

Amtsblatt der Europäischen Union

C 319



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang
23. August 2022

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 319/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10785 — ICG / KONECTA / COMDATA) ⁽¹⁾	1
2022/C 319/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10778 — TA ASSOCIATES / CLEARLAKE / KOFAX) ⁽¹⁾	2
2022/C 319/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10795 — TA ASSOCIATES / VISTA / iCIMS) ⁽¹⁾	3
2022/C 319/04	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10823 — CLEARLAKE / TA ASSOCIATES / EPHEOFT) ⁽¹⁾	4

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 319/05	Euro-Wechselkurs — 22. August 2022	5
---------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 319/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10822 – ARDIAN / TA ASSOCIATES / ODEALIM GROUP) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	6
2022/C 319/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10791 — DAIMLER TRUCK / NEXTERA / BFM / JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	8
2022/C 319/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10867 — GIP / AZURE / OMERS / VTG) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	10

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 319/09	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	12
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.10785 — ICG / KONECTA / COMDATA)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 319/01)

Am 12. Juli 2022 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 32022M10785 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.10778 — TA ASSOCIATES / CLEARLAKE / KOFAX)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 319/02)

Am 15. Juli 2022 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 32022M10778 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.10795 — TA ASSOCIATES / VISTA / iCIMS)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 319/03)

Am 12. August 2022 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 32022M10795 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.10823 — CLEARLAKE / TA ASSOCIATES / EPHESOFT)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 319/04)

Am 12. August 2022 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 32022M10823 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⁾**22. August 2022**

(2022/C 319/05)

1 Euro =

Währung			Kurs		
Währung			Kurs		
USD	US-Dollar	1,0001	CAD	Kanadischer Dollar	1,2989
JPY	Japanischer Yen	137,08	HKD	Hongkong-Dollar	7,8468
DKK	Dänische Krone	7,4370	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6125
GBP	Pfund Sterling	0,84658	SGD	Singapur-Dollar	1,3958
SEK	Schwedische Krone	10,6500	KRW	Südkoreanischer Won	1 344,21
CHF	Schweizer Franken	0,9580	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,0766
ISK	Isländische Krone	140,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,8457
NOK	Norwegische Krone	9,7719	HRK	Kroatische Kuna	7,5113
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 895,47
CZK	Tschechische Krone	24,651	MYR	Malaysischer Ringgit	4,4854
HUF	Ungarischer Forint	408,00	PHP	Philippinischer Peso	56,218
PLN	Polnischer Zloty	4,7640	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,8853	THB	Thailändischer Baht	36,099
TRY	Türkische Lira	18,1268	BRL	Brasilianischer Real	5,1752
AUD	Australischer Dollar	1,4478	MXN	Mexikanischer Peso	20,1583
			INR	Indische Rupie	79,8615

⁽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.10822 – ARDIAN / TA ASSOCIATES / ODEALIM GROUP)****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 319/06)

1. Am 5. August 2022 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾, bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Ardian France SA („Ardian“, Frankreich);
- TA Associates Management L.P. („TA Associates“, USA);
- Groupe Odealim („Odealim“, Frankreich) ausschließlich von TA Associates kontrolliert.

Ardian und TA Associates übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Odealim.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Wertpapieren.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Ardian ist eine unabhängige Private-Equity-Gesellschaft, die in Bezug auf Vermögenswerte in Europa, Nordamerika und Asien Verwaltungs- und Beratungstätigkeiten ausübt.
- Bei TA Associates handelt es sich um eine Anlageverwaltungsgesellschaft, die Anlagefonds in fünf Schlüsselsektoren leitet und/oder berät, und zwar Technologie, Finanzdienstleistungen, Gesundheitsversorgung, Konsumgüter und Unternehmensdienstleistungen in den Vereinigten Staaten, Europa und Asien.
- Odealim ist lediglich in Frankreich auf dem Gebiet der Versicherungsvermittlung sowie der Finanzierung im Immobilien- und Bausektor tätig.

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.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

M.10822 – ARDIAN / TA ASSOCIATES / ODEALIM GROUP

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10791 — DAIMLER TRUCK / NEXTERA / BFM / JV)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 319/07)

1. Am 16. August 2022 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Daimler Truck AG („Daimler Truck“, Deutschland);
- Nextera Energy Inc. („NextEra“, Vereinigte Staaten);
- BlackRock Financial Management, Inc. (im Folgenden „BFM“), kontrolliert von BlackRock, Inc. („BlackRock“, beide USA);
- Joint Venture (JV) („Zielunternehmen“, Vereinigte Staaten).

