C/2025/2608

8.5.2025 г.

Публикация на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация на защитено наименование за произход в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 3 във връзка с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/2608)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Mór / Móri“

PDO-HU-A1333-AM03

Дата на подаване на заявлението: 16.2.2020 г.

1. **Заявител и законен интерес**

Съвет на лозаро-винарските общности на лозаро-винарския регион Mór

Държавен орган, управляващ географското означение

2. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☐ Наименование на продукта

☒ Категория на лозаро-винарския продукт

☐ Връзка

☐ Пазарни ограничения

3. **Описание и основания за изменението**

Включване на категориите качествени пенливи вина, качествени ароматизирани пенливи вина и искрящо газирано вино

Потребителските навици и тенденции подчертаха необходимостта от включване на тези категории продукти. През последните години се наблюдава пазарно търсене на продукти от тези категории. Почвените и климатичните условия на лозаро-винарския регион и технологичното развитие във винарските изби показват необходимост от използване на потенциала на категориите продукти в региона по естествено регулиран начин и определяне на еднакви условия за всички. Технологичното развитие дава възможност на лозаро-винарския регион Mór да произвежда не само традиционно пенливо вино, но и качествено пенливо вино и качествено ароматизирано пенливо вино и искрящо газирано вино.

Рубрики от продуктовата спецификация, засегнати от изменението:

— II. Описание на вината

— III. Специфични енологични практики

— V. Максимални добиви

— VI. Разрешени сортове грозде

— VII. Връзка с географския район

— VIII. Допълнителни условия

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Рубрики от единния документ, засегнати от изменението:

— Категории лозаро-винарски продукти

— Описание на виното или вината

— Винопроизводствени практики — Специфични енологични практики

— Винопроизводствени практики — Максимални добиви

— Връзка с географския район

— Допълнителни условия

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Mór / Móri

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

6. Качествени ароматизирани пенливи вина

9. Искрящо газирано вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

4.1. *Категория 1 — Вино*

4.1.1. Бяло вино

Цветът на белите вина варира от зеленикавобяло до сламеножълто и златистожълто, с ниска до средна наситеност. В аромата преобладават цветни нотки, включително нотки на акация и лозов цвят, както и на зрели костилкови плодове и цитрусови плодове. На вкус вината са със свежа и осезаема киселинност, средна плътност и нотки на зрели костилкови плодове и цитрусови плодове, често с маслена консистенция; специфичните характеристики на сорта са ясно доловими, а нотките, придобити при стареенето в бъчви, не са прекалено подчертани.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4.1.2. Вина розе

Цветът на вината розе варира от розово, виолетово и цвят сьомга до цвят на лучени люспи и светлочервено. В аромата се долавят нотки на дребни светлочервени плодове и скромен и младежки стил. На вкус е младо и в него преобладават нотки на дребни червени плодове, наред със свежа киселинност и лека плътност.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4.1.3. Червено вино

Червените вина се произвеждат като млади вина („primőr“) с кратък период на мацерация (5—7 дни) и са предназначени за консумация в рамките на годината. Те са леки, семпли, с аромат и привкус, напомнящи на червени горски плодове. Те са бледо рубиненочервени на цвят.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4.1.4. Първокачествени вина (Premium)

Цветът на тези вина е златист до цвят на старо злато. В аромата се долавят нотки на зрели, дори презрели костилкови плодове, както и на сладки подправки и мед, дължащи се на стареенето, както и известна каменна минералност. Вкусът се характеризира с ясно изразен плодов аромат на узрели костилкови плодове, както и с подчертана киселинност и високо алкохолно съдържание. За вината, които са от късна реколта и от избрана реколта, и за вината, произведени от стафидирано грозде, които са обозначени с традиционния термин „premium“, минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 12,83 %, а максималното съдържание на летливи киселини е 2 g/l, изразено като съдържание на винена киселина.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4.2. *Категория 5: Качествени пенливи вина*

4.2.1. Бяло вино

Тези пенливи вина са бледозелени на цвят с леки нюанси на златистожълто и имат аромат на плодове с бяла месеста част (праскови, ябълки, нектарини, круши). Те обикновено са киселинни, но не и остри. Съдържанието на киселини им осигурява добра основа за консистенцията на пенливото вино. По време на стареенето се развиват меки аромати и се запазват напълно нотките на зрели плодове, като праскови, ябълки, круши и дори нектарини.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4.2.2. Вина розе

Вината варират от блед цвят на сьомга до възрозово, понякога леко пурпурно. Ароматът им напомня на плодове с червена месеста част (череши, вишни, къпини, боровинки, ягоди). Те са умерено наситени, с добра основа на киселинност и вкус, в които преобладават нотки на дребни червени плодове.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	4,6 g/l, изразена като винена киселина

Общи аналитични характеристики	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4.3. *Категория 6: Качествени ароматизирани пенливи вина*

4.3.1. Бяло вино

Цветът на вината може да варира от блед зелено-жълт до златистожълт. В аромата преобладават нотки на ароматно грозде, с младежки флорални нотки на лозов цвят. Вкусът се характеризира със средна до наситена киселинна структура и независимо дали е сух или с остатъчна захар, има ароматни нотки и аромати, напомнящи на плодове с бяла месеста част.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6
Минимална обща киселинност	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4.4. *Категория 9: Искрящо газирано вино*

4.4.1. Бяло вино

Цветът на виното варира от зеленикавобял до златистожълт. Ароматът носи нотки на цитрусови и костилкови плодове. Разтвореният добавен въглероден диоксид засилва ароматите и вкуса на виното, което придава на вината усещане за средна, елегантна киселинност.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4.4.2. Вина розе

Цветът на искрящите газирани вина розе варира от блед цвят на лучени люспи до светлочервено. Ароматът носи нотки на дребни червени плодове. Разтвореният добавен въглероден диоксид засилва ароматите и вкуса на виното, което придава на вината усещане за средна, елегантна киселинност.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

а) *Специфични енологични практики*

Вино

Енологични практики

Използването на преса за грозде с периодично въртене е разрешено.

Неразрешени енологични практики

Приложими ограничения при производството на вината

Не са разрешени подслаждането и обогатяването на гроздовата мъст за първокласните вина.

Правила за производството на грозде

Практика на отглеждане

Правила за формировката на лозите: за лозя, насадени преди 1 август 2010 г., лозаро-винарски продукти със защитеното наименование за произход могат да се произвеждат от грозде, получено от лозя по всеки разрешен по-рано метод на отглеждане, при условие че в лозето продължава да се произвежда грозде;

Правила за формировката на лозите: За лозя, засадени след 1 август 2010 г.: къса чашовидна формировка, чашовидна формировка, формировка омбрела, ниска кордонна формировка, средновисока кордонна формировка, висока кордонна формировка.

Правила относно броя на пъпките в лозето:

Производството на вино „Mór“ е разрешено само при максимален брой на пъпките от 10 живи пъпки на квадратен метър.

Метод на прибиране на реколтата:

Ръчното и механично прибиране на реколтата е разрешено за всички вина със ЗНП, качествени пенливи вина, качествени ароматизирани пенливи вина и искрящи газирани вина. За първокачествените вина е разрешено само ръчно прибиране на реколтата.

Минимално естествено съдържание на захар и потенциално алкохолно съдържание на гроздето

Приложими ограничения при производството на вината

За бяло вино, вино розе и червено вино: 9,0 % об. — 14,9 по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст (Magyar mustfok – [MM°])

За белите вина от късна реколта и белите вина от избрана реколта, белите вина от стафидирано грозде и първокласните вина, минималното естествено съдържание на захар на гроздето е 216 g/l, потенциалното алкохолно съдържание е 12,83 % об. и 20 по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст ([MM°]).

За качественото пенливо вино, качественото ароматизирано пенливо вино и искрящото газирано вино: 9,0 % об. — 14,9 по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст ([MM°])

Правила относно датата на прибиране на реколтата

Практика на отглеждане

Определяне на датата на гроздобера

Датата, на която започва гроздоберът, се определя от съвета на лозаро-винарската общност до 20 август всяка година. За лозаро-винарски продукт, произведен от грозде, набрано преди началната дата на гроздобера, определена от съвета на лозаро-винарската общност, не може да се предостави сертификат за произход за вино със ЗНП „Mór / Móri“ и този продукт не може да се предлага на пазара с етикет за ЗНП. Датата на гроздобера се публикува под формата на съобщение от лозаро-винарските общности. При извънредни обстоятелства (напр. метеорологични условия или зараза) може да се разреши дерогация от горепосочената разпоредба.

Правила за обозначаване на сортовете:

За лозаро-винарските продукти „Mór“ от която и да е категория е разрешено обозначаване на сорта и неговите синоними, определени в приложимото национално законодателство относно класификацията на сортовете лози, подходящи за винопроизводство, при спазване на следните ограничения и допълнения:

а) когато върху продукта е обозначен един-единствен сорт, неговият дял трябва да бъде 85 %;

б) когато върху продукта са обозначени няколко сорта, техният дял трябва да бъде 100 %;

в) не е разрешено обозначаване на сорт за вина „Mór“, които са отличени с ограничения израз „Muskotály“ [„мускат“].

б) *Максимални добиви*

Вино — бяло, розе, червено

100 хектолитра от хектар

13 600 kg грозде от хектар

Вино — първокласно

60 хектолитра от хектар

8 500 kg грозде от хектар

Вино — първокласно — вина от късна реколта и вина от избрана реколта

45 хектолитра от хектар

8 000 kg грозде от хектар

Вино — първокласно — вина от стафидирано грозде

20 хектолитра от хектар

5 000 kg грозде от хектар

Качествени пенливи вина, качествени ароматизирани пенливи вина, искрящо газирано вино

100 хектолитра от хектар

13 600 kg грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Гроздето, получено от лозя в районите на общините Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd и Zámoly в област Fejér, класифицирани в класове I и II според лозарския кадастър (лозаро-винарски регион Mór), може да се използва за производството на лозаро-винарски продукти със ЗНП „Mór/Móri“.

7. **Винен сорт (винени сортове) грозде**

cabernet franc – cabernet
cabernet franc – carbonet
cabernet franc – carmenet
cabernet franc – gros cabernet
cabernet franc – gros vidur
cabernet franc – kaberne fran
cabernet sauvignon
chardonnay – chardonnay blanc
chardonnay – kereklevelű
chardonnay – morillon blanc
chardonnay – ronci bilé
cserszegi fűszeres
ezerjó – kolmreifler
ezerjó – korponai
ezerjó – szadocsina
ezerjó – tausendachtgute
ezerjó – tausendgute
ezerjó – trummertraube
generosa
irsai olivér – irsai
irsai olivér – muskat olivér
irsai olivér – zolotis
irsai olivér – zolotisztüj rannüj
királyleánka – dánosi leánka
királyleánka – erdei sárga
királyleánka – feteasca regale
királyleánka – galbena de ardeal
királyleánka – königliche mädchentraube
királyleánka – königstochter
királyleánka – little princess
kékfrankos – blauer lemberger
kékfrankos – blauer limberger
kékfrankos – blaufränkisch
kékfrankos – limberger
kékfrankos – moravka
leánka – dievcenske hrozno
leánka – feteasca alba
leánka – leányszőlő
leánka – mädchentraube
merlot
olasz rizling – grasevina
olasz rizling – nemes rizling
olasz rizling – olaszrizling

olasz rizling – riesling italien
olasz rizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina
olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – miszket otonel
ottonel muskotály – muscat ottonel
ottonel muskotály – muskat ottonel
pinot blanc – fehér burgundi
pinot blanc – pinot beluj
pinot blanc – pinot bianco
pinot blanc – weissburgunder
pinot noir – blauer burgunder
pinot noir – kisburgundi kék
pinot noir – kék burgundi
pinot noir – kék rulandi
pinot noir – pignula
pinot noir – pino csernüj
pinot noir – pinot cernii
pinot noir – pinot nero
pinot noir – pinot tinto
pinot noir – rulandski modre
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – spätburgunder
rajnai rizling – johannisberger
rajnai rizling – rheinriesling
rajnai rizling – rhine riesling
rajnai rizling – riesling
rajnai rizling – riesling blanc
rajnai rizling – weisser riesling
rizlingszilváni – müller thurgau
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
rizlingszilváni – rivaner
rizlingszilváni – rizvanac
sauvignon – sauvignon bianco
sauvignon – sauvignon bijeli
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sovinjon
syrah – blauer syrah
syrah – marsanne noir
syrah – serine noir
syrah – shiraz
syrah – sirac
szürkebarát – auvergans gris

szürkebarát – grauburgunder

szürkebarát – graumönch

szürkebarát – pinot grigio

szürkebarát – pinot gris

szürkebarát – ruländer

sárga muskotály – moscato bianco

sárga muskotály – muscat blanc

sárga muskotály – muscat bélüj

sárga muskotály – muscat de frontignan

sárga muskotály – muscat de lunel

sárga muskotály – muscat lunel

sárga muskotály – muscat sylvaner

sárga muskotály – muscat zlty

sárga muskotály – muskat weisser

sárga muskotály – weiler

sárga muskotály – weisser

tramini – gewürtztraminer

tramini – roter traminer

tramini – savagnin rose

tramini – tramin cervené

tramini – traminer

tramini – traminer rosso

zenit

zöld veltelíni – grüner muskateller

zöld veltelíni – grüner veltliner

zöld veltelíni – veltlinské zelené

zöld veltelíni – zöldveltelíni

8. **Описание на връзката или връзките**

Описание на определения район

Лозаро-винарският регион Mór, който е един от най-малките исторически лозаро-винарски региони на Унгария, е разположен в подножието на планината Vértes, в долината Mór, която е сгушена между планината Vértes и хълмовете Bakony в област Fejér.

Долината Mór, която представлява тектонски разлом между хълмовете Bakony и планината Vértes, оказва влияние върху микроклимата и преобладаващата посока на вятъра в лозаро-винарския регион. Днешните морфологични характеристики се дължат на оформянето на повърхността през късния плиоцен и през кватернера, в резултат на което са се образували възвишения с чакълести покрития, дълги и широки хребети, неравни и леко полегати педименти. Vértes е карстова, средно голяма планинска верига, чиято структура включва хорстове и грабени.

Кафявата горска почва с глинест илувиален хоризонт и кафявата почва са се развили до голяма степен върху льос, смесен с варовикови остатъци и олигоценски пясъци. Доломитът и варовикът са покрити от хумусно-карбонатни почви (рендзини).

Климатът е подходящ за отглеждане на лозови насаждения, въпреки че е по-хладен от средното за страната. Зимите са меки, със значително движение на въздуха през цялата година. Слънцето грее върху по-голямата част от лозята през цялото лято. Средната годишна температура е 10 °C. Районът се характеризира с умерени условия на слънчево греене, а количеството на валежите е 600—650 mm. Повечето от дъждовете падат през лятото, като най-малки са количествата през февруари и март. Преобладаващите ветрове са северозападни. Времето обикновено е умерено хладно и относително дъждовно.

8.1. *Вино (1)*

8.1.1. Човешки фактор

Броят на пъпките в лозята не трябва да надвишава 10 пъпки на квадратен метър. Ограниченията върху добива играят важна роля за уникалността и качеството на продуктите. За някои видове вина, при които подборът се извършва в лозята и пълнотата е критерий, се разрешава само ръчно прибиране на реколтата, при което знанията и опитът на хората играят ключова роля при избора на правилната суровина. Определянето на датата на прибиране на реколтата е не само традиция, но се решава, преди да бъде публикувано, от местните винари въз основа на техните професионални умения. Когато се използва терминът „muskotály“ [muscat], преобладават ароматните сортове (минимум 85 %). Това ще гарантира ароматното ухание на виното.

8.1.2. Връзка между района на производство, човешките фактори и продукта

Благодарение на природните и човешките фактори на географската среда лозаро-винарският регион Mór произвежда в продължение на векове прочути в страната вина.

Благоприятният мезо- и микроклимат по южните и югозападните склонове на планините и хълмовете е осигурил добри местни условия на отглеждане.

Специфичното изложение на долината, характеризирано с въздушни течения, е голямо предимство за ограничаване на появата на гъбични заболявания по лозите, за намаляване или предотвратяване на рисковете от измръзване или за регулиране на тяхната честота. Други предимства са благоприятното изложение и отличното оползотворяване на слънчевата светлина по южните и югозападните склонове на границата с долината Mór. Вината „Mór“ дължат също така своя отличителен характер на относително високото съдържание на варовик в почвите.

Лозарството и винарството в региона се славят с богата гама от уникални традиционни характеристики, които са от съществено значение в дългосрочен аспект. Значителните различия в лозарството и преработването на грозде, в сравнение с другите лозаро-винарски региони, могат да се припишат, първо, на факта, че немскоговорящите заселници са донесли със себе си присъщите за техните региони практики на отглеждане; второ, на факта, че монасите капуцини въвеждат нови лозарски и винопроизводствени практики; и трето, на факта, че с течение на времето тези особености са се развили до голяма степен в изолация, на местно равнище.

При традиционно отглежданите лози все още се използват къса резитба и къса чашовидна формировка с колчета, които са характерни за региона и с които се цели гроздовете по растенията да бъдат по-близо до почвата, която се затопля през деня, и съответно се осигуряват добро зреене и по-добро качество. Производителите на вина „Mór“ се придържат към този подход на отглеждане и до днес. Всички винопроизводители в региона се стремят да поддържат методи на нискостеблена формировка на лозите.

Освен това внимателното отстраняване на пъпки спомага за тяхното равномерно разпределение, което допринася за растежа на здраво и ненаранено грозде, а това е от съществено значение за производството на вина „Mór“ с плодови нотки.

Произведените по този начин суровини са изключително подходящи за продължително отлежаване, например на първокласни вина, които се произвеждат по традиция в лозаро-винарския регион, като се използват бъчви. Това е така, защото по-малката площ позволява по-продължително зреене в дървени бъчви.

8.2. *Качествени пенливи вина (5)*

8.2.1. Описание на качествените пенливи вина

Пенливите вина, произвеждани в лозаро-винарския регион Mór, независимо от цвета си, се характеризират с динамична, но не прекомерна киселинност, свежест, наситеност и плодов аромат. Отлежаването придава на качествените пенливи вина „Mór“ първични нотки на бисквити и масло и заоблени киселини.

Сортът Ezerjó, който до 50-те години на миналия век е бил преобладаващият сорт и търговската марка на лозаро-винарския регион, оттогава насам се отглежда съвместно с редица предимно бели сортове грозде. Сред тях са Zöld veltelíni, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon и Pinot Noir. Най-важният сорт в лозаро-винарския регион продължава да е Ezerjó, отглеждан на почти една трета от площта. Структурата на сортовете показва, че заедно с Ezerjó други сортове, използвани за производството на традиционни пенливи вина, Chardonnay и Pinot Noir, също започват да се използват в лозаро-винарския регион.

Благодарение на тези нови сортове и на традиционния сорт Ezerjó днес пенливите вина „Mór“ са плодови и свежи, с добра киселинност, получена в резултат от стареенето.

8.2.2. Човешки фактор

Гроздето, произведено в лозаро-винарския регион Mór, е много подходящо за производството на пенливи вина. Чистият вкус на гроздето, отглеждано на варовикови почви, и подчертаната и свежа киселинност на вината в продължение на десетилетия привличат вниманието на производителите на пенливи вина към лозаро-винарския регион. В резултат на това, в допълнение към Etyek, лозаро-винарският регион Mór също осигурява значителни количества грозде като суровина на най-големия производител на пенливо вино в страната през последните десетилетия, а през 70-те и 80-те години на миналия век Държавното стопанство „Mór“ дори произвежда свои собствени маркови пенливи вина, наречени „Corvinus“. Качеството на пенливото вино е позволило на дружеството не само да обслужва вътрешния пазар, но и да навлезе на експортните пазари.

След затварянето на Държавното стопанство производството на пенливо вино е прекъснато за кратко; въпреки това, въз основа на предишен професионален опит, съчетан с най-съвременни технологии, в лозаро-винарския регион отново започва да се произвежда пенливо вино. Това се улеснява и от промяната в структурата на сортовете в лозаро-винарския регион, с излизането на преден план на сорта Chardonnay и появата на сорта Pinot Noir, който също е отлична суровина за производството на пенливо вино.

Могат да се произвеждат само бели качествени пенливи вина и качествени пенливи вина розе. Те трябва да бъдат ферментирали в бутилка, за да се получат еднородни фини мехурчета.

8.2.3. Връзка между района на производство, човешките фактори и продукта

Благодарение на природните и човешките фактори на географската среда лозаро-винарският регион Mór произвежда в продължение на векове прочути в страната вина.

Благоприятният мезо- и микроклимат по южните и югозападните склонове на планините и хълмовете е осигурил добри местни условия на отглеждане.

Специфичното изложение на долината, характеризирано с въздушни течения, е голямо предимство за ограничаване на появата на гъбични заболявания по лозите, за намаляване или предотвратяване на рисковете от измръзване или за регулиране на тяхната честота. Други предимства са благоприятното изложение и отличното оползотворяване на слънчевата светлина по южните и югозападните склонове на границата с долината Mór. Качествените пенливи вина със ЗНП „Mór“ дължат също така своя отличителен характер на относително високото съдържание на варовик в почвите.

Отглеждането на лозя в лозаро-винарския регион се отличава с широк спектър от традиционни характеристики, като например ниска формировка на гроздето и внимателно отстраняване на пъпки, което спомага за равномерното разпределяне на пъпките. Това допринася за растежа на здраво и ненаранено грозде, което благодарение на метода на отглеждане и доброто изложение узрява по-рано като се възползва по най-добрия начин от слънчевата светлина, като същевременно запазва характерната за местността киселинност и плодов аромат, което е един от ключовите фактори за производството на качествени пенливи вина „Mór“. Също толкова важни са традициите и уменията на местните производители, които спомагат за запазването на свежестта и наситеността на базовите вина по време на процеса на производство на пенливо вино, като по този начин се създава специфичното качество на качественото пенливо вино „Mór“.

8.3. *Качествени ароматизирани пенливи вина (6)*

8.3.1. Качествени ароматизирани пенливи вина — Описание

Цветът на вината варира от блед зелено-жълт до златистожълт. Във вкуса преобладават плодови и цветни първични нотки, получени от ароматни сортове грозде. Средната или наситената киселинност осигурява подходяща основа за вината с остатъчна захар и аромати, напомнящи на плодове с бяла месеста част.

Отглеждан в почти една трета от района, най-разпространеният сорт в лозаро-винарския район е Ezerjó; през последните десетилетия обаче се откроиха и ароматни сортове. Тези предимно млади лозя са в основата на производството на качествени ароматизирани пенливи вина.

8.3.2. Човешки фактор

Лозаро-винарският регион Mór има дългогодишна традиция в отглеждането на ароматни сортове грозде. Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Cserszegi fűszeres и Tramini са основни сортове от лозаро-винарския регион в продължение на много десетилетия. Промяната на вкусовете по отношение на виното през последното десетилетие насочи вниманието на експертите в лозаро-винарския регион Mór към ароматните сортове и се появи интерес към създаването на нови категории лозаро-винарски продукти. Непрекъснатото технологично и професионално развитие на винарските изби през последните години направи възможно производството на качествено ароматизирано пенливо вино в региона, пряко ферментирало от мъст. По-ниското алкохолно съдържание спомага за запазване на свежестта. Разрешените сортове са били подложени на експертна селекция, като по този начин са им придадени ароматни характеристики.

8.3.3. Връзка между района на производство, човешките фактори и продукта

Благодарение на природните и човешките фактори на географската среда лозаро-винарският регион Mór произвежда в продължение на векове прочути в страната вина.

Благоприятният мезо- и микроклимат по южните и югозападните склонове на планините и хълмовете е осигурил добри местни условия на отглеждане.

Специфичното изложение на долината, характеризирано с въздушни течения, е голямо предимство за ограничаване на появата на гъбични заболявания по лозите, за намаляване или предотвратяване на рисковете от измръзване или за регулиране на тяхната честота. Други предимства са благоприятното изложение и отличното оползотворяване на слънчевата светлина по южните и югозападните склонове на границата с долината Mór. Качествените ароматизирани пенливи вина „Mór“ дължат също така своя отличителен характер на относително високото съдържание на варовик в почвите.

Отглеждането на лозя в лозаро-винарския регион се отличава с широк спектър от традиционни характеристики, като например ниска формировка на гроздето и внимателно отстраняване на пъпки, което спомага за равномерното разпределяне на пъпките.Това допринася за растежа на здраво и ненаранено грозде, което благодарение на метода на отглеждане и доброто изложение узрява по-рано като се възползва по най-добрия начин от слънчевата светлина, като същевременно запазва характерната за местността киселинност и плодов аромат, което е един от ключовите фактори за производството на качествени ароматизирани пенливи вина „Mór“. Също толкова важни са знанията и уменията на местните производители, които спомагат за запазването на свежестта и наситеността на базовите вина по време на процеса на производство на пенливо вино, като по този начин се създава специфичното качество на качественото ароматизирано пенливо вино „Mór“.

8.4. *Искрящо газирано вино (9)*

8.4.1. Искрящо газирано вино — описание

Отглеждан в почти една трета от района, най-разпространеният сорт в лозаро-винарския регион е Ezerjó; през последните десетилетия обаче се откроиха и ароматни сортове. При искрящите газирани вина „Mór“ традиционните сортове за вината „Mór“, като Ezerjó, осигуряват подходяща киселинна структура, докато ароматните сортове придават правилния аромат и комплексност на аромата. Това богатство на ароматите се подчертава от добавения въглероден диоксид, който се получава частично или изцяло от външни източници.

Искрящите газирани вина „Mór“ имат плодов аромат и са с осезаема и елегантна киселинност, независимо от цвета им. Разтвореният добавен въглероден диоксид засилва ароматите и вкуса на виното.

8.4.2. Човешки фактор

Следващата продуктова категория, намерила място в лозаро-винарския регион Mór, след вината и пенливите вина са искрящи газирани вина. Те дължат успеха си на експертния опит на по-младото поколение местни винопроизводители и на технологичното развитие на винарските изби. Искрящите газирани вина „Mór“ се произвеждат основно от ароматни сортове, но класическите сортове от лозаро-винарския регион също са разрешени, което осигурява добра киселинна основа за продуктите при производството. Беритбата се извършва на първия етап на физиологичната зрялост и производителите полагат големи усилия в процеса на обработка на гроздето и винопроизводство, за да запазят първичните аромати на гроздето.

8.4.3. Връзка между района на производство, човешките фактори и продукта

Благодарение на природните и човешките фактори на географската среда лозаро-винарският регион Mór произвежда в продължение на векове прочути в страната вина.

Благоприятният мезо- и микроклимат по южните и югозападните склонове на планините и хълмовете е осигурил добри местни условия на отглеждане.

Специфичното изложение на долината, характеризирано с въздушни течения, е голямо предимство за ограничаване на появата на гъбични заболявания по лозите, за намаляване или предотвратяване на рисковете от измръзване или за регулиране на тяхната честота. Други предимства са благоприятното изложение и отличното оползотворяване на слънчевата светлина по южните и югозападните склонове на границата с долината Mór. Искрящите газирани вина „Mór“ дължат също така своя отличителен характер на относително високото съдържание на варовик в почвите.

Отглеждането на лозя в лозаро-винарския регион се отличава с широк спектър от традиционни характеристики, като например ниска формировка на гроздето и внимателно отстраняване на пъпки, което спомага за равномерното разпределяне на пъпките. Това допринася за растежа на здраво и ненаранено грозде, което благодарение на метода на отглеждане и доброто изложение узрява по-рано като се възползва по най-добрия начин от слънчевата светлина, като същевременно запазва характерната за местността киселинност и плодов аромат, което е един от ключовите фактори за производството на искрящите газирани вина „Mór“. Също толкова важни са знанията и уменията на местните производители, които спомагат за запазването на свежестта и наситеността на базовите вина по време на процеса на производство на вино, като по този начин се създава специфичното качество на искрящото газирано вино „Mór“.

9. **Други специфични изисквания (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правила относно указанията

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

На етикетите може също така да фигурира граматическият вариант с производното „-i“ на наименованията на всички общини в определения географски район, в които е разрешено производството.

Обозначаването на реколтата е задължително за всички млади и нови вина.

Когато е обозначена реколтата, 85 % от виното трябва да идва от тази реколта. Допуска се изключение за младите или новите вина, както и за вина от „virgin vintage“ или „първа реколта“, като в тези случаи 100 % от виното трябва да идва от съответната реколта;

на всяко вино „Mór/Móri“ могат да се обозначат изразите „termőhelyen palackozva“ (бутилирано в района на производство), „termelői palackozás“ (бутилирано от производителя) и „pinceszövetkezetben palackozva“ (бутилирано във винарски кооператив);

изразът „rozé“ може да се замени с „rosé“ (розе), а изразът „küvé“ с „cuvée“ (ферментационна смес);

вината от вида „Küvé“ или „cuvée“ могат да означават вина, получени чрез смесване на няколко сорта грозде, като на техния етикет наименованията на сортовете грозде, съставляващи ферментационната смес (cuvée), могат да се посочват в низходящ ред според количеството, за да се предостави информация на потребителите. Ако се посочват наименованията на сортовете, трябва да се посочат наименованията на всички сортове, съставляващи ферментационната смес (cuvée);

Върху етикета може да фигурира изразът „Öreg tőkék bora“ („вино от стари лози“), когато най-малко 85 % от виното идва от местност, чиито лози са на възраст над 40 години.

Използването на израза „birtokbor“ [вино, произхождащо от лозята в имота на винарната] е разрешено за винata „Mór“, при условие че 100 % от гроздето, използвано като суровина за винata, идва от площта, обработвана от конкретната винарна. В случай на семейни предприятия изразът „birtokbor“ [вино, произхождащо от лозята в имота на винарната] може да се посочи на етикета на вина, произхождащи от лозята, отглеждани от членовете на семейството;

изразите „késői szüretelésű bor“ [вино от късна реколта], „válogatott szüretelésű bor“ [вино от избрана реколта], „főbor“ [основно вино], „jégbor“ [ледено вино] и „töppedt szőlőből készült bor“ [вино от стафидирано грозде] могат да фигурират единствено върху етикета на първокласни вина.

За лозаро-винарските продукти „Mór“ от която и да е категория е разрешено обозначаване на сорта и неговите синоними, определени в приложимото национално законодателство относно класификацията на сортовете лози, подходящи за винопроизводство, при спазване на следните ограничения и допълнения:

а) когато върху продукта е обозначен един-единствен сорт, неговият дял трябва да бъде 85 %;

б) когато върху продукта са обозначени няколко сорта, техният дял трябва да бъде 100 %;

в) не е разрешено обозначаване на сорт за вина „Mór“, които са отличени с ограничения израз „Muskotály“ [„мускат“].

Други ограничени изрази, които могат да се обозначават:

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Описание на условието:

ВИНО:

— традиционното наименование „Muzeális bor“ [историческо вино]: бяло, първокласно вино

— Birtokbor [вино, произхождащо от лозята в имота на винарната]: всички вина

— „Öreg tőkék bora“ [вино от стари лози]: всички вина

— „Virgin vintage“ или „első szüret“ [първа реколта]: всички вина

— „Muskotály“ [Muscat]: бяло

— „cuvée „или „küvé“: всички вина

— „Szűretlen“ [нефилтрирано]: червено

— „Primőr“ [младо вино] или „újbor“ [ново вино]: бяло, розе, червено

— „Barrique“: бяло, червено, първокласно вино.

КАЧЕСТВЕНО ПЕНЛИВО ВИНО:

— „blanc de blanc“: бяло вино

— „blanc de noir“: бяло вино

— „nyerspezsgő“ [пенливо вино брют]: бяло, розе

— „muskotály“ [Muscat]: бяло вино

— „crémant“: бяло, розе

— „palackban erjesztett“ [ферментация в бутилка]: бяло, розе

— „termelői pezsgő“ [пенливо вино, произведено от лозаря]: бяло, розе

— „hagyományos módszerrel palackban erjesztett“ [ферментация в бутилка по традиционен метод], „hagyományos módszer“ (*méthode traditionnelle*) [традиционен метод], „klasszikus módszer“ (*méthode classique*) [класически метод], „klasszikus hagyományos módszer“ [класически традиционен метод]: бяло, розе

— „küvé“ или „cuvée“: бяло, розе

КАЧЕСТВЕНО АРОМАТИЗИРАНО ПЕНЛИВО ВИНО:

— „muskotály“ [Muscat]

— „küvé“ или „cuvée“

ИСКРЯЩО ГАЗИРАНО ВИНО:

— „muskotály“ [Muscat]

— „küvé“ или „cuvée“

По-малки географски единици, които могат да се използват в допълнение към ЗНП „Mór“

Правна рамка:

В законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За вината „Mór“, върху чийто етикет фигурира наименование на община в географския район, най-малко 85 % от гроздето трябва да идва от лозя, класифицирани в клас I или II на тази община, и до 15 % от преработеното грозде може да идва от други части на определения район на производство на Mór.

Производство извън определения район на производство

Правна уредба:

В законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Виното със защитено наименование за произход „Mór“ може да се произвежда извън общините в определения район в следните окръзи, намиращи се в непосредствена близост до определения район, и в съответните общини:

— област Fejér:

общините Aba, Alcsútdoboz, Bicske, Csabdi, Etyek, Felcsút, Gárdony, Gyúró, Igar, Kajászó, Kápolnásnyék, Lajoskomárom, Martonvásár, Mezőkomárom, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Seregélyes, Sukoró, Szabadhídvég, Székesfehérvár, Tordas, Vál и Velence.

— област Bács-Kiskun:

общините Ágasegyháza, Akasztó, Apostag, Bácsalmás, Bácsszőlős, Ballószög, Balotaszállás, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csengőd, Csátalja, Csávoly, Csikéria, Csólyospálos, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszentlászló, Kaskantyú,, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Pirtó, Páhi, Rém, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszaug, Tompa, Vaskút и Zsana.

— област Komárom-Esztergom:

общините Ászár, Baj, Bajót, Bársonyos, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztölc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsa, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tát, Tata, Tokod, Vértesketheły и Vértesszőlős;

— област Pest:

общините Abony, Albertirsa, Bénye, Budajenő, Budakeszi, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kisnémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monorierdő, Nagykőrös, Ócsa, Őrbottyán, Örkény, Páty, Pilis, Pilisborosjenő, Ráckeve, Szada, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószele, Tápiószentmárton, Telki, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Üröm, Vác, Vácegres и Veresegyház;

— област Tolna:

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

— област Somogy:

Общините Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonendréd, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszemes, Böhönye, Csoma, Csurgó, Gyugy, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Karád, Kercseliget, Kéthely, Kötcse, Kőröshegy, Látrány, Lengyeltóti, Marcali, Mosdós и Ordacsehi

— област Veszprém:

общините Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonfüred, Balatonfőkajár, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonrendes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Csabrendek, Dörgicse, Felsőörs, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Köveskál, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Lovas, Mencshely, Mindszentkálla, Monostorapáti, Monoszló, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Salföld, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Uzsa, Vászoly, Zalahaláp и Zánka.

Изключения от това правило са първокласните вина, качествените пенливи вина и качествените ароматизирани пенливи вина, които могат да се преработват само в определения район.

Защитени традиционни наименования

Правна уредба:

В законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Следните традиционни наименования може да бъдат използвани като синоним на термина „защитено наименование за произход“: „védett eredetű bor“ [вино със защитен произход]

За описание на характеристиките на продукта: „Muzeális bor“ [историческо вино], „késői szüretelésű bor“ [вино от късна реколта] и „válogatott szüretelésű bor“ [вино от избрана реколта]

Връзка към продуктовата спецификация

https://boraszat.kormany.hu/download/e/a5/43000/M%C3%B3r%20termekleiras_v3_1COM_kapcsolat%20jav%C3%ADt.pdf