

Amtsblatt der Europäischen Union

C 40



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

2. Februar 2023

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 40/01	Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte am 1. Februar 2023: 2,50 % — Euro-Wechselkurs	1
--------------	--	---

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

EFTA-Überwachungsbehörde

2023/C 40/02	Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben	2
2023/C 40/03	Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben	3

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 40/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10993 – T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	4
2023/C 40/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11024 – GEODIS INTERNATIONAL / TRANS-O-FLEX EXPRESS) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	6

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 40/06	Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates	8
2023/C 40/07	Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission	17
2023/C 40/08	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	22

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte ⁽¹⁾

am 1. Februar 2023: 2,50 %

Euro-Wechselkurs ⁽²⁾

1. Februar 2023

(2023/C 40/01)

1 Euro =

Währung			Kurs		
Währung			Kurs		
USD	US-Dollar	1,0894	CAD	Kanadischer Dollar	1,4506
JPY	Japanischer Yen	141,37	HKD	Hongkong-Dollar	8,5444
DKK	Dänische Krone	7,4396	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6903
GBP	Pfund Sterling	0,88413	SGD	Singapur-Dollar	1,4303
SEK	Schwedische Krone	11,3455	KRW	Südkoreanischer Won	1 339,22
CHF	Schweizer Franken	0,9980	ZAR	Südafrikanischer Rand	18,8328
ISK	Isländische Krone	153,50	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,3452
NOK	Norwegische Krone	10,8569	IDR	Indonesische Rupiah	16 299,47
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6471
CZK	Tschechische Krone	23,775	PHP	Philippinischer Peso	59,318
HUF	Ungarischer Forint	390,20	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,7075	THB	Thailändischer Baht	35,841
RON	Rumänischer Leu	4,9117	BRL	Brasilianischer Real	5,5174
TRY	Türkische Lira	20,4978	MXN	Mexikanischer Peso	20,4919
AUD	Australischer Dollar	1,5392	INR	Indische Rupie	89,1060

⁽¹⁾ Auf das letzte Geschäft vor dem angegebenen Tag angewandter Satz. Bei Zinstendern marginaler Zuteilungssatz.⁽²⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

EFTA-ÜBERWACHUNGSBEHÖRDE

Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben

(2023/C 40/02)

Die EFTA-Überwachungsbehörde erhebt keine Einwände gegen folgende Beihilfemaßnahme:

Tag des Erlasses der Entscheidung	30. September 2022
Nummer der Beihilfesache	89236
Nummer der Entscheidung	185/22/COL
EFTA-Staat	Norwegen
Titel (und/oder Name des Beihilfeempfängers)	Verlängerung der Regelung zur Förderung des Schienengüterverkehrs
Rechtsgrundlage	Leitlinien der norwegischen Eisenbahndirektion
Art der Maßnahme	Regelung
Ziel	Verkehrskordinierung
Form der Beihilfe	Direktzuschüsse
Mittelausstattung	Jährlich 93,5 Mio. NOK
Intensität	50 %
Laufzeit	2 Jahre
Wirtschaftszweige	Schienengüterverkehr
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Jernbanedirektoratet DFØ Trondheim Postboks 4746 7468 Trondheim 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

(2023/C 40/03)

Die EFTA-Überwachungsbehörde erhebt keine Einwände gegen folgende Beihilfemaßnahme:

Tag des Erlasses der Entscheidung	21. September 2022
Nummer der Beihilfesache	89149
Nummer der Entscheidung	180/22/COL
EFTA-Staat	Norwegen
Titel	Wichtiges Vorhaben von gemeinsamem europäischem Interesse im Bereich der Wasserstoffindustrie (Hy2Use) – norwegische Vorhaben
Rechtsgrundlage	Artikel 61 Absatz 3 Buchstabe b EWR-Abkommen
Art der Maßnahme	Einzelbeihilfen (Ad-hoc-Beihilfen)
Ziele	Beihilfe zur Förderung der Durchführung eines wichtigen Vorhabens von gemeinsamem europäischen Interesse
Form der Beihilfe	Zuschüsse
Mittelausstattung	Für das Ammoniakwerk von Barents Blue: 482 Mio. NOK Für TiZir Titanium and Iron AS: 261 Mio. NOK
Intensität	Für das Ammoniakwerk von Barents Blue: 29,6 % Für TiZir Titanium and Iron AS: 60 %
Laufzeit	Auszahlung der Zuschüsse in den Jahren 2022-2026
Wirtschaftszweige	Ammoniaksektor Metallsektor
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Enova SF Brattørkaia 17A, 7010 Trondheim, 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/>

V

*(Bekanntmachungen)*VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.10993 – T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV)****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 40/04)

1. Am 26. Januar 2023 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:

- T-Mobile Austria Holding GmbH („TMAH“, Österreich), kontrolliert von Deutsche Telekom Europe BV („Deutsche Telekom“, Deutschland),
- Meridiam Investment GmbH („Meridiam Investment“, Österreich), kontrolliert von Meridiam SAS („Meridiam“, Frankreich),
- Alpen Glasfaser Holding GmbH („HoldCo“, Österreich), ein neu gegründetes Unternehmen, das sämtliche Anteile an der Alpen Glasfaser GmbH („FibreCo“, Österreich) halten wird, die wiederum alle Anteile an der Alpen Glasfaser Zwei GmbH („FibreCo Subsidized“, Österreich) halten wird (HoldCo, FibreCo und FibreCo Subsidized werden zusammen als „JV“ (Gemeinschaftsunternehmen) bezeichnet).

TMAH und Meridiam Investment werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das JV übernehmen.

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

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- TMAH ist ein Telekommunikationsbetreiber in Österreich, der über seine Tochtergesellschaft T-Mobile Austria GmbH Eigentümer landesweiter Mobilfunknetze ist, Mobilfunkdienste auf Endkunden- und Vorleistungsebene anbietet und in Teilen Österreichs Eigentümer und Betreiber eines hybriden Glasfaser-Koaxialkabel-Netzes ist, über das er Privat- und Geschäftskunden Kabelfernseh-, Festnetz-Internet- und Festnetz-Telekommunikationsdienste anbietet.
- Meridiam Investment ist eine indirekte 100 %ige Portfoliogesellschaft von Meridiam, einem Verwalter alternativer Investmentfonds, der sich auf langfristige Infrastrukturinvestitionen in Europa, Amerika und Afrika konzentriert.

3. Das JV wird in folgenden Geschäftsbereichen tätig sein: Aufbau einer passiven Glasfaserinfrastruktur in ausgewiesenen Ausbaugebieten in Österreich und Bereitstellung von Vorleistungsprodukten im Bereich des Bitstromzugangs für Internetdienstanbieter.

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

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.

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.

5. 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.10993 – T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV

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

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

Postanschrift:

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11024 – GEODIS INTERNATIONAL / TRANS-O-FLEX EXPRESS)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 40/05)

1. Am 25. Januar 2023 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:

- Geodis SA („Geodis“, Frankreich), eine 100 %ige Tochtergesellschaft der Société Nationale SNCF („SNCF“, Frankreich), die wiederum zu 100 % im Eigentum des französischen Staates steht,
- Trans-o-flex Express GmbH & Co. KGaA und Trans-o-flex Express Verwaltungs GmbH (zusammen „Trans-o-flex“, Deutschland).

Geodis wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über Trans-o-flex übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Geodis ist eine Aktiengesellschaft mit Sitz in Frankreich, die als europäischer Logistikbetreiber mit globaler Reichweite tätig ist und Managementlösungen in allen Teilen der Logistikkette anbietet,
- Trans-o-flex bietet nationale und, in begrenztem Umfang, internationale Logistik- und Transportdienstleistungen und betreibt Logistiknetze für den Paket- und Paletten-Expressversand in Deutschland und Österreich mit Schwerpunkt auf temperaturgeführten Transporten.

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.11024 – GEODIS INTERNATIONAL / TRANS-O-FLEX EXPRESS

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Postanschrift:

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(2023/C 40/06)

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

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Extremadura“

PGI-ES-A1300-AM02

Datum der Antragstellung: 14.7.2015

1. Für die Änderung geltende Vorschriften

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 – nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und Gründe der Änderung**1. Einführung neuer Kategorien von Weinbauerzeugnissen: Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure**

Nummer 2 Buchstaben a und b der Produktspezifikation und die Punkte 1.3 und 1.4 des Einzigen Dokuments werden geändert, um neue Weinkategorien aufzunehmen: Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

Durch die Änderung der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 der Kommission vom 29. April 2002 mit Bestimmungen hinsichtlich der Beschreibung, der Bezeichnung, der Aufmachung und des Schutzes bestimmter Weinbauerzeugnisse, die durch die gemeinsame Marktorganisation für Wein (Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates vom 17. Mai 1999) ⁽²⁾ geregelt sind, wurde die Verwendung der traditionellen Angabe „Vino de la Tierra“ auf weitere Weinkategorien ausgeweitet, im vorliegenden Fall auf „Vino de la Tierra de Extremadura“, um Perlweine und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure einzuschließen.

Bei der Vermarktung dieser Erzeugnisse muss die besondere Qualitätsbezeichnung „Extremadura“ verwendet werden, damit die Erzeuger neue Marktsegmente einführen können.

2. Einführung einer neuen Kategorie von Weinbauerzeugnissen: Qualitätsschaumwein

Nummer 2 Buchstaben a und b der Produktspezifikation und die Punkte 1.3, 1.4 und 1.8 des Einzigen Dokuments werden geändert, um eine neue Weinkategorie aufzunehmen: Qualitätsschaumwein.

In dieser Region werden traditionell seit mehr als drei Jahrzehnten renommierte Qualitätsschaumweine erzeugt. Dies betrifft ein sehr kleines Gebiet, das von der g. U. Cava abgedeckt wird.

Daher benötigen die Erzeuger in der Extremadura ein besonderes Qualitätssiegel, das von der EU unterstützt wird, um das Profil dieser Kategorie von Weinen, die bereits in der gesamten Region der Extremadura bekannt sind, zu schärfen.

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

⁽²⁾ ABl. L 118 vom 4.5.2002, S. 1.

3. Die Daten zu der zuständigen Behörde wurden aktualisiert

Dies ist auf die Veränderungen in den Organisationsstrukturen der Regierung der Autonomen Gemeinschaft Extremadura zurückzuführen.

Dies betrifft Nummer 9 Buchstabe a der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

4. Ein Weinbereitungsverfahren wurde hinzugefügt

Diese Änderung betrifft Nummer 3 („Spezifische önologische Verfahren“) der Produktspezifikation sowie Punkt 1.5.1 des Einzigen Dokuments.

Der Ertrag aus der Traubenmostgewinnung ist auf 75 l Wein je 100 kg Trauben begrenzt.

Dieses Verfahren hat einen unmittelbaren Einfluss auf die Qualität der verschiedenen Weinkategorien, die unter diese g. g. A. fallen.

5. Der Höchstertag von Reben mit Goblet-Erziehung wird an den Höchstertag für Reben mit Spaliererziehung angeglichen

Diese Änderung betrifft Nummer 5 („Höchstertag“) der Produktspezifikation und Punkt 1.5.2 des Einzigen Dokuments.

Der Sektor hat diese Änderung wegen der verbesserten Anbautechniken beantragt, die bei Rebstöcken mit Goblet-Erziehung höhere Erträge ermöglichen.

6. Aktualisierung der Sorten

Diese Änderung betrifft Nummer 6 („Rebsorten“) der Produktspezifikation und Punkt 1.7 des Einzigen Dokuments.

Der Sektor hat darum gebeten, alle in den Vorschriften über das Weinerzeugungspotenzial zugelassenen Sorten aufzunehmen, um diesen Punkt der Produktspezifikation mit dem tatsächlichen Erzeugungspotenzial der Region der g. g. A. „Extremadura“ in Einklang zu bringen.

EINZIGES DOKUMENT**1. Name des Erzeugnisses**

Extremadura

2. Art der geografischen Angabe

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein
9. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

4. Beschreibung des Weins/der Weine**1. Weißweine und Roséweine**

WEISSWEINE

Aussehen: Sauber und hell, von gelber Farbe mit Reflexen, die von Grün bis zu wächsernem bis blassem Strohgelb reichen.

Geruch: Geradlinig fruchtige und/oder blumige und/oder pflanzliche Aromen, die an die Rebsorte(n) erinnern, aus der/denen der Wein hergestellt wird.

Geschmack: Ausgewogen am Gaumen, mit frischen fruchtigen und/oder blumigen und/oder pflanzlichen Aromen.

IN HOLZ AUSGEBAUTE WEISSWEINE

Aussehen: Sauber und hell, von blassgelber bis goldener Farbe.

Geruch: Röst- und Vanillenoten von der Eiche.

Geschmack: Anklänge von Eichenaromen, Säure kombiniert mit den Röstnoten des Holzes.

ROSÉWEINE

Aussehen: Sauber und hell, rosafarben mit leicht violetten bis orangefarbenen Reflexen.

Geruch: Geradlinige Aromen mit Noten von roten Früchten und blumigen Noten.

Geschmack: Ausgewogen am Gaumen, mit frischen Aromen und Anklängen von roten Früchten.

- Wird kein Höchstwert angegeben, gelten die derzeitigen EU-Rechtsvorschriften.
- Für süße und liebliche Weiß- und Roséweine mit einem Alkoholgehalt von mehr als 13 % vol, die einem Reifungsverfahren unterzogen wurden, liegt die Obergrenze bei 1 g/l (16,7 meq/l).
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 240 mg/l, wenn der Restzucker > 5 g/l ist.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	180

2. Rotweine und in Holz ausgebaute Rotweine

ROTWEINE

Aussehen: Sauber und hell, mit leicht violetten Reflexen.

Geruch: Geradlinig fruchtige und/oder blumige Aromen, die an die Rebsorte(n) erinnern, aus der/denen der Wein hergestellt wird.

Geschmack: Ausgewogen am Gaumen, mit frischen fruchtigen und/oder blumigen Aromen.

IN HOLZ AUSGEBAUTE ROTWEINE

Aussehen: Sauber und hell, mit leicht violetten bis terrakottafarbenen Reflexen.

Geruch: Geradlinige Aromen mit fruchtigen Anklängen sowie Röst- und Holznoten, die an die Rebsorte(n) erinnern, aus der/denen der Wein hergestellt wird.

Geschmack: Frische Aromen mit Anklängen von Früchten, Holz- und Röstnoten.

- Wird kein Höchstwert angegeben, gelten die derzeitigen EU-Rechtsvorschriften.
- Für Weine mit einem Alkoholgehalt von mehr als 13 % vol, die einem Reifungsverfahren unterzogen wurden, liegt die Obergrenze bei 1 g/l (16,7 meq/l).
- Für Weine mit einer Reifezeit von mehr als zwei Jahren liegt der Höchstgehalt an flüchtiger Säure bei 1,2 g/l (20 meq/l).
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 190 mg/l, wenn der Restzucker > 5 g/l ist.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	16
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

3. **Weiß- und Roséperlwein und Weiß- und Roséperlwein mit zugesetzter Kohlensäure**

WEISSWEINE

Aussehen: Sauber und hell, von gelber Farbe mit gelb- bis goldfarbenen Reflexen. Beim Öffnen der Flasche bilden sich Bläschen, ohne dass deutlich sichtbarer Schaum entsteht.

Geruch: Geradlinig fruchtige und/oder blumige und/oder pflanzliche Aromen, die an die Rebsorte(n) erinnern, aus der/denen der Wein hergestellt wird.

Geschmack: Geradlinige fruchtige und/oder blumige und/oder pflanzliche Aromen mit ausgewogener Säure und Eigenschaften, die durch bei der Gärung entstandenes oder zugesetztes Kohlendioxid erheblich verstärkt werden.

Maximaler CO₂-Überdruck bei 20 °C: zwischen 1 und 2,5 bar.

ROSÉWEINE

Aussehen: Sauber und hell, rosafarben mit leicht violetten bis orangefarbenen Reflexen. Beim Öffnen der Flasche mit dem Perlwein bilden sich Bläschen, ohne dass deutlich sichtbarer Schaum entsteht.

Geruch: Geradlinige Aromen mit Noten von roten Früchten und/oder blumigen Noten.

Geschmack: Ausgewogen am Gaumen, frische Aromen von roten Früchten, die durch den CO₂-Gehalt verstärkt werden.

Maximaler CO₂-Überdruck bei 20 °C: zwischen 1 und 2,5 bar.

- Wird kein Höchstwert angegeben, gelten die derzeitigen EU-Rechtsvorschriften.
- Für süße und liebliche Weiß- und Roséweine mit einem Alkoholgehalt von mehr als 13 % vol, die einem Reifungsverfahren unterzogen wurden, liegt die Obergrenze bei 1 g/l (16,7 meq/l).
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 235 mg/l, wenn der Restzucker > 5 g/l ist.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	7
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

4. **Rote Perlweine**

Aussehen: Sauber und hell, mit leicht violetten Reflexen. Beim Öffnen der Flasche mit dem Perlwein bilden sich Blasen, ohne dass deutlich sichtbarer Schaum entsteht.

Geruch: Geradlinig fruchtige und/oder blumige Aromen, die an die Rebsorte(n) erinnern, aus der/denen der Wein hergestellt wird.

Geschmack: Ausgeglichen am Gaumen, mit frischen fruchtigen und/oder blumigen Aromen und Eigenschaften, die durch bei der Gärung entstandenes oder zugesetztes Kohlendioxid erheblich verstärkt werden.