Daimler Truck, NextEra und BFM übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit des JV.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Daimler Truck konzentriert sich auf die Herstellung und den Verkauf von Lastkraftwagen und Bussen.
- NextEra ist eines der größten Strom- und Energieinfrastrukturunternehmen in Nordamerika und führend in der Branche der erneuerbaren Energien.
- BFM bietet Portfolioaufbau, Vermögensverwaltung und Anlageberatung an. BFM kontrolliert und verwaltet die Anlageentscheidungen von GRP III, einem weltweit tätigen Fonds, der sich auf globale Anlagen in die Klimainfrastruktur konzentriert, vor allem in erneuerbare Energien. BFM wird von BlackRock kontrolliert, einem Unternehmen, das weltweit Dienstleistungen in den Bereichen Anlage- und Risikomanagement und Beratung für institutionelle Kunden und Privatkunden weltweit erbringt.
- Das Zielunternehmen wird seinen Sitz in den Vereinigten Staaten haben und eine öffentlich zugängliche Ladepunkt-/Depotinfrastruktur in erster Linie für schwere Elektrofahrzeuge für den Lang- und Regionalverkehr entwickeln, bauen, finanzieren, besitzen und betreiben und sich in Zukunft als Anbieter von E-Mobilitätsdiensten in den Vereinigten Staaten und Kanada engagieren.

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.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

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.10791 — DAIMLER TRUCK / NEXTERA / BFM / JV

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10867 — GIP / AZURE / OMERS / VTG)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 319/08)

1. Am 12. August 2022 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Global Infrastructure Partners-Fonds („GIP“, USA), kontrolliert von Global Infrastructure Management, LLC (USA);
- Azure Vista C 2020 S.à.r.l. („Azure“, Luxemburg), Teil der Abu Dhabi Investment Authority („ADIA“, Abu Dhabi) und unter deren Kontrolle;
- OMERS Administration Corporation („OAC“, Kanada);
- VTG Aktiengesellschaft („VTG“, Deutschland).

GIP, Azure/ADIA und OAC werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über VTG übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- GIP ist ein weltweit tätiger unabhängiger Infrastruktur-Fondsmanager, der 2006 gegründet wurde. Die GIP-Vermögenswerte werden in Aktien und aktienbezogene Anlagen in Infrastruktur und infrastrukturbezogene Vermögenswerte auf dem Gebiet des Verkehrswesens, im Energie-, Wasser und anderen öffentlichen Dienstleistungssektoren investiert.
- Azure fokussiert sich auf Infrastrukturanlagen und hält mehrere Minderheitsbeteiligungen hauptsächlich in Europa.
- OAC ist der Verwalter des „Ontario Municipal Employees Retirement System Primary Pension Plan“ und verwaltet Altersversorgungsbezüge für berufstätige, zurückgestellte und pensionierte Beschäftigte von Stadtverwaltungen, Schulleitungen, Büchereien, Polizei- und Feuerwehrbehörden sowie anderen lokalen Einrichtungen in Ontario, Kanada.
- VTG ist eine internationale Wagonanmietungs- und Eisenbahnlogistikgesellschaft mit drei Hauptgeschäftsbereichen: Triebwagenleasing, Eisenbahnlogistik und Flüssigkeitscontainer. VTG erbringt Transportlösungen für ein vollständiges Cargo-Programm, einschließlich Flüssigstoffe, Gase, Stahl, Holz- und Papierprodukte sowie Kohle. Stein, Boden und Automobilwaren.

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.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Die Kommission fordert interessierte Dritte auf, ihre möglichen Bemerkungen zum vorgeschlagenen Vorhaben der Kommission einzubringen.

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

M.10867 — GIP / AZURE / OMERS / VTG

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

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 319/09)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Zala / Zalai“**PDO-HU-A1502-AM02****Datum der Mitteilung: 25.5.2022****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

Zulassung der Angabe von geografischen Einheiten (Kis-Balaton, Csáford, Aranyod) neben der Ursprungsbezeichnung „Zala“, die kleiner als das abgegrenzte Erzeugungsgebiet sind

a) Die Änderung betrifft die folgenden Kapitel der Produktspezifikation:

— VIII. Weitere Bedingungen

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

— Punkt 9, Weitere Bedingungen, Kennzeichnungsvorschriften

c) Begründung:

Mit den betreffenden Gemeindeteilen (Csáford und Aranyod) und dem Gebiet Kis-Balaton wird ein einheitliches Auftreten der in diesem Gebiet tätigen Erzeuger ermöglicht.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Zala

Zalai

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

1. Wein – Weißwein (frisch, trocken, leicht)

KURZBESCHREIBUNG

Frische, trockene, leichte Weißweine: leichte, lebendige Weißweine von grün-weißer, strohgelber Farbe. Schlank, aber meist mit charakteristischer lebendiger Säure. Häufig sind Noten vom traditionellen Ausbau in Holzfässern zu erkennen, was aber die Frische dieser Weine nicht schmälert. Mittellanger Nachhall, im Allgemeinen gut erkennbare sortentypische Noten. Einfache, leicht verständliche und gut trinkbare Weine, die jung auf den Markt kommen, obwohl sie auch nach 1–2 Jahren Reifung nicht an Qualität verlieren. Elegantes, eher dezentes Aroma der duftenden Sorten, aber lebendige, frische Weine, die dank ihrer Säurestruktur gut lagerfähig sind.

* 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 – Weißwein (komplex, vollmundig, gereift)

KURZBESCHREIBUNG

Komplexe, vollmundige, gereifte Weißweine: Weine von grünlich-gelber, strohgelber Farbe, Noten von der Reifung in Holzfässern sind häufig zu erkennen, die Merkmale einer Reifung in neuen Eichenfässern hingegen selten. Die Komplexität ergibt sich aus dem ausgeprägten Sortencharakter der Trauben, der lebhaften und markanten Säure, dem in geringerem Maße salzigen, aber deutlich mineralischen Geschmack und den sich im Laufe der Reifung entwickelnden Geruchs- und Geschmacksnoten. Etwas Restzucker verleiht den Weinen mitunter einen harmonischeren Charakter. In Geruch und Geschmack sind oft Aromen von weißfleischigen Früchten und Zitrusfrüchten zu erkennen. Nach einer Reifezeit von 3 bis 4 Jahren entwickeln sich die eleganten Noten und der volle Geschmacksreichtum. Auch ohne besondere Kellertechnologie können große Weine hervorgebracht werden.

* 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 – Roséwein

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine gibt es in einer Vielzahl von Farben. Erzeugt werden auch blassrosa sowie lachs-, kirsch- und zwiebelschalenfarbene Weine und solche mit einer Farbe von aufgeschnittenen Erdbeeren und einem tieferen Korallenrot. Sie haben einen intensiven und ausgeprägten fruchtigen Geruch (Sauerkirsche, Kirsche, Brombeere, Johannisbeere, Pflaume). Frische, pikante Weine mit einer lebhaften, aber nicht aufdringlichen Säure. Sie haben einen traubigen, fruchtigen und leichten Geschmack und einen nicht zu hohen Alkoholgehalt. Ihr Tanningehalt hängt von der eingesetzten Technik ab, ist aber im Allgemeinen mild und eher dezent als dominant.

* 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. Wein – Rotwein (frisch, fruchtig)

KURZBESCHREIBUNG

Frische, fruchtige Rotweine: Von hell- bis tiefrubinroter Farbe, oft ergänzt durch violette Nuancen. Geruch und Aromen: einfach, fruchtig (Sauerkirsche, Kirsche, Pflaume), jugendlich, seltener Anklänge an Gewürze. Nur gelegentlich sind Noten von der Reifung in Holzfässern zu erkennen. Die Tannine sind noch eher herb, aber nur in Maßen vorhanden. Lebhaft Säure, oft ohne Abbau der Apfelsäure. Für den sofortigen Genuss bestimmt, mit geringem Alkoholgehalt, kann aber auch 1–2 Jahre lang reifen.

* 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)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Wein – Rotwein (mit mittlerem Körper, kräftig und gereift)

KURZBESCHREIBUNG

Kräftige und gereifte Rotweine mit mittlerem Körper: Von hell- bis tiefrubinroter oder sehr tief granatroter Farbe. Voller und komplexer Geschmack, bei dem der fruchtige Charakter der verwendeten Rebsorte dominiert. Meist ausgeprägte, aber feine und harmonische Säure infolge des teilweisen oder vollständigen Abbaus der Apfelsäure. Reife und abgerundete Tannine, die jedoch nur selten mengenmäßig dominieren. Die Reifung dieser Weine erfolgt in der Regel in Eichenfässern, jedoch ohne dominierenden Holzton. Sehr gute Jahrgänge können bis zu 4–5 Jahre ausgebaut werden.

* 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)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

6. Wein – Schillerwein (siller)

KURZBESCHREIBUNG

Typisch für die Weine dieser Kategorie ist ihre lebhaft, funkelnde kirschrote oder leuchtend rubinrote Farbe. Geruch und Aromen sind aufgrund der kurzen Verarbeitungszeit vor allem fruchtig und frisch (Himbeere, Sauerkirsche, Johannisbeere). Eher geringer Alkoholgehalt. Ihre Leichtigkeit und Harmonie verdanken sie den lebhaften, aber feinen Säuren und der dezenten Präsenz von Tanninen. Für den sofortigen Genuss bestimmt, können aber auch 1–1,5 Jahre lang reifen.

* 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)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

7. Qualitätsschaumwein – weiß

KURZBESCHREIBUNG

Diese meist weiß gekelterten Weine zeichnen sich durch eine ausgeprägte, lebhaft, Säure und typisch fruchtige Aromen mit Zitrusnoten und einem frischen Charakter aus. Die aus blauen Trauben gewonnenen Weine weisen Aromen von Himbeeren und Sauerkirschen auf. Reichlicher Kohlensäuregehalt mit anhaltender, fein strukturierter Perlage, die auf der Zunge zergeht. Diese meist nicht gereiften Weine zeichnen sich durch einen leichten, eleganten Charakter aus.

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

8. *Qualitätsschaumwein – rosé*

KURZBESCHREIBUNG

Die Farbe der Rosé-Schaumweine mit der g. U. Zala variiert von hell-lachsfarben bis leicht rosa. Der Geruch ist durch eine für rote Beeren (Kirsche, Sauerkirsche) typische Fruchtigkeit mittlerer Intensität gekennzeichnet. Der Geschmack zeichnet sich durch reife, abgerundete Säuren aus.

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

9. *Qualitätsschaumwein – rot*

KURZBESCHREIBUNG

Diese Weine zeichnen sich durch eine rubinrote Farbe und zuweilen Rot- und Purpurtöne aus. Ihr Geruch ist durch eine ausgeprägte Dominanz rotfleischiger Früchte gekennzeichnet. Aufgrund der abgerundeten Säuren und des moderaten Tanningehalts dominieren bei den roten Schaumweinen mit der g. U. Zala die fruchtigen Aromen.

- * 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)	10

Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

10. *Perlwein – weiß*

KURZBESCHREIBUNG

Hellgrüne bis strohgelbe, trockene, liebliche oder süße, frische und lebendige Weine mit niedrigem Säure- und Alkoholgehalt, typisch frischem Traubenaroma und -geschmack sowie mittellang 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	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

11. *Perlwein – rosé*

KURZBESCHREIBUNG

Die Rosé-Perlweine mit der g. U. Zala zeichnen sich durch helle lachsfarbene und leicht rosa Farbtöne aus. Der Geruch ist durch eine für rote Beeren (Kirsche, Sauerkirsche) typische Fruchtigkeit mittlerer Intensität gekennzeichnet. Der Geschmack zeichnet sich durch reife, abgerundete Säuren aus.

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

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

12. *Perlwein – rot*

KURZBESCHREIBUNG

Diese Perlweine zeichnen sich durch eine rubinrote Farbe sowie Rot- und Purpurtöne aus. Ihr Geruch ist durch eine Dominanz rotfleischiger Früchte gekennzeichnet. Aufgrund der abgerundeten Säuren und des moderaten Tanningehalts dominieren bei den roten Perlweinen mit der g. U. Zala die fruchtigen Aromen.

* 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)	

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

1. Vorschriften für die Traubenerzeugung (1)

Anbauverfahren

1. Anbaumethode, Pflanzdichte:

a) Für nach dem 1. August 2010 angelegte Rebflächen:

i) Pflanzdichte

1. Die Anzahl der Rebstöcke muss mindestens 2 381 Rebstöcke/ha und darf höchstens 7 000 Rebstöcke/ha betragen.
2. Der Zeilenabstand der Anpflanzungen muss mindestens 1 m und darf höchstens 3,5 m betragen.
3. Der Pflanzabstand der Reben in den Anpflanzungen muss mindestens 0,6 m und darf höchstens 1,2 m betragen.

ii) Zulässige Anbaumethoden: Lenz-Moser-Erziehung (abgewandelte Lenz-Moser-Erziehung), Umbrella-Erziehung, Sylvoz-Erziehung, mittelhohe oder hohe Kordonerziehung, Guyot-Erziehung, traditionelle Erziehungsmethoden – Gobelet-Erziehung

b) Für vor dem 1. August 2010 angelegte Rebflächen: jede Anpflanzung, solange sie bewirtschaftet wird oder bis 2030.

2. Weinlesemodus:

a) Handlese oder maschinelle Lese

b) Bei Eiswein (jégbor), Auslese (válogatott szüretelésű bor), Spätlese (kései szüretelésű bor) und Qualitätsschaumwein (minőségi pezsgő) ist nur Handlese zulässig.

3. Festsetzung des Erntezeitpunkts: Wenn der Zuckergehalt der zu erntenden Trauben 9 % vol erreicht.

2. Vorschriften für die Traubenerzeugung (2)

Anbauverfahren

1. Qualität der Trauben (Mindestzuckergehalt gemäß Klosterneuburger Mostwaage (KMW) und potenzieller Mindestalkoholgehalt):

a) Weißweine

- i) Spätlese (kései szüretelésű bor): 15 % vol (22,9 KMW)
- ii) Auslese (válogatott szüretelésű bor): 13 % vol (22,2 KMW)
- iii) Eiswein (jégbor) 16,66 % vol (25 KMW)
- iv) Alle anderen Fälle: mindestens 9 % vol (14,9 KMW)

b) Rotweine:

- i) Spätlese (kései szüretelésű bor): 15 % vol (22,9 KMW)
- ii) Auslese (válogatott szüretelésű bor): 13 % vol (22,2 KMW)
- iii) Alle anderen Fälle: mindestens 9 % vol (14,9 KMW)

c) Roséweine:

- i) Auslese (válogatott szüretelésű bor): 12,08 % vol (19 KMW)
- ii) Alle anderen Fälle: mindestens 9 % vol (14,9 KMW)

5.2. Höchsterträge

1. Wein

100 Hektoliter je Hektar

2. Wein – Handlese

14 000 kg Trauben je Hektar

3. Wein – maschinelle Lese

13 500 kg Trauben je Hektar

4. Perlwein

100 Hektoliter je Hektar

5. Perlwein – Handlese

14 000 kg Trauben je Hektar

6. Perlwein – maschinelle Lese

13 500 kg Trauben je Hektar

7. Qualitätsschaumwein

100 Hektoliter je Hektar

8. Qualitätsschaumwein – Handlese

14 000 kg Trauben je Hektar

9. Qualitätsschaumwein – maschinelle Lese

13 500 kg Trauben je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Gemäß dem Weinbaukataster in die Klassen I und II eingestufte Rebflächen in den Gemeinden Bak, Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Eszteregnye, Homokkomárom, Kerkateskánd, Lenti, Letenye, Magyarszerdahely, Murarátka, Muraszemenye, Nagykanizsa, Rigyác, Söjtör, Szécsi-sziget, Tormafölde, Valkonya, Zajk, Bértaltavár, Csáford, Dióskál, Egeraracs, Galambok, Garabonc, Miháld, Nagyrada, Orosztony, Pakod, Sármellék, Szentgyörgyvár, Tekenye, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Zalabér, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó und Zalaszentgrót.

7. Keltertraubensorte(n)

Blauburger

Cabernet franc – Cabernet

Cabernet franc – Carbonet

Cabernet franc – Carmenet

Cabernet franc – Gros Cabernet

Cabernet franc – Gros Vidur

Cabernet franc – Kaberne fran

Cabernet Sauvignon

Chardonnay – Chardonnay blanc

Chardonnay – Kereklevelű

Chardonnay – Morillon blanc

Chardonnay – Ronci bilé

Cserszegi fűszeres

Csókaszó

Furmint – Furmint bianco

Furmint – Moslavac bijeli

Furmint – Mosler

Furmint – Posipel

Furmint – Som

Furmint – Szigeti

Furmint – Zapfner

Hárslevelű – Feuilles de tilleul

Hárslevelű – Garszleveljü

Hárslevelű – Lindeblättrige

Hárslevelű – Lipovina

Irsai Olivér – Irsai

Irsai Olivér – Muskat olivér

Irsai Olivér – Zolotis

Irsai Olivér – Zolotisztűj rannűj

Kabar

Kadarka – Csetereska

Kadarka – Fekete budai

Kadarka – Gamza

Kadarka – Jenei Fekete
Kadarka – Kadar
Kadarka – Kadarka negra
Kadarka – Negru moale
Kadarka – Szkadarka
Kadarka – Törökszőlő
Karát
Királyleányka – Dánosi Leányka
Királyleányka – Erdei Sarga
Királyleányka – Feteasca Regale
Királyleányka – Galbena de Ardeal
Királyleányka – Königliche Mädchentraube
Királyleányka – Königstochter
Királyleányka – Little Princess
Korona
Kékfrankos – Blauer Lemberger
Kékfrankos – Blauer Limberger
Kékfrankos – Blaufränkisch
Kékfrankos – Limberger
Kékfrankos – Moravka
Kéknyelű – Blaustängler
Kékoportó – Blauer Portugieser
Kékoportó – Modry Portugal
Kékoportó – Portugais bleu
Kékoportó – Portugalske modré
Kékoportó – Portugizer
Kövidinka – a Dinka crvena
Kövidinka – a Dinka mala
Kövidinka – a Dinka rossa
Kövidinka – a Kamena dinka
Kövidinka – a Ruzsica
Kövidinka – Steinschiller
Kövérşzőlő – Grasa
Kövérşzőlő – Grasa de Cotnari
Merlot
Nektár
Nero
Olasz Rizling – Grasevina
Olasz Rizling – Nemes Rizling
Olasz Rizling – Olaszrizling
Olasz Rizling – Riesling italien

Olasz Rizling – Risling vlassky
Olasz Rizling – Taljanska grasevina
Olasz Rizling – Welschrieslig
Ottone! Muskotály – Misket Ottone!
Ottone! Muskotály – Muscat Ottone!
Ottone! Muskotály – Muskat Ottone!
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
Pintes
Pátria
Rajnai Rizling – Johannisberger
Rajnai Rizling – Rheinriesling
Rajnai Rizling – Rhine Riesling
Rajnai Rizling – Riesling
Rajnai Rizling – Riesling blanc
Rajnai Rizling – Weisser Riesling
Rizlingszilváni – Müller Thurgau
Rizlingszilváni – Müller Thurgau bijeli
Rizlingszilváni – Müller Thurgau blanc
Rizlingszilváni – Rivaner
Rizlingszilváni – Rizvanac
Rozália
Rózsakő
Sauvignon – Sauvignon bianco
Sauvignon – Sauvignon bijeli
Sauvignon – Sauvignon blanc

Sauvignon – Sovinjon
Syrah – Blauer Syrah
Syrah – Marsanne noir
Syrah – Serine noir
Syrah – Shiraz
Syrah – Sirac
Szürkebarát – Auvergans gris
Szürkebarát – Grauburgunder
Szürkebarát – Graumönch
Szürkebarát – Pinot grigio
Szürkebarát – Pinot gris
Szürkebarát – Ruländer
Sárga Muskotály – Moscato bianco
Sárga Muskotály – Muscat blanc
Sárga Muskotály – Muscat bélűj
Sárga Muskotály – Muscat de Frontignan
Sárga Muskotály – Muscat de Lunel
Sárga Muskotály – Muscat Lunel
Sárga Muskotály – Muscat Sylvaner
Sárga Muskotály – Muscat zltý
Sárga Muskotály – Muskat Weisser
Sárga Muskotály – Weiler
Sárga Muskotály – Weisser
Tramini – Gewürtztraminer
Tramini – Roter Traminer
Tramini – Savagnin rose
Tramini – Tramin červené
Tramini – Traminer
Tramini – Traminer rosso
Turán
Vulcanus
Zengő
Zenit
Zeus
Zweigelt – Blauer Zweigeltrebe
Zweigelt – Rotburger
Zweigelt – Zweigeltrebe
Zöld Veltelíni – Grüner Muskateller
Zöld Veltelíni – Grüner Veltliner
Zöld Veltelíni – Veltlinské zelené
Zöld Veltelíni – Zöldveltelíni

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein (1)

1. Beschreibung des abgegrenzten Gebiets

Das Weinbaugebiet Zala liegt im Komitat Zala, westlich des Plattensees. Die klimatischen Bedingungen im Komitat Zala sind hervorragend für den Weinanbau geeignet. Temperatur, Niederschlagsverteilung und Windverhältnisse sind optimal für die Erzeugung von Qualitätsweinen.

Der wichtigste klimatische Faktor ist die Gewährleistung der erforderlichen Temperaturen. Die Jahresmitteltemperatur im Weinbaugebiet beträgt 9–11 °C. Extrem kaltes und extrem heißes Wetter, das die Trauben stark schädigen würde, tritt seltener auf. Größere Temperaturschwankungen werden durch die Überschwemmungsgebiete entlang des Flusses Zala stark abgemildert. Die Bedingungen für die Erzeugung von Weinen hervorragender Qualität in den nahe gelegenen Hügeln wurden durch die Renaturierung des Kis-Balaton weiter verbessert. Die Hügel des Weinbaugebiets sind in Nord-Süd-Richtung ausgerichtet und werden von in West-Ost-Richtung verlaufenden Tälern durchschnitten. Diese geografischen Gegebenheiten tragen ebenfalls zur Erzeugung hochwertiger Weine mit der g. U. Zala bei.

Klimatische Kennzahlen des Weinbaugebiets:

- Anzahl der Sonnenstunden pro Jahr: 1 950–2 000 Stunden
- Jahresmitteltemperatur: 9–11 °C
- Niederschläge in der Vegetationsperiode: 400–450 mm
- Jahresniederschlag: 650–700 mm

8.2. Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein (2)

1. Beschreibung der Weintypen

- a) Beschreibung der Weine: Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Zala umfasst das Gebiet des Komitats Zala. Die submediterrane Ausprägung des kontinentalen Klimas wird durch zwei meteorologische Klimaeffekte beeinflusst: die ozeanischen Luftströmungen, die über die Alpen eintreffen und kühle und feuchte Luft bringen, und die mediterranen Luftströmungen aus dem Adria-Raum, die trockene und warme Luft in das Weinbaugebiet Zala führen. Die Sommer sind feuchter und weniger heiß als an den Küsten des Mittelmeers, während der Herbst sonniger und trockener ist als in Gebieten mit kontinentalem Klima.

Der florierende Weinbau in Zala reicht bis ins Mittelalter zurück. Dies wird durch eine Urkunde aus dem Jahr 868 belegt, in der der Weinbau entlang des Flusses Zala erwähnt wird. Die Weine aus Zala werden später im Zolltarif von Esztergom genannt, der von Ladislaus IV. von Ungarn im Jahr 1288 erlassen wurde.

Tafeltrauben, die in der Folge eine wichtige Rolle im Weinbau des Zala-Tals spielten, verbreiteten sich dank türkischer Anpflanzungen.

Der Anbau von Rotweinträumen entwickelte sich im 18. Jahrhundert zur erfolgreichsten Sparte des Weinbaus in Zala. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde mit der Erzeugung von Olasz Rizling begonnen, der in dieser Weinregion auch heute noch vorherrschend ist.

Große Teile des heutigen Gebiets von Zala wurden in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts neben dem Anbau von Keltertrauben auch für die Erzeugung von Tafeltrauben genutzt. Hauptsorten: Zu den wichtigsten Sorten gehören der weiße und der rote Chasselas sowie Duhamel, Wibert gyöngyszőlők, Sárga Mézes und verschiedene Moskotály-Sorten [Muskateller] (gemeiner Muskateller, Muskat Hamburg, Muskat Alexandrien, Muskat Ottonel).

Die Reblausepidemie zerstörte die meisten der damals bestehenden Weinberge im Komitat Zala. Die europäischen Sorten sind in einigen Teilen des Komitats vollständig verschwunden. Entsprechend den damaligen Marktbedingungen wurden auf den Hügeln rund um das Zala-Tal hauptsächlich Tafeltrauben angebaut. Chasselas und Olasz Rizling entwickelten sich damals zu den vorherrschenden Sorten.

Das hohe Ansehen, das der Weinbau im Komitat Zala damals genoss, zeigt sich daran, dass ein Rajnai-Rizling-Wein aus Zalaszabar auf der Londoner Weinmesse im Jahr 1874 eine hohe Auszeichnung erhielt.

- b) Beschreibung der Qualitätsschaumweine: Die Qualität der Qualitätsschaumweine mit der g. U. Zala wird in erster Linie durch die Güte der in der Region erzeugten Cuvée-Weine gewährleistet, die sich durch Frische sowie eine reife und ausgeprägte Säurestruktur auszeichnen, die für die Schaumweinerzeugung unerlässlich ist. Die bestimmende Geschmacksnote der Schaumweine mit der g. U. Zala ist ihre lang anhaltende Fruchtigkeit.

Die Geschichte der Schaumweinerzeugung in der herrlichen Region Zala reicht bis in die 1960er-Jahre zurück, als das Gebiet zu einer wichtigen Bezugsquelle für große ungarische Schaumweinhersteller (wie Pannonvin und Törley) wurde.

Die Qualität der Qualitätsschaumweine mit der g. U. Zala beruht auf der besonderen Harmonie zwischen den zahlreichen Rebsorten. Diese breite Sortenzusammensetzung entwickelte sich im Laufe der Jahrtausende, da sich verschiedene Nationalitäten in der Region niedergelassen hatten, deren Zusammenleben typisch für das Weinbaugebiet Zala ist.

- c) Beschreibung der Perlweine: Die Qualität der Perlweine mit der g. U. Zala wird in erster Linie durch die Güte der in der Region erzeugten Weine gewährleistet, die sich durch Frische sowie eine reife und ausgeprägte Säurestruktur auszeichnen, die für die Perlweinerzeugung unerlässlich ist. Die bestimmende Geschmacksnote der Perlweine mit der g. U. Zala ist ihre lang anhaltende Fruchtigkeit, und sie zeichnen sich durch einen zitronigen Charakter aus.

8.3. Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein (3)

1. Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Einflüssen und dem Erzeugnis

- a) Wein: Die ozeanischen Luftströmungen, die über die Alpen eintreffen, und die mediterranen Luftmassen, die den Weg über die Adria nehmen, beeinflussen das Klima des Weinbaugebiets Zala und sorgen auch im Sommer für eine ausreichende Niederschlagsmenge, sodass die Zahl der Dürretage im Vergleich zu kontinentalen Gebieten auf demselben Breitengrad gering ist. Dank der Wasserhaltefähigkeit des braunen Waldbodens werden die Trauben auch in der Hitze des Sommers ausreichend mit Wasser versorgt. Diese beiden natürlichen Faktoren gewährleisten eine kontinuierliche Entwicklung der Weinreben und die Erzeugung lebendiger Weine mit der g. U. Zala, die sich durch eine ausgewogene Säurezusammensetzung und fruchtige Frische auszeichnen.

Eines der Merkmale des Erzeugungsgebiets Zala ist, dass in der Regel auf nach Süden, Südosten und Südwesten ausgerichteten Hängen für das Komitat Zala typische mittelspät (z. B. Kadarka, Kékoportó) und spät reifende (z. B. Olasz Rizling, Kékfrankos, Szürkebarát) Rebsorten angebaut werden. Die Sonnenstrahlen in den dank mediterraner Hochdruckgebiete langen und sonnigen Herbstperioden, die von den kleineren Bächen und Flüssen am Fuße der Hänge sowie von den Wasserflächen des Kis-Balaton reflektiert werden, begünstigen die Reifung der Trauben und verleihen den Weinen mit der g. U. Zala ihre abgerundete und reife Säure sowie den Rosé- und Rotweinen ihre seidigen, eleganten Tannine, ihren vollen Körper und ihre Geschmacksfülle.

- b) Qualitätsschaumwein: Das harmonische Zusammenspiel der hier erzeugten Cuvée-Weine ist aufgrund der vielfältigen Sortenstruktur des Weinbaugebiets Zala der Schlüssel zum dezenten und zugleich eleganten Aroma und fruchtigen Geschmack der Qualitätsschaumweine mit der g. U. Zala. Die fruchtige und komplexe Geschmacks- und Aromastruktur der Qualitätsschaumweine mit der g. U. Zala ist auf die Vielfalt der in der Region Zala angebauten Sorten zurückzuführen.

Das einzigartige submediterrane/kontinentale Klima des Gebiets bietet das ganze Jahr über optimale Bedingungen für den Weinbau: Aufgrund der Kühlwirkung des Kis-Balaton-Wasserkörpers im Sommer und der erhöhten relativen Luftfeuchtigkeit infolge von Verdunstung sind atmosphärische Dürren selten und ist die Zahl der Dürretage gering. Die durch Tonanschwellung entstandenen braunen Waldböden, die die Winter- und Frühjahrsniederschläge gut speichern können, gewährleisten eine konstante Wasserversorgung für das Wachstum der Reben. Diese einzigartigen Klima- und Bodenbedingungen ermöglichen eine kontinuierliche und stressfreie Entwicklung der Trauben in der entscheidenden Sommerzeit und verhindern so muffige Gerüche und unreife, rohe Säuren im Schaumwein.

Die Anpflanzungen an den Hängen der Hügel und Berge der Region Zala erhalten durch die reflektierende Wirkung der Kis-Balaton-Wasserflächen mehr Licht, als es die durchschnittliche Anzahl der Sonnenstunden vermuten ließe. Dies ist insbesondere während der dank der mediterranen Hochdruckgebiete langen und sonnigen Herbstperioden von Bedeutung und verleiht den Qualitätsschaumweinen mit der g. U. Zala einen vollen Körper, ein kräftiges Aroma und einen vollmundigen Geschmack.

- c) Perlwein: Das harmonische Zusammenspiel der hier erzeugten Weine ist aufgrund der vielfältigen Sortenstruktur des Weinbaugebiets Zala der Schlüssel zum dezenten und zugleich eleganten Aroma und fruchtigen Geschmack der Perlweine mit der g. U. Zala. Die fruchtige und komplexe Geschmacks- und Aromastruktur der Perlweine mit der g. U. Zala ist auf die Vielfalt der in der Region Zala angebauten Sorten zurückzuführen.

Das einzigartige submediterrane/kontinentale Klima des Gebiets bietet das ganze Jahr über optimale Bedingungen für den Weinbau: Aufgrund der Kühlwirkung des Kis-Balaton-Wasserkörpers im Sommer und der erhöhten relativen Luftfeuchtigkeit infolge von Verdunstung sind atmosphärische Dürren selten und ist die Zahl der Dürretage gering. Die durch Tonanschwemmung entstandenen braunen Waldböden, die die Winter- und Frühjahrsniederschläge gut speichern können, gewährleisten eine konstante Wasserversorgung für das Wachstum der Reben. Diese einzigartigen Klima- und Bodenbedingungen ermöglichen eine kontinuierliche und stressfreie Entwicklung der Trauben in der entscheidenden Sommerzeit und verhindern so muffige Gerüche und unreife, rohe Säuren im Perlwein.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Vorschriften)

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets:

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Im Gebiet der Komitate Zala, Somogy, Vas und Veszprém

Kennzeichnungsvorschriften (1)

Rechtsrahmen:

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

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

- a) Bei Wein kann anstelle der Angabe „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [geschützte Ursprungsbezeichnung] der traditionelle Begriff „védett eredetű bor“ [Wein geschützten Ursprungs] verwendet werden.
- b) Werden der Name der Rebsorte und der Name der spezifischen kleineren geografischen Einheit im selben Sichtfeld angegeben, so darf dies nur in einer kleineren oder gleicher Schriftgröße erfolgen.
- c) Die nachfolgenden Begriffe, andere, Beschränkungen unterliegende Begriffe, Begriffe, die auf das Erzeugungsverfahren hinweisen, und sonstige geregelte Begriffe können angegeben werden:

Begriffe, die bei Weinen angegeben werden können: „Késői szüretelésű bor“ [Spätlese], „Válogatott szüretelésű bor“ [Auslese], „Jégbor“ [Eiswein], „Muzeális bor“ [Wein mit mindestens fünf Jahren Flaschenreife], „Barrique“, „Első szüret“ [aus erster Lese] der „Virgin vintage“, „Muskotály“ [Muskateller], „Szemelt“ [ausgewählte Trauben], „Termőhelyen palackozva“ [abgefüllt im Erzeugungsgebiet], „Újbor“ [Jungwein], „Ó bor“ [alter Wein], „Termelői palackozás“ [abgefüllt durch den Erzeuger], „Pinceszövetkezetben palackozva“ [abgefüllt in der Winzergenossenschaft]

Qualitätsschaumwein: „Muskotály“ [Muskateller], „Nyerspezsgő“ [Schaumwein naturherb], „Termőhelyen palackozva“ [abgefüllt im Erzeugungsgebiet], „Termelői pezsgő“ [Winzerschaumwein], „Termelői palackozás“ [abgefüllt durch den Erzeuger], „Pinceszövetkezetben palackozva“ [abgefüllt in der Winzergenossenschaft]

Perlwein: „Muskotály“ [Muskateller], „Termőhelyen palackozva“ [abgefüllt im Erzeugungsgebiet], „Termelői palackozás“ [abgefüllt durch den Erzeuger], „Pinceszövetkezetben palackozva“ [abgefüllt in der Winzergenossenschaft]

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:

Geografische Einheiten, die kleiner als das abgegrenzte Erzeugungsgebiet sind und neben der Ursprungsbezeichnung „Zala / Zalai“ angegeben werden können:

- Gebiet Kis-Balaton: Gemeinden Zalasabár, Nagyrada und Garabonc,
- Csáford: Teil der Gemeinde Zalaszentgrót,
- Aranyod: Teil der Gemeinde Zalaszentgrót.

Link zur Produktspezifikation

https://boraszat.kormany.hu/download/e/42/e2000/Zala%20OEM_modositott%20termekleiras_v2_kornelkul.pdf

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE