.

#### 7. **Keltertrauben**

Cabernet Franc N. – Cabernet  
Cabernet Sauvignon N. – Cabernet  
Merlot N.  
Sangiovese N.  
Sangiovese N. – Sangioveseto  
Sauvignon B.  
Syrah N. – Shiraz  
Vermentino B.  
Viogner B.

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

##### BOLGHERI

Die Bodenanalyse und die bioklimatischen Indikatoren zeigen, dass das Anbaugebiet Bolgheri Eigenschaften aufweist, die denen der besten Terroirs weltweit entsprechen. Das Gebiet erstreckt sich an der tyrrhenischen Küste und ist wie ein natürliches Amphitheater von einer Reihe von Hügeln umschlossen, die in den Wintermonaten vor Kälte schützen und im Sommer den mildernden Einfluss des Meeres begünstigen. Die hohe Vielfalt der Böden, die sich in 27 Bodenformen unterteilen lassen, verleiht den Weinen ihre charakteristische Komplexität.

Obwohl in diesem Gebiet bereits seit Jahrtausenden Wein angebaut wird, haben sich die heutigen Anbauverfahren erst in den achtziger Jahren durchgesetzt, wobei die Winzer vor allem französische Rebsorten anbauten, die der Markgraf Mario Incisa della Rocchetta 1944 einführte.

Durch menschliches Eingreifen konnte im Gebiet von Bolgheri die Wahl der Rebsorte nach Landschaftsform und Bodenart optimiert werden. Die weißen und roten Rebsorten, die in der Produktspezifikation als ampelografische Grundlage vorgeschrieben sind, haben sich in dieser Hinsicht als die qualitativ beste Wahl für das Gebiet erwiesen. Zudem hat der menschliche Faktor sämtliche Anbauentscheidungen beeinflusst: Es dürfen keine horizontalen Erziehungsmethoden, sondern nur Spaliersysteme mit Guyot- oder Kordon-Erziehung verwendet werden. Die Stockdichte muss ausreichend hoch sein, um Ertragsüberschüsse im Rahmen zu halten. Unter diesem Gesichtspunkt ist auch die Schnittmethode zu wählen. Bei der Wahl des genetischen Materials müssen die mikroklimatischen Bedingungen und Bodenverhältnisse berücksichtigt werden. Des Weiteren erfolgt der Anbau nur nach bewährten und unveränderten Verfahren, um qualitativ hochwertige Weine zu erzeugen. Zudem ist die Bewässerung aufgrund der Erfahrungen nur als Notmaßnahme erlaubt. Die Weinbereitung erfolgt nach Verfahren, die sich in diesem Gebiet bei der Bereitung von Rotwein bewährt haben, wobei entsprechend zwischen Grundweinen und Superiore-Weinen differenziert wird. Letztere sind stärker strukturierte Weine, bei deren Erzeugung bestimmte Reife- und Ausbauzeiten in Fässern und Flaschen vorgeschrieben sind. Für die Bereitung von Weiß- und Roséwein werden geeignete Verfahren angewendet, um frische, würzige und harmonische Weine zu erhalten.

Die besondere orografische Beschaffenheit des Gebiets von Bolgheri und die dementsprechenden agroklimatischen Bedingungen sorgen dafür, dass die Trauben stets gleichmäßig und vollständig reifen. Die Vielfalt der Böden ist entscheidend dafür, dass die erzeugten Weine die charakteristische Komplexität und Persistenz erhalten, durch die sich hochwertige Qualitätsweine auszeichnen.

Die Qualität der Weine aus dem Gebiet von Bolgheri ist stets auf das Zusammenspiel mehrerer Faktoren zurückzuführen, die auf unterschiedlichen Ebenen wirken. Bei der Auswahl der Anbaugelände werden die am besten für die Erzeugung von Rotweinen geeigneten Böden gewählt und von denen getrennt, die sich eher für die Erzeugung von Weißweinen eignen. Die Breitenlage mit dem daraus folgenden Einfluss auf den Tageszyklus und die Sonneneinstrahlung kombiniert mit den orografischen Faktoren (Neigung, Exposition und Lage) ergeben das Topoklima.

Dies bestätigt die Wechselwirkung zwischen Mensch und Umwelt, da die erzeugten Weine das Ergebnis der Arbeit im Weinberg sind und nicht durch nachträgliche Eingriffe beeinflusst werden, die dazu tendieren, den Wein unabhängig von der Umwelt zu vereinheitlichen.

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

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung der Weine muss vollständig innerhalb des Verwaltungsgebiets der Gemeinde Castagneto Carducci erfolgen. Die Abfüllung muss innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen, um die Qualität und das Ansehen zu wahren, den Ursprung des Erzeugnisses zu garantieren und effektive Kontrollen zu gewährleisten.

Um die bereits eingeräumten Rechte der Abfüller zu wahren, die die Weine traditionsgemäß außerhalb der Gemeinde Castagneto Carducci abfüllen, sind Einzelgenehmigungen unter den in den nationalen Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen vorgesehen.

Bezeichnung der größeren geografischen Einheit des Gebiets der g. U.

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten der Flaschen oder Behältnisse für die Weine der g. U. „Bolgheri“ muss die geografische Einheit „Toskana“ wie folgt angegeben werden:

(a) Die Schriftgröße für die Angabe „Toskana“ darf höchstens halb so groß sein wie die Schriftgröße, die für die Bezeichnung „Bolgheri“ verwendet wird.

(b) Die Angabe „Toskana“:

— muss im Sichtfeld mit den Pflichtangaben unterhalb der Bezeichnung „Bolgheri“ und der entsprechenden spezifischen traditionellen Bezeichnung „denominazione di origine controllata“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) und der jeweiligen Angabe der Sorte (Superiore/Rosso/Vermentino/Bianco/Sauvignon) angeführt sein.

— Wird die größere geografische Einheit „Toskana“ auch außerhalb des oben genannten Sichtfeldes angegeben, muss sie gemeinsam mit dem Namen „Bolgheri“ angeführt werden, wobei die Angabe unterhalb des Namens „Bolgheri“ und der eventuellen anderen Angaben (spezifische traditionelle Bezeichnung „denominazione di origine controllata“ und Angabe der Sorte) anzuführen ist.

Erzeugungsjahr der Trauben

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Flaschen oder anderen Behältnissen für die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bolgheri“ muss das Erzeugungsjahr der Trauben angegeben werden.

Behältnisse und Verschlusssysteme

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

1 – BEHÄLTNISSE:

Die Weine mit der g. U. „Bolgheri“ dürfen nur in Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von 0,375, 0,75, 1,5, 3, 6, 9 und 12 Litern in den Verkehr gebracht werden.

Bei den Behältnissen für die Weine „Bolgheri Rosso“ und „Bolgheri Rosso Superiore“ muss es sich um Bordeauxflaschen aus dunklem Glas handeln.

Die Flaschen oder anderen Behältnisse für die Weine mit der g. U. „Bolgheri“ mit einem Fassungsvermögen unter 5 Litern müssen beim Inverkehrbringen auch hinsichtlich der Aufmachung den Merkmalen eines hochwertigen Weins gerecht werden.

VERSCHLUSSSYSTEME:

Beim Inverkehrbringen müssen die Behältnisse der Weine der Sorte „Bolgheri Rosso Superiore“ mit einem Weinkorken verschlossen sein.

Für alle anderen Sorten können die nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässigen Flaschenverschlüsse verwendet werden.

### **Link zur Produktspezifikation**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17797>

---

**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**

(2022/C 183/11)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

**„Neszmély / Neszmélyi“**

**PDO-HU-A1335-AM02**

**Datum der Mitteilung: 9. Februar 2022**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**Erweiterung des abgegrenzten Gebiets – Aufnahme der Gemeinden Bana und Bokod in das Weinbaugebiet**

a) Die Änderung betrifft die folgenden Kapitel der Produktspezifikation:

- IV. Abgegrenztes Gebiet
- VIII. Weitere Bedingungen, 4. Kleinere geografische Einheiten, die auf dem Etikett angegeben werden dürfen

b) Die Änderung betrifft die folgenden Kapitel des Einziges Dokuments:

- Kapitel 6: Abgegrenztes geografisches Gebiet
- Kapitel 9: Weitere Bedingungen, Kennzeichnungsvorschriften, Gemeinden, die angegeben werden dürfen

c) Begründung:

Die beiden Gemeinden waren früher Teil des historischen Weinbaugebiets, in dem Weinbautraditionen fortbestehen. Die Winzer dieser Gemeinden möchten daher wieder in das Erzeugungsgebiet der g. U. aufgenommen werden. Untersuchungen ergaben, dass sich Boden, klimatische Bedingungen, Weinbau und Weinbereitung der Erzeugungsgebiete dieser Gemeinden nicht von denen des Erzeugungsgebiets der g. U. Neszmély unterscheiden. Die Merkmale der Weinbauerzeugnisse aus den Trauben dieses Gebiets entsprechen den Merkmalen, die in der Produktspezifikation genannt werden.

EINZIGES DOKUMENT

**1. Name(n) des Erzeugnisses**

Neszmély

Neszmélyi

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

## 2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

## 3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Schaumwein

## 4. Beschreibung des Weins/der Weine

1. *Wein – Weißwein*

### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Weine haben eine blassgrüne bis strohgelbe Farbe. Es handelt sich um trockene, liebliche oder süße Weißweine mit einer lebendigen Säure und Sekundäraromen mit geringen oder keinen Spuren von Fassreife. Ihr bestimmendes Merkmal ist ein würziges, blumiges oder fruchtiges Aroma. Mit Ausnahme der Verschnitt-Weine spiegeln die Weine die charakteristischen Merkmale der jeweiligen Rebsorte deutlich wider. Der maximale Gesamtzuckergehalt der Weine beträgt 263 g/l. Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. *Wein – Roséwein*

### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die hellrosafarbenen, rosafarbenen, violetten oder lachsfarbenen (zwiebelschalenfarbenen) Weine haben eine lebhaft Säure und einen fruchtigen Duft und Geschmack ohne Spuren von Fassreife. Der maximale Gesamtzuckergehalt der Weine beträgt 263 g/l. Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. *Wein – Rotwein*

## KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die dunkelvioletten bis rubinroten oder sogar kräftig rubinroten Rotweine haben einen einfachen Charakter mit dem Aroma roter Beeren und eine intensive Säure. Es handelt sich um junge Weine mit minimalen Eiche- und Tanninaromen. Sie sind in der Regel für den direkten Konsum vorgesehen. Der maximale Gesamtzuckergehalt der Weine beträgt 263 g/l. Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4. *Schaumwein*

## KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Der blass strohgelbfarbene Schaumwein hat eine lebhaft, ausgeprägte Säure und ein abwechslungsreiches Bukett, das jedoch zumeist von weißfleischigen Früchten dominiert wird. Der Wein ist von mittlerer Intensität mit lang anhaltender Perlage. Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

## 1. Nicht zugelassene önologische Verfahren

## Einschlägige Einschränkung für die Weinbereitung

Mit Ausnahme des Schaumweins können die Weine mit konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem konzentriertem Traubenmost, der aus dem Weinbaugebiet der g. U. Neszmély stammen muss, gesüßt werden.

Die Anreicherung oder Süßung von Weinen mit der Bezeichnung „töppedt szőlőből készült bor“ [Wein aus eingetrockneten Trauben] oder „késői szüretelésű bor“ [Wein aus Spätlese] ist verboten.

Der Schaumwein darf nur unter Einsatz der allgemeinen Methoden der traditionellen Reifung in Flaschen hergestellt werden.

Je nach Zuckergehalt kann der Schaumwein herb, trocken, halbtrocken oder lieblich sein.

## 2. Vorschriften für die Traubenerzeugung (1)

### Anbauverfahren

#### 1. Vorschriften für die Reberziehung:

- a. Für vor dem 1. August 2010 angelegte Rebflächen gilt, dass Weinbauerzeugnisse mit der g. U. Neszmély aus Trauben der betreffenden Rebfläche mit den jeweiligen zuvor genehmigten Pflanzdichten und Erziehungsformen hergestellt werden dürfen, solange der Anbau auf den Rebflächen fortgesetzt wird.
- b. Für Rebflächen, die nach dem 1. August 2010 angelegt werden:
  - i. Schirmerziehung
  - ii. Moser-Erziehung
  - iii. Sylvoz-Erziehung
  - iv. Niedrige, mittelhohe oder hohe Kordonerziehung
  - v. Guyot-Erziehung
  - vi. Kopferziehung
  - vii. Gobelet-Erziehung

#### 2. Vorschriften für die Pflanzdichte der Reben:

- a. Für vor dem 1. August 2010 angelegte Rebflächen gilt, dass Weinbauerzeugnisse mit der g. U. Neszmély aus Trauben der betreffenden Rebfläche mit den jeweiligen zuvor genehmigten Pflanzdichten hergestellt werden dürfen, solange der Anbau auf den Rebflächen fortgesetzt wird.
- b. Für Rebflächen, die nach dem 1. August 2010 angelegt werden: mindestens 3 333 Rebstöcke/ha.

## 3. Vorschriften für die Traubenerzeugung (2)

### Anbauverfahren

#### 3. Ertragsbegrenzungen

- a. Für die Erzeugung von Weinen mit der g. U. Neszmélyi II/1 und von Schaumweinen mit der g. U. Neszmélyi II/2 dürfen Trauben von Rebflächen mit einem Höchstertag von 100 hl/ha Jungwein mit Trub verwendet werden. Bei für den Verkauf bestimmten Trauben beträgt der Höchstertag 14 t/ha.
- b. Weine mit der g. U. Neszmély II/1, die durch die Angabe der Gemeinde gekennzeichnet sind, dürfen aus Jungwein mit Trub mit einem Höchstertag von 100 hl/ha hergestellt werden, der aus Trauben mit einem Höchstertag von 14 t/ha gewonnen wurde.
- c. Alle Weine mit der g. U. Neszmély unter der Nummer II/1 dürfen mit der Angabe der unter Punkt 4.2 aufgelisteten Einzellagen gekennzeichnet werden, sofern der Ertrag für den Jungwein mit Trub nicht höher ist als 80 hl/ha oder 11,5 t/ha bei für den Verkauf bestimmten Trauben.
- d. Wird die Bezeichnung „töppedt szőlőből készült bor“ [Wein aus eingetrockneten Trauben] oder „késői szüretelésű bor“ [Wein aus Spätlese] verwendet, darf Jungwein mit Trub mit einem Höchstertag von 50 hl/ha verwendet werden, der aus Trauben mit einem Höchstertag von 7 t/ha gewonnen wurde.

#### 4. Qualität der Trauben (natürlicher Zuckergehalt (g/l) und potenzieller Alkoholgehalt der Trauben (in % vol)):

- für die Weine: mindestens 153 g/l – 9 % vol, höchstens 263 g/l – 15,5 % vol
- für die Schaumweine: mindestens 153 g/l – 9 % vol, höchstens 190 g/l – 11 % vol

## 5.2. Höchstertäge

#### 1. Wein

100 Hektoliter je Hektar

#### 2. Weine mit Angabe der Einzellage

80 Hektoliter je Hektar

3. Wein  
14 000 kg Trauben je Hektar

4. Weine mit Angabe der Einzellage  
11 500 kg Trauben je Hektar

5. Schaumwein  
100 Hektoliter je Hektar

6. Schaumwein  
14 000 kg Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Beschreibung des abgegrenzten Gebiets:

Die Gebiete folgender Gemeinden, die gemäß dem Weinbaukataster in die Klassen I und II eingestuft sind: Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlőc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Mogyorósbánya, Nagygimánd, Neszmély, Nyergesújfalú, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vérteskethely und Vértesszőlős.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

cabernet franc – cabernet

cabernet franc – carbonet

cabernet franc – carmenet

cabernet franc – gros cabernet

cabernet franc – gros vidur

cabernet franc – kaberne fran

cabernet sauvignon

chardonnay – chardonnay blanc

chardonnay – kereklevelű

chardonnay – morillon blanc

chardonnay – ronci bilé

cserszegi fűszeres

ezerjő – kolmreifler

ezerjő – korponai

ezerjő – szadocsina

ezerjő – tausendachtgute

ezerjő – tausendgute

ezerjő – trummertraube

hárslevelű – feuilles de tilleul

hárslevelű – garszleveljü

hárslevelű – lindeblättrige

hárslevelű – lipovina

irsai olivér – irsai

irsai olivér – muskat olivér

irsai olivér – zolotis

irsai olivér – zolotisztúj rannüj

juh fark – fehérboros

juh fark – lämmerschwantz  
juh fark – mohácsi  
juh fark – tarpai  
királyleányka – dánosi leányka  
királyleányka – erdei sárga  
királyleányka – feteasca regale  
királyleányka – galbena de ardeal  
királyleányka – königliche mädchen traube  
királyleányka – königstochter  
királyleányka – little princess  
kékfrankos – blauer leMBERger  
kékfrankos – blauer limBERger  
kékfrankos – blaufränkisch  
kékfrankos – limBERger  
kékfrankos – moravka  
leányka – dievcenske hrozno  
leányka – feteasca alba  
leányka – leányszőlő  
leányka – mädchen traube  
merlot  
olasz rizling – grasevina  
olasz rizling – nemes rizling  
olasz rizling – olaszriesling  
olasz rizling – riesling italien  
olasz rizling – risling vlassky  
olasz rizling – taljanska grasevina  
olasz rizling – welschriesling  
ottonel muskotály – mizsket otonel  
ottonel muskotály – muscat otonel  
ottonel muskotály – muskat otonel  
pinot blanc – fehér burgundi  
pinot blanc – pinot beluj  
pinot blanc – pinot bianco  
pinot blanc – weissburgunder  
pinot noir – blauer burgunder  
pinot noir – kisburgundi kék  
pinot noir – kék burgundi  
pinot noir – kék rulandi  
pinot noir – pignula  
pinot noir – pino csernűj  
pinot noir – pinot cernii  
pinot noir – pinot nero  
pinot noir – pinot tinta  
pinot noir – rulandski modre

pinot noir – savagnin noir  
pinot noir – spätburgunder  
rajnai rizling – johannisberger  
rajnai rizling – rheinriesling  
rajnai rizling – rhine riesling  
rajnai rizling – riesling  
rajnai rizling – riesling blanc  
rajnai rizling – weisser riesling  
rizlingszilváni – müller thurgau  
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli  
rizlingszilváni – müller thurgau blanc  
rizlingszilváni – rivaner  
rizlingszilváni – rizvanac  
sauvignon – sauvignon bianco  
sauvignon – sauvignon bijeli  
sauvignon – sauvignon blanc  
sauvignon – sovinjon  
szürkebarát – auvergans gris  
szürkebarát – grauburgunder  
szürkebarát – graumönch  
szürkebarát – pinot grigio  
szürkebarát – pinot gris  
szürkebarát – ruländer  
sárga muskotály – moscato bianco  
sárga muskotály – muscat blanc  
sárga muskotály – muscat bélüj  
sárga muskotály – muscat de frontignan  
sárga muskotály – muscat de lunel  
sárga muskotály – muscat lunel  
sárga muskotály – muscat sylvaner  
sárga muskotály – muscat zlty  
sárga muskotály – muskat weisser  
sárga muskotály – weiler  
sárga muskotály – weisser  
tramini – gewürtztraminer  
tramini – roter traminer  
tramini – savagnin rose  
tramini – tramin cervené  
tramini – traminer  
tramini – traminer rosso  
zenit  
zweigelt – blauer zweigeltrebe  
zweigelt – rotburger  
zweigelt – zweigeltrebe

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

### 8.1. Wein und Schaumwein (1)

#### 1. Beschreibung des abgegrenzten Gebiets

##### a) Natürliche Einflüsse

Das Klima und die Witterungsverhältnisse des Weinbaugebiets sind ausgewogen. Die Zahl der Sonnenstunden liegt zwischen 1 950 und 2 000 Stunden pro Jahr und die jährliche Niederschlagsmenge beträgt 550 bis 650 mm. Bei den Böden handelt es sich in der Niederung von Ászár vorwiegend um braune Walderde auf Mergeluntergrund, im höher gelegenen Gebiet der g. U. Neszmély um Löss, Kalk-, Dolomit- und Sandstein. Der Lössboden ermöglicht die Erzeugung hochwertiger Weine. Aufgrund der ökologischen Verhältnisse gehört ein Großteil der Rebflächen gemäß Weinbaukataster zur Klasse I. Die Fläche mit dem höchsten Wert befindet sich in Dunaszentmiklós (366).

Die meisten Rebflächen liegen im westlichen Teil des Gerecse-Gebirges. Nördlich davon verläuft die Donau, im Westen liegt die Kleine Ungarische Tiefebene. Aufgrund der Nähe zur Donau entstand auf den sanften Hängen im Norden ein eigenes Mikroklima. Das Sonnenlicht, das besonders am Nachmittag von der Wasseroberfläche des Flusses reflektiert wird, begünstigt die Traubenerzeugung.

Die Hügellandschaft und das mäßig kühle und feuchte Klima – mit etwas weniger Sonnenstunden als der Landesdurchschnitt –, das durch das Mikroklima der Donau positiv beeinflusst wird, begünstigen die Herstellung von Weinen, die reich an Aromen und Geschmack sind.

##### b) Menschliche Einflüsse

Die Donau bildete die Grenze des Römischen Reichs. Im 2. Jahrhundert n. Chr. befahl Kaiser Probus den hier stationierten Soldaten, an den Hängen des Gerecse-Gebirges gegenüber der Donau Rebstöcke zu pflanzen. Die Geschichte des Weinbaugebiets reicht bis in diese Epoche zurück. Dafür liefert ein Grabstein, der im Weinberg Szaller auf dem Berg Ispita in Esztergom gefunden wurde, den Nachweis. Auf diesem Grabstein sind ein römischer Soldat und eine Frau zu sehen; zwischen ihnen befindet sich ein Junge, der einen Becher in der Hand hält. Das Relief wird umrahmt von einer Girlande aus Reben.

Zeitgenössischen schriftlichen Überlieferungen zufolge erlebte das Weinbaugebiet um Neszmély und Dunaalmás seine Blütezeit nach der Landnahme und der Gründung des ungarischen Staates, als Esztergom die Hauptstadt des Landes wurde. Im Jahr 1422 war Neszmély noch eine Stadt. Die umliegenden Weinberge, Obstgärten und Wälder haben viele Besucher, darunter auch ungarische Könige, angezogen. Aber der erste wirkliche Anhänger der Weine aus Neszmély war König Sigismund, der sie auch während seiner langen Abwesenheitszeiten trank.

Eine weitere Blütezeit erlebte der Weinbau nach dem Ende der osmanischen Herrschaft. Während der Regierungszeit Maria Theresias herrschte ein reger Weinhandel in der Region. Weine aus Neszmély, die bereits zu dieser Zeit beständigsten und charaktervollsten Weine nach den Weinen aus Somló, hielten dem Transport auf dem Wasserweg stand und wurden damit fast überall in Europa bekannt. Das Stift Klosterneuburg verfügte über einen eigenen Weinkeller und Weinberge in Dunaalmás und sogar dem Papst wurde Wein aus diesem Gebiet serviert.

Ferenc Schams (1780–1839) war der Erste, der eine umfassende Monografie der ungarischen Weinbaugebiete verfasste. Damals hieß es, dass die Weine aus Neszmély erst nach 4 oder 5 Jahren ihre perfekte Reife erlangen und dass ihre goldene Farbe mit zunehmendem Alter klarer wird. 1832 schrieb Ferenc Schams, dass der Wein aus Neszmély zweifellos der beste Wein aus der Gespanschaft Komárom und der feinste weiße Tafelwein aus Ungarn sei und dass er im In- und Ausland für seine Qualität und Beständigkeit und seinen dezenten angenehmen Geschmack bekannt sei. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bildeten der Weinberg und die Kellerei der Familie Eszterházy in Ászár den Mittelpunkt des Weinbaugebiets Neszmély, das 1897 begründet wurde.

1905 gründete Graf Ferenc Eszterházy eine königliche Schaumweinfabrik in der Kellerei, die 1772 im Englischen Garten in Tata gebaut worden war.

Die Reblausplage beendete die florierende Trauben- und Weinerzeugung. Die Rebfläche wurde auf fast ein Drittel reduziert und die Nutzung von sandigen Böden führte außerdem zu einem deutlichen Rückgang der Qualität. Eine positive Entwicklung nach der Reblausplage war die Verbreitung der Rebsorte Olaszrizling über das gesamte Weinbaugebiet – einer Rebsorte französischen Ursprungs, die hier sehr gut gedieh. Die bisherigen Rebsorten wurden durch neue ersetzt: Kadarka und Rácfekete verloren an Bedeutung und wurden von den gut gedeihenden Sorten Olaszrizling, Mézesféhér und Góhér, Piros veltelíni, Zöldszilváni und Ezerjő abgelöst. Kékfrankos und Oportó gehörten ebenfalls zu den in der Region angebauten roten Rebsorten.

## 2. Beschreibung der Weine

Die oben beschriebenen natürlichen Verhältnisse und historischen Traditionen sowie der in den letzten 15 Jahren erfolgte Wechsel der Rebsorten ermöglichen die Herstellung von Weinen verschiedener Stilrichtungen im Weinbaugebiet der g. U. Neszmély. Diese Vielfalt basiert auf der schönen, charakteristischen Säure, die ein Ergebnis der klimatischen Bedingungen dieses Weinbaugebiets ist. Auf dieses Säurerüst stützt sich der körperreiche, temperamentvolle Geschmack, der eine längere Alterung erlaubt und auf die vielfältigen Bodenbedingungen zurückgeht. Moderne Weinbereitungstechniken begünstigen ebenfalls die Herstellung lebendiger, frischer Weine mit einer Fülle fruchtiger Primäraromen aus Trauben mit den oben genannten Merkmalen.

Bei den Weinen mit der g. U. Neszmély handelt es sich um Weißweine, die die charakteristischen Merkmale jeder Rebsorte widerspiegeln, eine Vielfalt an Aromen und Geschmack sowie eine feine Säure aufweisen und die innerhalb von 1–2 Jahren getrunken werden sollten.

Weine dieses Stils werden in erster Linie aus den Rebsorten Chardonnay, Szürkebarát, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Sauvignon und Királyleányka hergestellt.

Traditionelle Rebsorten wie Olaszrizling, Szürkebarát, Ezerjő und Rizlingszilváni ergeben sehr gute Weine des oben genannten Stils, dagegen haben die Weine aus dem Tiefland des Weinbaugebiets ein weniger ausgeprägtes Bukett und weisen mehr rebsortenspezifische Aromen sowie einen vollmundigeren Charakter auf.

## 8.2. Wein und Schaumwein (2)

### 3. Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Einflüssen und dem Erzeugnis

Alle Weine mit der g. U. Neszmély zeichnen sich durch ein schönes, ausgeprägtes Säurerüst aus. Das ausgewogene, mäßig feuchte Wetter fördert die Entstehung starker Säuren. Die Winzer des Weinbaugebiets machten Abhänge und Lagen, die sich über die Donau erheben, und Gebiete mit guten Bodenbedingungen ausfindig, auf denen sich neben der ausgeprägten Säure auch schöne Geschmacksnoten und Aromen entwickeln konnten.

Den Winzern aus Neszmély ist es immer gelungen, die Vorteile der ausgeprägten Säure und der Reichhaltigkeit der Weine zu nutzen.

- Im Mittelalter existierte ein reger Weinhandel, da die Weine aus Neszmély langen Transporten auf dem Wasser (Donau) und dem Landweg standhielten.
- Als eine lange Reifezeit dem Publikumsgeschmack entsprach, wurden Weine wie Neszmélyi Olaszrizling oder Etei Ezerjő nach langer Reifung in Holzfässern mit ausgeprägten spezifischen altersbedingten Aromen vermarktet.
- Wo die Bodenbedingungen und Standorte dafür geeignet waren, wurden aus spätreifenden eingetrockneten Trauben Süßweine, z. B. Aszári Szürkebarát, hergestellt.
- Das ausgeprägte Säurerüst ermöglicht außerdem die Herstellung eines frischen, lebhaften Weins mit der g. U. Neszmély mit einem intensiven Aroma, das die spezifischen Merkmale der jeweiligen Rebsorte widerspiegelt. Heute werden im Einklang mit der Marktnachfrage vor allem solche Weine der g. U. Neszmély verkauft.

Als Zeichen der Anerkennung für die Weine der g. U. Neszmély wurde ein Winzer des Weinbaugebiets als Winzer des Jahres 1997 im Vereinigten Königreich und als Winzer des Jahres 1999 in Ungarn ausgezeichnet. Kellereien der g. U. Neszmély erhielten den Titel „Weingut des Jahres“ in den Jahren 2004 und 2009.

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

### Kennzeichnungsvorschriften (1)

Rechtsrahmen:

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

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

- a) Bei Weinen mit der g. U. Neszmély II/1 ist die Angabe der Gemeinde auf dem Etikett zulässig, wenn mindestens 85 % der Trauben von Rebflächen der Klasse I oder II dieser Gemeinde stammen; bis zu 15 % der verarbeiteten Trauben dürfen aus anderen Teilen des abgegrenzten Gebiets der g. U. Neszmély stammen.
- b) Bei Weinen mit Angabe der Einzellage müssen 100 % der verarbeiteten Trauben von dieser Lage stammen.

- c) Es gibt keine verpflichtenden Anforderungen an die Kennzeichnung, die über die in den geltenden Rechtsvorschriften und die unter Buchstabe h dargelegten Anforderungen hinausgehen.
- d) Die folgenden traditionellen Bezeichnungen sowie andere Begriffe, die Beschränkungen unterliegen oder die sich auf das Herstellungsverfahren beziehen, dürfen verwendet werden, um die einzelnen Weinarten zu beschreiben:

Weißwein: „késői szüretelésű bor“ [Wein aus Spätlese], „muzeális bor“ [musealer Wein], „primőr“ [Primeur] oder „újbor“ [Jungwein], „Virgin Vintage“ oder „első szüretelésű bor“ [Wein aus erster Lese], „hordóban erjesztett bor“ [im Fass vergorener Wein], „hordóban érlelt bor“ [im Fass gereifter Wein], „barrique bor“ [Barrique-Wein], „töppedt szőlőből készült bor“ [Wein aus eingetrockneten Trauben], „prémium bor“ [Premium-Wein], „Cuvée“ oder „Küvé“

Roséwein: „Cuvée“ oder „Küvé“

Rotwein: „muzeális bor“ [musealer Wein], „Virgin Vintage“ oder „első szüretelésű bor“ [Wein aus erster Lese], „hordóban erjesztett bor“ [im Fass vergorener Wein], „hordóban érlelt bor“ [im Fass gereifter Wein], „barrique bor“ [Barrique-Wein], „prémium bor“ [Premium-Wein], „Cuvée“ oder „Küvé“

Kennzeichnungsvorschriften (2)

Rechtsrahmen:

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

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Folgende Gemeinidenamen dürfen angegeben werden:

Gemeinden im Komitat Komárom-Esztergom:

Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlőc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsa, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vérteskethely, Vérteszőlős

Weine, die unter dem Namen einer bestimmten Gemeinde vermarktet werden, dürfen nur aus Trauben hergestellt werden, die innerhalb der Verwaltungsgrenzen dieser Gemeinde geerntet wurden.

Folgende Einzellagen dürfen angegeben werden:

Dunaszentmiklós: Bokrosi-dűlő

Neszmély: Előharaszt, Gőte-oldal, Határszél, Korma föle, Madari-hát, Meleges-hegy, Pap-hegy, Páskom, Pörösök, Sós-hegy, Űrge-hegy, Várhegy

Szomód: Borsos-diós, Kalács-hegy

Tata: Grébics-hegy, Látó-hegy, Látó-hegy föle

### **Link zur Produktspezifikation**

<https://boraszat.kormany.hu/neszmely>

---



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



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

DE