- Wird kein Höchstwert angegeben, gelten die derzeitigen EU-Rechtsvorschriften.
- Für Weine mit einem Alkoholgehalt von mehr als 13 % vol, die einem Reifungsverfahren unterzogen wurden, liegt die Obergrenze bei 1 g/l (16,7 meq/l).
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l, wenn der Restzucker > 5 g/l ist.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	7
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

5. *Qualitätsschaumweine (weiß und rosé)*

WEISSWEINE

Aussehen: Sauber und hell, von gelber Farbe mit Reflexen, die von Grün bis zu wächsernem bis blassem Strohgelb reichen.

Geruch: Geradlinig fruchtige und/oder blumige und/oder pflanzliche Aromen, die an die Rebsorte(n) erinnern, aus der/denen der Wein hergestellt wird.

Geschmack: Ausgewogen am Gaumen, mit frischen fruchtigen und/oder blumigen und/oder pflanzlichen Aromen.

ROSÉWEINE

Aussehen: Sauber und hell, rosafarben mit leicht violetten bis orangefarbenen Reflexen.

Geruch: Geradlinige Aromen mit Noten von roten Früchten und blumigen Noten.

Geschmack: Ausgewogen am Gaumen, Aromen von frischen roten Früchten.

Bei beiden Weinarten weisen die Erzeugnisse aufgrund der sehr erfolgreichen Aufnahme von Kohlendioxid eine Reihe äußerst subtiler und hochkomplexer Aromen auf, die auf die Aromastoffe der Cuvée und die Autolyse der Hefe zurückzuführen sind.

- Überdruck bei 20 °C: > 3,5 bar.
- Wird kein Höchstwert angegeben, gelten die bestehenden EU-Rechtsvorschriften.
- Für Weine mit einem Alkoholgehalt von mehr als 13 % vol, die einem Reifungsverfahren unterzogen wurden, liegt die Obergrenze bei 1 g/l (16,7 meq/l).
- Für Weine mit einer Reifezeit von mehr als zwei Jahren liegt der Höchstgehalt an flüchtiger Säure bei 1,2 g/l (20 meq/l).
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 235 mg/l, wenn der Restzucker > 5 g/l ist.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	185

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Zur Most- oder Weingewinnung wird ein geeigneter Druck angewendet, sodass ein maximaler Ertrag von 75 l Wein je 100 kg Lesegut erzielt wird. Bei Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure kann zusätzlich zu dem Kohlendioxid, das auf natürliche Weise bei der Gärung entsteht, weiteres Kohlendioxid hinzugefügt werden.

b. Höchsterträge

Unabhängig vom angewandten Erziehungssystem (Goblet- oder Spaliererziehung)

16 000 kg Trauben je Hektar

120 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungs- und Aufbereitungsgebiet für Weine mit der g. g. A. „Extremadura“ besteht aus Flächen in allen Gemeinden der Provinzen Badajoz und Cáceres.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

ALARIJE – SUBIRANT PARENT

BEBA – EVA

BOBAL

BORBA

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

CHARDONNAY

DOÑA BLANCA – CIGÜENTE

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

JAÉN TINTO

MACABEO – VIURA

MALVAR

MAZUELA

MERLOT

MONASTRELL

MONTÚA – CHELVA

MORISCA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARDINA – JAÉN BLANCO

PARELLADA

PEDRO XIMÉNEZ

PERRUNO

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO – CENCIBEL
TINTO DE LA PÁMPANA BLANCA
TORRONTÉS
VERDEJO
VIOGNIER
XARELLO

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

1. Der Zusammenhang beruht auf dem hohen Ansehen der Erzeugnisse, das im Laufe der Jahre auf nationaler und internationaler Ebene durch zahlreiche Auszeichnungen bestätigt wurde.

NATÜRLICHE UND MENSCHLICHE FAKTOREN

Natürliche Faktoren

In der Extremadura herrscht ein mediterranes Klima vor, das durch die Advektion von Seeluftmassen vom Atlantik her abgeschwächt wird. Es werden hier mehr als 2 600 bis 3 000 Sonnenstunden pro Jahr verzeichnet, was laut dem spanischen Wetteramt AEMET zu den höchsten Werten des Landes zählt.

Die Niederschläge sind spärlich. In der gesamten Region gibt es Dürreperioden von drei bis vier Monaten. Die Durchschnittstemperatur beträgt 16–17 °C.

Dank des maritimen Einflusses der portugiesischen Atlantikküste, der durch keinerlei natürliche Hindernisse abgebrems wird, sind die Winter mild. Das Azorenhoch hält im Sommer den Regen fern, was zu sehr heißen Tageshöchsttemperaturen von über 40 °C führt.

Menschliche Faktoren

Der Weinbau und die Weinbereitung sind für die Region der Extremadura von herausragender Bedeutung. Dies wurde im Laufe der Jahrhunderte immer wieder bezeugt:

König Karl I. von Spanien, der zugleich als Karl V. Kaiser des Heiligen Römischen Reiches war, stufte den Wein aus der Extremadura als den besten der Welt ein.

Miguel de Cervantes erwähnte diesen Wein in seiner Novellensammlung *Novelas Ejemplares*.

Dieser Wein war der erste, der in der Neuen Welt bekannt gemacht wurde, als Hernán Cortés und eine Gruppe von Konquistadoren Extremadura-Wein aus ihrer Heimat mitnahmen, um ihn gegen Gold einzutauschen. Sie beschlossen darüber hinaus, amerikanische Rebstöcke mit Reben aus der Extremadura zu veredeln.

Historische Dokumente des Ordens des heiligen Hieronymus, die im Kloster Guadalupe gefunden wurden (1 520), enthalten ausführliche Katalogbeschreibungen der dort hergestellten Weine. Dadurch wurden diese Kenntnisse in der gesamten Extremadura verbreitet und das Wissen über den Wein an die Menschen in der Region weitergegeben.

Als Spanien 1986 der EWG beitrug, passte es seine Rechtsvorschriften an jene der EWG an und legte die Vorschriften für „Vino de la Tierra“ fest. Mit der Zeit tauchten Weine aus der Extremadura, die diese Bezeichnung trugen, auf dem Markt auf.

1999 genehmigte die Regierung der Autonomen Gemeinschaft Extremadura die Verordnung zur Regelung der Angabe „Vino de la Tierra de Extremadura“ für Weine, die ausschließlich aus Trauben hergestellt wurden, die in diesem geografischen Gebiet erzeugt wurden. Ziel dieser Initiative war es, Erzeugern aus der gesamten Autonomen Gemeinschaft die Aufwertung ihrer Weine durch eine Qualitätszertifizierung zu ermöglichen und den Verbrauchern die Erkennung der entsprechenden Weine zu erleichtern.

Mit Unterstützung der öffentlichen Einrichtungen hat der Sektor seither umfangreiche Investitionen in neue Technologien getätigt, um die Art und Weise des Anbaus und der Auswahl der Reben zu verbessern und die in den Weinbaubetrieben angewandten önologischen Verfahren weiterzuentwickeln. Infolgedessen haben die Weine zwar ihre besonderen Eigenschaften behalten, sind aber nun von höherer Qualität und finden mehr Beachtung.

QUALITÄT UND ANSEHEN

Das Klima und die natürlichen Gegebenheiten in diesem Erzeugungsgebiet bilden im Zusammenspiel ein Ökosystem, das Weine hervorbringt, die am Gaumen sehr großzügig und im Geschmack strukturiert und kräftig sind, mit intensiven Aromen und einer ausgewogenen Säure. Sie sind frisch und erfüllen die Qualitätsstandards der anspruchsvollsten Märkte.

Weine mit der Bezeichnung „Vino de la Tierra de Extremadura“ sind inzwischen auf der ganzen Welt anerkannt. Sie werden auf allen Kontinenten verkauft und haben zum Beispiel in Nord- und Südamerika (Brasilien und die USA) oder in asiatischen Ländern wie China und Japan einen hohen Stellenwert. Darüber hinaus genießen sie einen ausgezeichneten Ruf in europäischen Ländern wie Belgien, Deutschland und der Schweiz.

Dies beweisen die zahlreichen Preise und Auszeichnungen, die sie sowohl in Spanien als auch im Ausland gewonnen haben. Insbesondere die folgenden Prämierungen (neben denen es noch viele weitere gibt) sollten als Beleg für dieses hohe Ansehen hervorgehoben werden:

Goldmedaillen bei internationalen Wettbewerben in Spanien, Europa und Drittländern:

- Concours Mondial in Brüssel (Belgien) 2008
- Bacchus Gold 2014
- Challenge International du Vin in Bordeaux (Frankreich) 2003
- GOLD Challenge International du Vin in Bordeaux (Frankreich) 2003, 2019 für Weißweine, 2021 für Qualitätsschaumweine und Rotweine
- Wine Masters Challenge (Portugal) 2003, 2005
- Sélections Mondiales des Vins Canada (Montreal) 2004
- Tempranillos del Mundo in Köln (Deutschland) 2006
- Challenge to the best Spanish wines for USA, Miami 2012
- International Wine and Spirits Competition (CINVE), Spanien 2014
- GOLD – International Wine and Spirits Competition (CINVE), Spanien 2014, SILBER 2020
- GOLD bei MUNDUS VINI, Deutschland 2020 und 2021, SILBER für Weiß- und Rotweine 2017
- SILBER für Perlwein und Schaumwein beim Wettbewerb VinEspana 2021
- mehrmals GOLD für ökologische/biologische Weine sowie für Weiß- und Rotweine, VinEspana 2021
- 90,91 Punkte und GOLD von Gilbert & Gaillard

2. WEIN

Das Klima, das vom Beginn des Reifwerdens bis zur Lese der Trauben durch geringe Niederschlagsmengen und heiße Temperaturen gekennzeichnet ist, sorgt dafür, dass die Weine aufgrund des Wasserstresses, dem die Pflanzen im Frühjahr und Sommer ausgesetzt sind, im Vergleich zu Erzeugnissen aus anderen Weinbaugebieten ein besonders intensives Aroma besitzen. Daher sind die Trauben zum Zeitpunkt der Lese äußerst gesund und weisen einen relativ hohen Zuckergehalt auf.

Rotwein

In den roten Trauben begünstigen diese Bedingungen die Produktion von Tanninen und Anthocyanen, die die typischen Farb- und Geschmackseigenschaften der gewonnenen Weine noch verstärken.

Weiß- und Roséweine

Die Frische der jungen Roséweine mit ihrem besonders fruchtigen Charakter ist auf die Eigenschaften der Rebsorten und vor allem auf die Tatsache zurückzuführen, dass die Trauben früher als in anderen Regionen Spaniens vollreif sind und geerntet werden. Aus diesem Grund gehören diese Weine zu den ersten, die auf den Markt kommen.

PERLWEINE

Wie in Punkt 1.4 des Einzigsten Dokuments beschrieben, hat man sich in dem Gebiet bereitwillig an die Herstellung von Perlwein angepasst, was die Gewinnung frischer, junger Weine mit einem geringeren Alkoholgehalt ermöglicht. Die organoleptischen Eigenschaften der hervorragenden Ausgangsweine für diese Erzeugnisse werden verstärkt durch das auf natürlichem Wege gebildete CO₂, wenn der Gärvorgang unterbrochen wird und daraufhin die Gärung der Restzucker erfolgt.

PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

Die Eigenschaften dieser Weine ähneln denen der Perlweine, wobei die Bläschen in diesen Weinen von zugesetztem Kohlendioxid herrühren. Diese Weine erfreuen sich einer steigenden Beliebtheit als Alternative zu anderen Weinkategorien, weshalb für sie ein beträchtlicher Anstieg der Verkaufszahlen zu verzeichnen ist.

QUALITÄTSSCHAUMWEIN

Wie in Punkt 1.4 dieses Dokuments beschrieben, werden in dieser Region traditionell Schaumweine von anerkannter Qualität mit sehr interessanten organoleptischen Eigenschaften erzeugt. Diese Weinart wird seit mehr als drei Jahrzehnten nach handwerklichen Verfahren hergestellt und steht daher in engem Zusammenhang mit den klimatischen und kulturellen Merkmalen des geografischen Gebiets, das von dieser g. g. A. abgedeckt wird.

Das deutlich ausgeprägte mediterrane Klima der Extremadura mit seinen heißen und äußerst trockenen Sommern, das durch die Advektion von Seeluftmassen vom Atlantischen Ozean her gemildert wird, führt dazu, dass die Cuvées wesentlich aromatischer und frischer sind als in anderen Weinbauregionen. Die Folge sind Schaumweine mit einer größeren Bandbreite an Aromen, die sich durch ihren körperreichen Geschmack und einen langen Abgang auszeichnen.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine können innerhalb oder außerhalb des abgegrenzten Gebiets abgefüllt werden.

Gemäß Nummer 8 Buchstabe b „Zusätzliche anwendbare Anforderungen“ der Produktspezifikation: „Marktteilnehmer, die das Erzeugnis außerhalb des Erzeugungsgebiets abfüllen wollen, müssen die zuständige Behörde im Voraus hiervon unterrichten.“

Artikel 9.4 des Erlasses der Regionaldirektion für Wirtschaft und Handel vom 19. August 2004 mit Vorschriften zu den Begleitdokumenten, die Weinbauerzeugnissen bei der Beförderung beigelegt werden müssen, zu den Aufzeichnungen, die im Sektor geführt werden müssen, und zu den verwendeten Bezeichnungen: „Die Begleitdokumente für Weine mit der Bezeichnung ‚Vinos de la Tierra‘, die in andere Regionen als die ihrer Herstellung befördert werden, müssen der Kontrollbehörde spätestens am Tag ihrer Ausstellung in irgendeiner Form übermittelt werden.“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der traditionelle Begriff gemäß Artikel 120 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013, der für Weine mit geschützter geografischer Angabe verwendet werden darf, lautet „Vino de la Tierra“.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/IGP+Extremadura+%28Vino+de+la+Tierra%29.+Pliego+condiciones.pdf/0fd65d6e-1c66-3a58-e0ef-1c6143efe748?t=1665733026927>

Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission

(2023/C 40/07)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 6b Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG (VERORDNUNG (EU) Nr. 1151/2012)

„Wiśnia nadwiślanka“

EU-Nr.: PDO-PL-0586-AM01

Datum der Antragstellung: 26.10.2022

g. g. A. () g. U. (X)

1. Name des Erzeugnisses

„Wiśnia nadwiślanka“

2. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört

Polen

3. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Ministerium für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung
ul. Wspólna 30, 00-930 Warschau
Polen

oznaczenia@minrol.gov.pl

4. Beschreibung der genehmigten Änderung(en)

Geografisches Gebiet

Beschreibung

Der Text unter Nummer 5 der Spezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments (Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets):

„Die Sauerkirsche ‚Wiśnia nadwiślanka‘ wird im folgenden geografischen Gebiet angebaut:

in der Woiwodschaft Masowien, im Kreis Lipsko, die Gemeinden: Lipsko, Sienno, Solec n/Wisła,

in der Woiwodschaft Heiligkreuz, im Kreis Opatów, die Gemeinden: Ożarów und Tarłów,

in der Woiwodschaft Lublin, im Kreis Kraśnik, die Gemeinde Annopol.“

wurde durch folgende Fassung ersetzt:

„Die Sauerkirsche ‚Wiśnia nadwiślanka‘ wird in einem geografischen Gebiet angebaut, das Folgendes umfasst:

die Gemeinden Lipsko, Sienno, Solec nad Wisłą und Rzecznów im Kreis Lipsko, Woiwodschaft Masowien,

die Gemeinden Ożarów und Tarłów im Kreis Opatów und die Gemeinden Ostrowiec Świętokrzyski, Bałtów und Bodzechów im Kreis Ostrowiec, Woiwodschaft Heiligkreuz,

die Gemeinde Annopol im Kreis Kraśnik, Woiwodschaft Lublin.“

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Durch die Änderung wird das geografische Gebiet um die Gemeinden Rzecznów, Ostrowiec Świętokrzyski, Bałtów und Bodzechów erweitert.

Diese unmittelbar neben dem Hauptanbaugebiet liegenden Gemeinden haben die gleichen Böden und das gleiche Klima, und ihre Erzeuger verfügen über die gleichen Fähigkeiten. Dies ermöglicht den Anbau und die Einführung der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ mit den im Antrag beschriebenen Merkmalen und die Erzielung zufriedenstellender Erträge. Der wichtigste Bodenfaktor, der diesem Gebiet seinen homogenen Charakter verleiht, sind der Kalkuntergrund und die Wasserläufe, einschließlich des Flusses Kamienna, die während der Blütezeit für mildere klimatische Bedingungen sorgen und eine wirksame Bestäubung und Befruchtung der Blüten ermöglichen. In diesen Gemeinden gibt es immer mehr Anpflanzungen der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“, was der beste Beweis dafür ist, dass der Anbau dieser Art in diesem Gebiet möglich ist.

Diese Änderung betrifft ein geografisches Gebiet und fällt daher unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Sie fällt nicht in die Kategorie der in Artikel 53 Absatz 2 Buchstaben a bis d genannten Änderungen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Wiśnia nadwiślanka“

EU-Nr.: PDO-PL-0586-AM01 – 26.10.2022

g. g. A. () g. U. (X)

1. **Name**

„Wiśnia nadwiślanka“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Polen

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Unter der geschützten Bezeichnung „Wiśnia nadwiślanka“ dürfen ausschließlich die Früchte der „Sokówka odroślowa“, einer Wurzeltriebe bildenden Sauerkirsche, verkauft werden.

Mit der geschützten Ursprungsbezeichnung werden die Früchte der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ bezeichnet, die für die weiterverarbeitende Industrie und, wegen ihrer außergewöhnlichen Geschmackseigenschaften, zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt sind. Die Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ ist eine der in Polen vorkommenden Arten Wurzeltriebe bildender Sauerkirschen, die im Pas nadwiślański, dem Landstrich entlang der Weichsel, der sich von Ożarów über Tarłów bis Lipsko erstreckt, verbreitet ist (daher der Name). Für den Namen gibt es keine lateinische Entsprechung. Diese Kirsche wurde selektiv aus der Europäischen Zwergkirsche gezüchtet, die sich vegetativ über Wurzeltriebe vermehrt. Sie ist auch als Steppenkirsche (*Prunus fruticosa* Pall.) bekannt und gehört zur Familie der Rosengewächse – *Rosaceae* Juss., Unterfamilie Steinobstgewächse – *Prunoideae*, Gattung Traubenkirsche – *Prunus* L. und Untergattung Kirsche – *Cerasus* (Mill.). Zeugnis für die mutmaßliche Abstammung der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ von *Prunus fruticosa* Pall. sind die Vermehrungsart, die Größe der Früchte, die Intensität der Farbe und die Tatsache, dass in der Anbauregion Restexemplare von *Prunus fruticosa* Pall. in nur noch wenigen natürlichen Enklaven anzutreffen sind. Die Früchte der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ sind kleiner als die Früchte angebauter Sorten, die von *Prunus Avium* L. und *Prunus cerasus* L. und deren Bastarden abstammen.

Der Begriff „sokówka“ (dt. Saftkirsche) bedeutet, dass die Früchte wegen der intensiven Farbe des Fruchtfleisches hauptsächlich als Rohstoff für Säfte dienen. Ihr Stein ist dunkel mit einer dem Fruchtfleisch ähnlichen Farbe. Der Begriff „odroślowa“ (dt. Wurzeltriebe bildend) ist damit verbunden, dass Kirschen dieser Art fünf Jahre nach der Pflanzung Wurzeltriebe bilden, die zur Vermehrung genutzt werden.

Die Früchte der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ besitzen eine intensive Farbe von tiefrot bis bordeauxrot, die für die gesamte Oberfläche einheitlich ist. Sie sind rund und leicht abgeflacht. Das Verhältnis von Stein- zu Fruchtgewicht hängt vom Alter der Bäume ab und beträgt 9,4 % bis 11,3 %. Die Frucht hat im Durchschnitt einen Durchmesser von 12 bis 20 mm und ein Gewicht von 1,6 bis 3,3 g. Beides hängt vom Alter und Standort des Baumes ab. Durch zusätzliche Blattdüngung und günstige Wetterbedingungen kann die Frucht größer werden und einen Durchmesser von bis zu 25 mm und ein Gewicht von bis zu 4 g erreichen. Das Fruchtfleisch hat eine über den gesamten Querschnitt der Frucht einheitliche dunkelrote Farbe. Die intensive Farbe bleibt auch nach dem Verarbeitungsprozess erhalten. Die Frucht ist aromatisch, Geschmack und Geruch sind für Sauerkirschen charakteristisch, der Geschmack ist sehr intensiv und leicht säuerlich.

Die Früchte der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ müssen unabhängig von ihrer Verwendungsbestimmung gesund, ohne Spuren von Fäule, frei von allen sichtbaren Fremdstoffen, frei von Schädlingen und den durch diese verursachten Schäden, frei von unnatürlicher äußerlicher Feuchtigkeit und ohne jeden fremden Geruch und Geschmack sein.

Früchte der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“, die für die industrielle Verarbeitung bestimmt sind, müssen in der Phase der vollen Ausfärbung der Fruchtschale ohne Stiele geerntet werden. Zulässig sind Früchte von unterschiedlicher Größe, mit Sonnenbrand- und Hagelschäden, unter der Bedingung, dass die besonderen Merkmale der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ gewahrt bleiben.

Früchte der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind, müssen von Hand gepflückt sein. Die Früchte dürfen nicht beschädigt sein und müssen ein frisches Aussehen haben.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

In dem abgegrenzten geografischen Gebiet müssen alle Erzeugungsschritte erfolgen. Die Obstgärten müssen in dem unter Punkt 4 definierten abgegrenzten geografischen Gebiet auf kalkhaltigen Böden oder Kalk-Lehm-Böden liegen. Das Pflanzgut wird aus den Wurzeltrieben der im genannten Gebiet in Obstgärten vorkommenden Bäume mit einem Alter von mindestens fünf Jahren gewonnen. Die Pflanzfläche muss mindestens 4 mal 2 m betragen – das heißt, es entfällt auf jeden Baum eine Fläche von 8 m². Die Düngung erfolgt nach den Standardregeln für die Düngung von Obstpflanzen.

Früchte der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind, müssen von Hand gepflückt sein. Bei der Ernte im Juli werden die Früchte mit Stiel geerntet, zu späterer Zeit ist auch eine Ernte ohne Stiel möglich.

Früchte der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“, die nicht später als 24 Stunden nach der Ernte in den Verarbeitungsbetrieb gelangen, müssen nicht gekühlt werden. Bei einer längeren Zwischenlagerung ist eine entsprechende Kühlung erforderlich.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Zum unmittelbaren Verbrauch bestimmte Sauerkirschen werden in Verpackungen mit einem Gewicht von 0,5 bis 5 kg gepflückt.

Früchte der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“, die zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, werden in durchbrochenen Kisten mit einem Nettogewicht von nicht mehr als 13 kg oder in Palettenkisten mit geschlossenem Boden und einem entsprechenden Gewicht geerntet.

Die Früchte der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ werden direkt am Ort der Ernte in entsprechende Verpackungen gepackt. Diese Pflicht wurde eingeführt, um eine entsprechende Qualität des Erzeugnisses zu garantieren und die Überwachung und Kontrolle der Herkunft zu gewährleisten.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ wird in einem geografischen Gebiet angebaut, das Folgendes umfasst:

- die Gemeinden Lipsko, Sienno, Solec nad Wisłą und Rzecznów im Kreis Lipsko, Woiwodschaft Masowien,
- die Gemeinden Ożarów und Tarłów im Kreis Opatów und die Gemeinden Ostrowiec Świętokrzyski, Bałtów und Bodzechów im Kreis Ostrowiec, Woiwodschaft Heiligkreuz,
- die Gemeinde Annopol im Kreis Kraśnik, Woiwodschaft Lublin.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Gebiet, in dem die Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ erzeugt wird, liegt an der Weichsel und zeichnet sich durch ähnliche Umweltbedingungen sowie kalkhaltige Böden und Kalk-Lehm-Böden aus. Die Krume ist gewöhnlicherweise nicht stärker als 0,5 m und darunter liegt massiver Kalkfels an. Auf die im beschriebenen Gebiet herrschenden klimatischen Bedingungen hat auch die Lage längs des größten Flusses Polens, der Weichsel, Einfluss, in deren unmittelbarer Nähe ein spezifisches Mikroklima herrscht. Im Vorkommensgebiet der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ treten auch während der Blütezeit Fröste auf, die über die Jahre zu einem unregelmäßigen Fruchtbestand führen. Jedoch werden ihre Folgen durch die von der Weichsel abgegebene Wärme stark abgeschwächt. Daher kann die Kirsche in diesem geografischen Gebiet mit relativ hoher Zuverlässigkeit angebaut werden.

Im Vorkommensgebiet dieser Sauerkirsche herrschen neutrale und basische Böden vor und die Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ verträgt auch einen pH-Wert von über 7,0 sehr gut. Kultursorten vertragen einen solch hohen pH-Wert nicht und für sie ist ein pH-Wert von 6,7-7,1 optimal. Der hohe pH-Wert dieser Böden ergibt sich aus dem hohen Calciumgehalt der Böden (über 1 000 mg/l).

Ein wesentliches Element der Besonderheit des geografischen Gebiets sind das Wissen und die Fähigkeiten und Kenntnisse der lokalen Erzeuger, die gelernt haben, die für dieses Gebiet spezifische Sauerkirsche anzubauen und ihre Anbaumethoden an die bodenklimatischen Bedingungen dieses Gebietes anzupassen. Dies zeigt sich vor allem in der richtigen Wahl der Pflanzdichte und der Art und Weise, in der die Triebe in Abhängigkeit vom Boden, auf dem die Sauerkirsche wächst, und die Wurzeltriebe ab dem fünften Anbaujahr entfernt werden. Werden diese Wurzeltriebe nicht entfernt, kommt es zu einer Verbuschung, die Pflanzenschutzbedingungen verschlechtern sich, die Früchte haben eine geringere Größe und es ist ein Rückgang der Erträge zu verzeichnen. Aufgrund der erhöhten Widerstandsfähigkeit der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ gegen Krankheiten ist es auch sehr wichtig, entsprechend geeignete Pflanzenschutzmaßnahmen zu ergreifen. Dies betrifft insbesondere die Bekämpfung der Kirschfruchtfliege (*Rhagoletis cerasi*), deren erwachsene Tiere diese Kirschart bei warmen Frühjahrstemperaturen und einer früheren Blüte auch zu Zeiten befallen können, die bei anderen angebauten Sorten nicht verzeichnet werden.

Besonderheit des Erzeugnisses

Charakteristische Merkmale der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“:

- deutlich geringere Größe der Frucht im Vergleich zu anderen angebauten Sorten,
- sehr intensive Farbe des Fruchtsafts,
- sehr hoher Gehalt an Anthocyanen: über 115 mg/100 g (Bestimmung mittels HPLC-Methode).
- hoher Gehalt an gelöster Trockensubstanz (Refraktionswert): 16-23 °Bx
- hoher Zuckergehalt: über 13 %
- hoher Säuregrad (Gehalt an organischen Säuren) von mindestens 1,4 %, ausgedrückt als Apfelsäure, bei einem pH-Wert von 8,1.

Der Gehalt der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ an Anthocyanen übersteigt um mindestens 20 % jenen der Früchte der Schattenmorelle „Łutówka“ – der beliebtesten in Polen angebauten Kirschart, die als die als geeignetste für die Weiterverarbeitung gilt. Die Differenz kann sogar bis zu 100 % betragen. Die Größe der Differenz und der tatsächliche Gehalt in absoluten Zahlen hängen von den Wetterbedingungen in einem bestimmten Jahr und vom Standort ab.

Eine Besonderheit der Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ ist auch, dass am Stielansatz nach Entfernen des Stieles (besonders in den ersten Erntewochen) eine geringe Menge Saft austritt, der sich in eine gallertartige Masse verwandelt, die einen weiteren Austritt von Saft verhindert und so die Haltbarkeit der Früchte im Verhältnis zu veredelten Sorten verlängert.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses

Diese Wurzeltriebe bildenden Sauerkirschen wurden erstmalig in der Gegend des Ortes Szupia Nadbrzeźna angebaut. Im Laufe der Zeit verbreiteten sie sich im gesamten Weichselgebiet mit ähnlichen Boden- und Klimabedingungen. Aufgrund ihres Vorkommens in diesem eng eingegrenzten Gebiet an der Weichsel wird die von der örtlichen, Wurzeltriebe bildenden Sauerkirsche abstammende Sauerkirsche als „Wiśnia nadwiślanka“ bezeichnet.

Auf basischen Böden mit einem höheren Calciumgehalt sind die Bäume kurzlebig (20-25 Jahre) und die Früchte kleiner, aromatischer und mit einer intensiveren Färbung. Auf lehmigen Böden mit tiefer anliegendem Kalk sind über 50 Jahre alte Bäume mit größeren Früchten und einem etwas schwächeren Aroma anzutreffen. Die Anwesenheit von Calcium im Untergrund ist für die starke Kondensation des Saftes entscheidend, die vom verhältnismäßig hohen Extraktgehalt und Gehalt an Farbstoff angezeigt wird. Die Früchte zeichnen sich durch hervorragende Geschmackseigenschaften aus und erfreuen sich eines großen Interesses seitens der weiterverarbeitenden Industrie. Solche Parameter sind auf Böden mit einem unter dem neutralen Wert liegenden pH-Wert und einem niedrigen Calciumgehalt nicht zu erzielen.

Diese Wurzeltriebe bildende Sauerkirsche wächst, wenn in andere geografische Gebiete versetzt, gewöhnlich gut, hat aber große Schwierigkeiten bei der Fruchtbildung. Diese Probleme resultieren aus der verhältnismäßig frühen Blüte und somit den durch niedrige Frühjahrstemperaturen verursachten Schäden, sodass keine befriedigenden Erträge erzielt werden können. Andere mikroklimatische Bedingungen als in dem abgegrenzten geografischen Gebiet begünstigen die Ausbildung größerer Früchte, die wasserhaltiger sind und weniger Fruchtextrakt haben.

Die Kombination aus dem Einfluss der vorherrschenden Böden und der Flussnähe beeinflusst nicht nur den Wuchs und die Blüte, sondern bewirkt auch eine starke Fruchtentwicklung und einen Ertrag von Früchten höchster Qualität mit den oben beschriebenen spezifischen Eigenschaften. Diese Qualität ist eng und unabdingbar mit dem Standort der Obstgärten und den dort herrschenden bodenklimatischen Verhältnissen verknüpft. Unter den im abgegrenzten Gebiet herrschenden pedoklimatischen Bedingungen zeigt jede andere Sauerkirschsorte einen schlechten Wuchs und eine unzureichende Fruchtentwicklung.

Außer der spezifischen Lebensumwelt, in der die Sauerkirsche „Wiśnia nadwiślanka“ vorkommt, haben auf die Endqualität des Erzeugnisses auch die außerordentlichen Kenntnisse und Fertigkeiten der lokalen Erzeuger großen Einfluss, die oben beschrieben werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenia-geograficzne-oraz-gwarantowane-tradycyjne-specjalnosci>

**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**

(2023/C 40/08)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

PDO-SK-A0120-AM01

Datum der Mitteilung: 24. Oktober 2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Standardänderung

Das Weinbaugebiet namens „vinohradnícka oblasť Tokaj“ zeichnet sich vor allem durch die Herstellung von natürlich süßen Weinen (den sogenannten „putňové vína“) aus, für die eingetrocknete Trauben (die vom Schimmelpilz Botrytis befallen wurden) geerntet werden müssen.

Da im „vinohradnícka oblasť Tokaj“ in den günstigsten Jahren nur sporadisch ein wirtschaftlich bedeutender Ertrag der entsprechenden Grundsorten erzeugt wird, bieten die Züchter den Winzern neu gezüchtete Sorten an, die eine größere Menge an eingetrockneten Trauben ergeben und somit auch zu einer stabileren Herstellung von „putňové vína“ führen.

In dem abgegrenzten geografischen Gebiet werden die neuen Rebsorten Kabar, Kövérszölő und Zéta angebaut, die auch in die Weinbaukartei des Zentralinstituts für landwirtschaftliche Kontrolle und Prüfung in Bratislava eingetragen wurden. Die Qualität und die Merkmale der Weinbauerzeugnisse, die in der Spezifikation des Weinbaugebiets „vinohradnícka oblasť Tokaj“ beschrieben werden, sind hauptsächlich oder ausschließlich auf die besonderen geografischen Verhältnisse und die damit verbundenen natürlichen und menschlichen Einflüsse zurückzuführen. Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird durch die Aufnahme der oben genannten Sorten nicht aufgehoben.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
3. Likörwein
5. Qualitätsschaumwein
6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung der Weine

1. *Tokajské samorodné suché*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: hellgelb bis goldgelb mit einem Hauch Braun. Es sind auch hellere Töne möglich.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – überreife Früchte, Nüsse.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Restzuckergehalt (Glucose + Fructose): Bis 10 g/l

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 23 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	5,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	300

2. Tokajské samorodné sladké

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: hellgelb bis goldgelb mit einem Hauch Braun. Es sind auch hellere Töne möglich.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Restzuckergehalt (Glucose + Fructose): über 10 g/l

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 23 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	5,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	300

3. Tokajský výber trojputňový

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteinfarben.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Restzuckergehalt: 60 g/l

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 25 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	6
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	2,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	400

4. Tokajský výber štvorputňový

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteinfarben.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Restzuckergehalt: 90 g/l

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 30 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	6
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	2,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	400

5. Tokajský výber päťputňový

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteinfarben.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Restzuckergehalt: 120 g/l

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 35 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	6
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	2,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	400

6. Tokajský výber šestputňový

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteinfarben.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Restzuckergehalt: 150 g/l

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 40 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	6
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	2,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	400

7. Tokajský mášláš suchý

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteingelb.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 23 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	6
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	350

8. Tokajský másláš sladký

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteingelb.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 23 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	6
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	350

9. Tokajský forditáš suchý

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteingelb.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 23 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	6
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	350

10. *Tokajský fordítású szőlő*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteingelb.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 23 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	6
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	350

11. *Tokajská výberová esencia*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteinfarben.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Restzuckergehalt: mindestens 180 g/l

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 45 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6
Mindestgesamtsäure	6
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	2,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	400

12. Tokajská esencia

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteingelb.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Vorhandener Alkoholgehalt höchstens 8 % vol

Restzuckergehalt über 450 g/l

Zuckerfreier Extrakt mindestens 50 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	1,2
Mindestgesamtsäure	8
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	2,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	400

13. Tokajský Furmint

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: hellgrün bis hellgelb, leicht golden.

Geruch: ausgeprägt, typisch für die Rebsorte.

Geschmack: typisch für die Rebsorte, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Gehalt an Schwefeldioxid: höchstens 200 mg/l; bei einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l nicht mehr als 250 mg/l.

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	250

14. Tokajská Lipovina

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: hellgrün bis hellgelb, leicht golden.

Geruch: ausgeprägt, typisch für die Rebsorte.

Geschmack: typisch für die Rebsorte, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Gehalt an Schwefeldioxid: höchstens 200 mg/l; bei einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l nicht mehr als 250 mg/l.

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	250

15. Tokajský Muškát žltý

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: hellgrün bis hellgelb, leicht golden.

Geruch: ausgeprägt, typisch für die Rebsorte.

Geschmack: typisch für die Rebsorte, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Gehalt an Schwefeldioxid: höchstens 200 mg/l; bei einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l nicht mehr als 250 mg/l.

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	250

16. *Akostné víno (Qualitätswein)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind vereinzelte Fasern des Filtriermaterials und vereinzelte Korkpartikel, feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: hellgrün bis hellgelb, honiggold; bei den Weißweinen ist eine leicht bräunlich-gelbliche oder rötliche Nuance zulässig.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke; ein weniger ausgeprägter Geruch ist zulässig.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch, frisch, zulässig sind geringfügige Abweichungen bei der Vollmundigkeit und beim typischen Charakter.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16 g/l

Gehalt an Schwefeldioxid: höchstens 200 mg/l; bei einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l nicht mehr als 250 mg/l.

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	250

17. *Akostné víno s prívlastkom kabinetné (Qualitätswein mit dem Prädikat „Kabinett“)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

bei einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l erhöht sich der Wert um 50 mg/l

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Titrierbare Säure: mindestens 3,5 g/l.

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	200

18. *Akostné víno s prívlastkom neskorý zber (Qualitätswein mit dem Prädikat „Spätlese“)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	300

19. *Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna (Qualitätswein mit dem Prädikat „Auslese“)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,8
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	350

20. *Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber (Qualitätswein mit dem Prädikat „Beerenauslese“)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	8
Mindestgesamtsäure	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,8
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	400

21. *Akostné víno s prívlastkom hroziakový výber (Qualitätswein mit dem Prädikat „Trockenbeerenauslese“)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	8
Mindestgesamtsäure	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	2,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	400

22. *Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber (Qualitätswein mit dem Prädikat „Trockenbeerenauslese“)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	8
Mindestgesamtsäure	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	2,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	400

23. *Akostné víno s prívlastkom ľadové víno (Qualitätswein mit dem Prädikat „Eiswein“)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6
Mindestgesamtsäure	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,8
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	400

24. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno (Qualitätswein mit dem Prädikat „Strohwein“)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6
Mindestgesamtsäure	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	2,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	400

25. *Likérové víno (Likörwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: weiß bis bernsteinfarben, entsprechend der Bezeichnung und dem Jahrgang.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke; ein weniger ausgeprägter Geruch ist zulässig.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch, ausgeprägt, geringfügige Abweichungen bei der Vollmundigkeit und beim typischen Charakter sind zulässig.

Analysemerkmale:

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 17,5 % vol

Gehalt an Schwefeldioxid: höchstens 150 mg/l für Weine mit einem Restzuckergehalt bis zu 5 g/l, höchstens 200 mg/l für Weine mit einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	200

26. *Sekt V.O.*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: weiß, rosé und rot, entsprechend der Bezeichnung und dem Jahrgang.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, frisch, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Perlen: fein und langanhaltend

Geschmack: ausgeprägt frisch, harmonisch, rein, vollmundig.

Analysemerkmale:

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,0 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	185

27. *Pestovateľský sekt (Winzersekt)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: weiß, rosé und rot, entsprechend der Bezeichnung und dem Jahrgang.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, frisch, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Perlen: fein und langanhaltend

Geschmack: ausgeprägt frisch, harmonisch, rein, vollmundig.

Analysemerkmale:

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,0 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	1,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	185

5. **Weinbereitungsverfahren**5.1. *Spezifisches önologisches Verfahren*1. *Vinohradnícka oblasť Tokaj*

Spezifisches önologisches Verfahren

Allgemeine Bestimmungen

Alle zur Herstellung des Weins verwendeten Trauben müssen aus dem Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ stammen. Tokajer Wein darf nur in diesem Gebiet hergestellt und abgefüllt werden.

2. *Tokajské samorodné víno*

Spezifisches önologisches Verfahren

Tokajské samorodné víno wird durch alkoholische Gärung aus der Rebsorte Tokaj erzeugt, wenn die Bedingungen für die Erzeugung großer Mengen eingetrockneter Trauben nicht günstig sind. Tokajské samorodné víno wird unterteilt in:

- Tokajské samorodné suché – der in Jahren erzeugt wird, die nicht günstig für die Erzeugung von Wein aus eingetrockneten Trauben oder aus Trauben sind, die zunächst für die Erzeugung von Tokajer Weinen mit der Bezeichnung „výberové“ geerntet wurden; die gewonnenen Trauben müssen einen Zuckergehalt von mindestens 21 °NM aufweisen; der natürliche Restzuckergehalt des erzeugten Weins beträgt bis zu 10 g/l.
- Tokajské samorodné sladké – der aus Trauben und einigen eingetrockneten Trauben erzeugt wird, die nicht entfernt, sondern zusammen mit den restlichen Trauben verarbeitet werden und einen Zuckergehalt von mindestens 24 °NM aufweisen; der natürliche Zuckergehalt des Weins beträgt mehr als 10 g/l.

Tokajské samorodné suché und Tokajské samorodné sladké dürfen erst auf den Markt gebracht werden, wenn sie mindestens zwei Jahre lang gereift sind, davon mindestens ein Jahr in Holzfässern.

3. Tokajský výber

Spezifisches önologisches Verfahren

Tokajský výber wird durch alkoholische Gärung nach dem Aufguss auf eingetrocknete Trauben mit einem Mindestzuckergehalt von 21° NM aus dem Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ oder mit Wein derselben Qualität und desselben Jahrgangs aus dem Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ gewonnen. Je nach Menge der zugesetzten eingetrockneten Trauben wird Tokajský výber unterteilt in 3 bis 6 putňový. Weine mit der Bezeichnung Tokajský výber müssen drei Jahre lang reifen, davon mindestens zwei Jahre in Holzfässern.

4. Tokajský másľáč

Spezifisches önologisches Verfahren

Tokajský másľáč wird durch alkoholische Gärung von Most oder Wein desselben Jahrgangs aus dem Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ gewonnen, der auf Trub von Samorodné oder Výber aufgegossen wird. Er reift mindestens zwei Jahre lang, davon mindestens ein Jahr in Holzfässern.

5. Tokajský forditáš

Spezifisches önologisches Verfahren

Tokajský forditáš wird durch alkoholische Gärung von Most oder Wein desselben Jahrgangs aus dem Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ gewonnen, der auf Traubentresten eingetrockneter Trauben aufgegossen wird. Er reift mindestens zwei Jahre lang, davon mindestens ein Jahr in Holzfässern.

6. Tokajská výberová esencia

Spezifisches önologisches Verfahren

Tokajská výberová esencia wird durch alkoholische Gärung aus eingetrockneten Trauben gewonnen. Während der Ernte werden Traubenbeeren einzeln verlesen und unmittelbar nach der Verarbeitung mit Most von der bestimmten Rebfläche „vinohradnícka oblasť Tokaj“ oder Wein desselben Jahrgangs mit einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 180 g/l und Gehalt an zuckerfreiem Extraktstoff von mindestens 45 g/l aufgegossen. Er reift mindestens drei Jahre lang, davon mindestens zwei Jahre in Holzfässern.

7. Tokajská esencia

Spezifisches önologisches Verfahren

Tokajská esencia wird durch langsame Gärung von ohne Pressen abgelaufenem Most aus getrennt verlesenen eingetrockneten Trauben gewonnen. Esencia enthält mindestens 450 g/l natürlichen Zucker und 50 g/l zuckerfreien Extraktstoff. Er reift mindestens drei Jahre lang, davon mindestens zwei Jahre in Holzfässern.

8. Tokajský Furmint

Spezifisches önologisches Verfahren

Wein, der durch alkoholische Gärung von Trauben der Rebsorte Furmint mit einer Mischung der im Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ angebauten Rebsorten Lipovina und Muškát žltý (insgesamt höchstens 15 %) erzeugt wird, wird als Tokajský Furmint bezeichnet.

9. Tokajská Lipovina

Spezifisches önologisches Verfahren

Wein, der durch alkoholische Gärung von Trauben der Rebsorte Lipovina mit einer Mischung der im Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ angebauten Rebsorten Furmint und Muškát žltý (insgesamt höchstens 15 %) erzeugt wird, wird als Tokajská Lipovina bezeichnet.

10. Tokajský Muškát žltý

Spezifisches önologisches Verfahren

Wein, der durch alkoholische Gärung von Trauben der Rebsorte Muškát žltý mit einer Mischung der im Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ angebauten Rebsorten Furmint und Lipovina (insgesamt höchstens 15 %) erzeugt wird, wird als Tokajský Muškát bezeichnet.

5.2. *Höchstserträge*

1. *Tokajské samorodné suché*
9 500 kg Trauben pro Hektar
2. *Tokajské samorodné sladké*
9 500 kg Trauben pro Hektar
3. *Tokajský výber trojputňový*
9 500 kg Trauben pro Hektar
4. *Tokajský výber štvorputňový*
9 500 kg Trauben pro Hektar
5. *Tokajský výber päťputňový*
9 500 kg Trauben pro Hektar
6. *Tokajský výber šesťputňový*
9 500 kg Trauben pro Hektar
7. *Tokajská výberová esencia*
9 500 kg Trauben pro Hektar
8. *Tokajská esencia*
9 500 kg Trauben pro Hektar
9. *Tokajský Forditáš*
9 500 kg Trauben pro Hektar
10. *Tokajský mášláš*
9 500 kg Trauben pro Hektar
11. *Tokajský Furmint*
14 000 kg Trauben pro Hektar
12. *Tokajská Lipovina*
14 000 kg Trauben pro Hektar
13. *Tokajský Muškát žltý*
14 000 kg Trauben pro Hektar
14. *Akostné víno*
14 000 kg Trauben pro Hektar
15. *Akostné víno s prívlastkom kabinetné*
9 500 kg Trauben pro Hektar
16. *Akostné víno s prívlastkom neskory zber*
9 500 kg Trauben pro Hektar
17. *Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna*
9 500 kg Trauben pro Hektar
18. *Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber*
9 500 kg Trauben pro Hektar
19. *Akostné víno s prívlastkom hroziakový výber*
9 500 kg Trauben pro Hektar
20. *Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber*
9 500 kg Trauben pro Hektar
21. *Akostné víno s prívlastkom ľadové víno*
9 500 kg Trauben pro Hektar

22. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno*

9 500 kg Trauben pro Hektar

23. *Likérové víno*

14 000 kg Trauben pro Hektar

24. *Sekt V.O.*

14 000 kg Trauben pro Hektar

25. *Pestovateľský sekt*

14 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Tokaj ist ein geschlossenes Weinbaugebiet, das durch die Grenzen der Katasterflächen folgender Tokajer-Gemeinden eingegrenzt wird: Čerhov, Veľká Trňa, Malá Trňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochoh und Viničky.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Furmint

Kabar

Kövérşőlő – Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta – Zeta

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

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Der Weinbau und die Weinbereitung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet beruhen auf dem Anbau von Weinreben und der Weinreife unter besonderen klimatischen Bedingungen auf dem einzigartigen vulkanischen Boden des Sempliner Gebirges. Die Topografie des Sempliner Gebirges ist leicht bis mäßig zerklüftet und hügelig. Die Region zeichnet sich durch vulkanisches Gestein aus Andesit, Rhyolith und rhyolithischem Tuff aus, die die Basis für schwere lehmige oder lehmige und tonhaltige Böden mit hohem Mineralanteil bilden. Die Felsböden im Sempliner Gebirge sind überwiegend sauer. Die Rebflächen liegen auf einer Höhe von 105–320 m über dem Meeresspiegel. Die Hänge des Weinbaugebiets „vinohradnícka oblasť Tokaj“ sind ausschließlich nach Süden, Südosten und Südwesten ausgerichtet. Dadurch sind die Reben den ganzen Tag über der Wärme der Herbstsonne ausgesetzt, sodass in den Traubenbeeren aus Erde, Wasser und Luft ausreichende Mengen an natürlichem Zucker und Aromastoffen entstehen. Der Boden ist vulkanischen Ursprungs und ausgesprochen steinig. Er wirkt sich maßgeblich auf die Reifung der Trauben aus. An den langen sonnigen Herbsttagen wird das Sonnenlicht vom Boden aufgenommen und dann in der Nacht freigesetzt, wodurch sich die Unterschiede zwischen Tages- und Nachttemperaturen verringern und sich positiv auf die Reifung der Reben auswirken. Charakteristisch für den Boden im abgegrenzten geografischen Gebiet ist die Tatsache, dass er auch nach einer kühlen Herbstnacht am Morgen noch warm ist.

Das Gebiet Tokaj liegt in der kontinentalen Klimazone mit jährlichen Durchschnittstemperaturen von rund 9,6 °C. In der Vegetationsperiode beträgt die Durchschnittstemperatur etwa 16 °C, mit bis zu 1 075 Stunden Sonneneinstrahlung und einer Bodentemperatur von 13,5 °C in einer Tiefe von 50 cm. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge in dem Gebiet beläuft sich auf 608 mm und ist im Juni und Juli am höchsten. Insgesamt verteilen sich die Niederschläge relativ ungleich auf Winter und Frühjahr, wobei ihre Menge im Sommer und Herbst vergleichbar ist. Das Gebiet zeichnet sich durch einen langen und trockenen Herbst aus. Der morgendliche Nebel im Herbst fördert die Entstehung und Entwicklung von Edelfäule in den Traubenbeeren. Bei den für die Weinherstellung verwendeten eingetrockneten Trauben handelt es sich um eingeschrumpfte Traubenbeeren, die in günstigen Jahren in den Trauben der von der Edelfäule *Botrytis cinerea* Persoon befallenen Tokajer-Rebsorten Furmint, Lipovina und Muškát žltý entstehen. Die Erzeugung von Wein höchster Qualität hängt mit einer besonderen Technologie zusammen, bei der einer bestimmten Menge Wein ein genauer Anteil an eingetrockneten Trauben hinzugefügt wird, sowie mit einer mehrjährigen Reifung der Weine in Eichenfässern in Tuffkellern.

Im Norden ist das Gebiet durch das Sempliner Gebirge geschützt. Im Süden ist es dank der Südwinde im Herbst trocken und bietet perfekte Bedingungen für die Entstehung der Edelfäule *Botrytis cinerea* und der eingetrockneten Trauben. Die eingetrockneten Trauben sind gesunde Traubenbeeren, die von der Edelfäule *Botrytis cinerea* befallen sind, welche die Schale der Beeren schädigt, wodurch das Wasser verdunstet und der Zucker konzentriert wird. Sie sind einzigartig und nur in diesem Gebiet anzutreffen. Aufgrund des vulkanischen Bodens enthalten die Weine mehr Mineralien und sind vollmundiger, was sich an dem höheren Extraktgehalt zeigt.

Das Klima der Region trägt zu einem höheren Säuregehalt und, je nach Jahrgang, zur Entstehung der eingetrockneten Trauben und des Zuckergehalts der Trauben bei der Ernte bei. Im Vergleich zu anderen Weinbauregionen der Slowakei ist der Extraktgehalt der in diesem Gebiet erzeugten Weine in allen Weinkategorien um 1–3 g/l höher und weist einen durchschnittlichen Säuregehalt von 12–14 g/l bei der Ernte und von 6–10 g/l im Enderzeugnis auf.

Erstmals schriftlich erwähnt wurde der Weinbau in diesem Gebiet zur Zeit des Römischen Reichs (2. Jahrhundert). Später ließen sich hier Slawen nieder, die einer Ortschaft und einem Hügel am Zusammenfluss der Flüsse Bodrog und Tisa den Namen „Stokaj“ gaben. Im 13. Jahrhundert ließ König Béla IV. Italiener aus der Gegend um Bari in dem Gebiet ansiedeln, die mit der Rebsorte Furmint die Grundsorte für Tokajer mitbrachten. Während der Türkenkriege und der 170 Jahre währenden türkischen Herrschaft wurden unterirdische Behausungen gebaut. Diese in den Tuff gehauenen Keller mit ihrer ganzjährig gleichbleibenden Temperatur wurden später für die Lagerung von Tokajer Wein verwendet. Der erste Tokajer Wein höherer Qualität wurde 1650 erzeugt. Die größte Popularität genoss er im 17. und 18. Jahrhundert. Dank Franz II. Rákóczi gelangte er an den französischen Königshof von Ludwig XIV., an dem ihm der Titel „VINUM REGUM – REX VINORUM“ – „Wein der Könige – König der Weine“ verliehen wurde. Tokajer war ein Lieblingswein von Zar Peter dem Großen und seiner Nachfolgerin Katharina. Man sprach Tokajer therapeutische Wirkung zu und verabreichte ihn bei vielen Leiden als Universalheilmittel („Universalis vera medicina“).

Die Qualität des Erzeugnisses ist auf die besonderen Boden- und Klimaverhältnisse sowie auf das Geschick und die Erfahrungen der Erzeuger zurückzuführen. Rechtlich anerkannt wurde die Einzigartigkeit von Tokajer Wein durch das Gesetz Nr. 4 des slowakischen Nationalrats vom 6. März 1959, durch die Eintragung in das nationale Register, das WIPO-Register in Genf im Jahr 1967 und die bilateralen Abkommen mit der Schweiz und Portugal.

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

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Nach den Bestimmungen des Gesetzes Nr. 182/2005 über den Weinbau und die Weinherstellung in der geänderten Fassung

Erlass Nr. 232/2005 des Landwirtschaftsministeriums der Slowakischen Republik über das Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“

Erlass Nr. 237/2005 des Landwirtschaftsministeriums der Slowakischen Republik über die Festlegung der Bedingungen für die Gewährung von Pflanzungsrechten und die Durchführung bestimmter anderer Vorschriften des Gesetzes Nr. 182/2005 über den Weinbau und die Weinherstellung

Link zur Produktspezifikation

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/tokaj-specifikacia.pdf

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE