C/2025/2608

8.5.2025

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace výrobku na úrovni Unie týkající se chráněného označení původu v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 3 ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2025/2608)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE VÝROBKU NA ÚROVNI UNIE

„Mór / Móri“

PDO-HU-A1333-AM03

Datum podání žádosti: 16. 2. 2020

1. Žadatel a oprávněný zájem

Rada vinařských spolků vinařské oblasti Mór

Veřejný subjekt spravující zeměpisné označení

2. Položka specifikace výrobku, jíž se změna (změny) týká (týkají)

☐ Název produktu

☒ Druh výrobku z révy vinné

☐ Souvislost

☐ Omezení při uvádění na trh

3. Popis a důvody ke změně

Zahrnutí kategorie jakostního šumivého vína, kategorie jakostního aromatického šumivého vína a kategorie perlivého vína dosyceného oxidem uhličitým.

Spotřebitelské zvyklosti a trendy jasně ukázaly, že tyto kategorie výrobků by měly být zahrnuty. Po výrobcích spadajících do uvedených kategorií byla v poslední době na trhu poptávka. Půdní a klimatické podmínky vinařské oblasti a technologický vývoj ve vinařstvích naznačují, že potenciál uvedených kategorií výrobků je třeba v této oblasti využít, a to přirozeně regulovaným způsobem a při stanovení rovných podmínek pro všechny. Technologický vývoj umožňuje, aby se ve vinařské oblasti Mór vyrábělo nejen tradiční šumivé víno, ale také jakostní a aromatické jakostní šumivé víno a perlivé víno dosycené oxidem uhličitým.

Položky specifikace výrobku, jichž se změna týká:

— II. Popis vín

— III. Zvláštní enologické postupy

— V. Maximální výnosy

— VI. Povolené moštové odrůdy

— VII Souvislost se zeměpisnou oblastí

— VIII. Další podmínky

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Položky jednotného dokumentu, jichž se změna týká:

— Druhy výrobků z révy vinné

— Popis vína nebo vín

— Enologické postupy – zvláštní enologické postupy

— Enologické postupy – maximální výnosy

— Souvislost se zeměpisnou oblastí

— Další podmínky

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Mór / Móri

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

6. Jakostní aromatické šumivé víno

9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaného vína; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

4.1 *Kategorie 1: Víno*

4.1.1 Bílé

Bílá vína mají barvu od zelenavě bílé přes slámově žlutou až po zlatožlutou s nízkou až střední sytostí. V jejich vůni převládají květinové tóny, zejména akácie a květ vinné révy, jakož i zralé peckové ovoce a citrusy. V chuti se projevují svěží, živé kyseliny, střední tělo a tóny zralého peckového ovoce a citrusů, často s olejovitou texturou; specifické vlastnosti odrůdy jsou jasně patrné a tóny zrání v sudech nejsou příliš výrazné.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4.1.2 Růžové

Růžová vína mají barvu od růžové, fialové a lososové až po cibulovou a světle červenou. Vůně v sobě nese tóny světle červených bobulí a dává najevo neokázalý, mladistvý styl. Chuť je mladistvá a převládají v ní červené bobule, provázené svěžími kyselinami a lehkým tělem.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4.1.3 Červené

Červená vína se vyrábějí jako vína „primőr“ (primeur) s krátkou macerací (5–7 dní) ke spotřebě během roku. Jsou lehká, jednoduchá a jejich aromata a chuť připomínají červené ovoce. Barva je světle rubínově červená.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4.1.4 Realizační cena

Tato vína mají zlatou až zlatavou barvu. Ve vůni se objevují aromata zralého až přezrálého peckového ovoce, jakož i sladkého koření a medu v důsledku zrání, a náznak kamenné minerality. Chuť se vyznačuje zřetelnou ovocností zralých peckových plodů a zároveň výraznou kyselostí a vysokým obsahem alkoholu. V případě vín pocházejících z hroznů z pozdní sklizně, výběru z hroznů a zaschlých hroznů, jež jsou označena tradičním výrazem „prémiová“, je minimální celkový obsah alkoholu 12,83 % obj. a maximální obsah těkavých kyselin 2 g/l (vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr).

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4.2 *Kategorie 5: Jakostní šumivé víno*

4.2.1 Bílé

Tato šumivá vína mají světle zelenou barvu s lehkými zlatožlutými odstíny a vůni ovoce s bílou dužinou (broskví, jablek, nektarinek, hrušek). Jsou charakteristicky kyselá, ne však ostrá. Jejich kyseliny vytvářejí dobrý základ pro texturu šumivého vína. Zráním se v nich rozvíjejí krémová aromata a plně zachovávají tóny zralého ovoce, například broskví, jablek, hrušek, a dokonce i nektarinek.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4.2.2 Růžové

Tato vína mají světle lososovou až narůžovělou, někdy i lehce fialovou barvu. Jejich vůně připomíná ovoce s červenou dužinou (třešně, višně, ostružiny, borůvky, jahody). Jsou středně výrazná, mají dobrou strukturu podpůrných kyselin a chuť, v níž převládají červené bobule.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4.3 *Kategorie 6: Jakostní aromatické šumivé víno*

4.3.1 Bílé

Tato vína mohou mít barvu od světle zelenožluté po zlatavě žlutou. Vůni dominují tóny aromatických hroznů s mladistvými květinovými tóny vinného květu. Chuť se vyznačuje středně výraznou až intenzivní kyselou strukturou, a ať už je suchá, nebo se zbytkovým cukrem, vykazuje vonné tóny a aromata připomínající ovoce s bílou dužinou.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	6
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4.4 *Kategorie 9: Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým*

4.4.1 Bílé

Barva tohoto vína se pohybuje od nazelenale bílé po zlatavě žlutou. Vůně v sobě nese tóny citrusů a peckového ovoce. Rozpuštěný přidaný oxid uhličitý zvýrazňuje vůně a chuti vína a dodává mu střední, elegantní kyselost.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4.4.2 Růžové

Růžová perlivá vína dosycená oxidem uhličitým mají barvu od světle cibulové až po světle červenou. Vůně v sobě nese tóny červených bobulí. Rozpuštěný přidaný oxid uhličitý zvýrazňuje vůně a chuti vína a dodává mu střední, elegantní kyselost.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

a) *Zvláštní enologické postupy*

Víno

Enologické postupy

Povoleno je použití dávkových lisů.

Zakázané enologické postupy

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Prémiová vína nesmí být doslazována a jejich mošt nesmí být obohacován.

Pravidla týkající se pěstování vinné révy

Pěstitelské postupy

Pravidla týkající se vedení révy: Z vinic existujících k 1. srpnu 2010 je možné sklízet hrozny s chráněným označením původu bez ohledu na používané, dříve schválené techniky vedení révy, a to po celou dobu existence těchto vinic.

Pravidla týkající se vedení révy: Vedení révy u vinic vzniklých po 1. srpnu 2010 musí být následující: vedení na hlavu, vedení Gobelet, vedení Amrella, nízké vedení, střední vedení, vysoké vedení.

Pravidla týkající se počtu oček:

Pro produkci vín Mór je povoleno 10 oček na m^2.

Způsob sklizně:

Ruční a mechanická sklizeň je povolena u všech vín s CHOP, jakostních šumivých vín, jakostních aromatických šumivých vín a perlivých vín dosycených oxidem uhličitým. U prémiových vín je povolena pouze ruční sklizeň.

Minimální obsah přírodního cukru a možný obsah alkoholu v hroznech

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Pro bílá, růžová a červená vína: 9,0 % obj. (14,9 stupňů maďarského moštoměru)

V případě bílých vín vyrobených z hroznů z pozdního sběru, z výběru z hroznů nebo ze zaschlých hroznů, jakož i v případě prémiových vín se minimální přirozený obsah cukru v hroznech stanoví na 216 g/l a možný obsah alkoholu na 12,83 obj. % (20 stupňů maďarského moštoměru).

V případě jakostního šumivého vína, jakostního aromatického šumivého vína a perlivého vína dosyceného oxidem uhličitým: 9,0 % obj. (14,9 stupňů maďarského moštoměru).

Pravidla týkající se data sklizně

Pěstitelské postupy

Stanovení data sklizně:

O datu zahájení vinobraní rozhoduje každý rok příslušný vinařský spolek dne 20. srpna. Žádnému vínu, které je vyrobeno z hroznů sklizených před datem počátku sklizně, které určil vinařský spolek, nelze vydat osvědčení o původu vína s CHOP „Mór / Móri“ a toto víno nemůže být prodáváno s CHOP. Datum vinobraní se zveřejňuje ve formě oznámení vinařských spolků. V případě mimořádných okolností (např. týkajících se počasí nebo infekce) může být udělena výjimka.

Pravidla pro označování názvu odrůdy:

Označování názvu odrůdy a jeho synonym, jak je definováno v příslušných vnitrostátních předpisech o zařazení odrůd révy pro výrobu vína, je povoleno pro vinařské výrobky z oblasti Mór kterékoli kategorie s výhradou těchto omezení a dodatků:

a) pokud je víno označeno jedním názvem odrůdy, nejméně 85 % výrobku musí být vyrobeno z uvedené odrůdy;

b) pokud je víno označeno více názvy odrůd, 100 % výrobku musí být vyrobeno z uvedených odrůd;

c) označování názvem odrůdy není povoleno pro vína z oblasti Mór, která jsou odlišena přesnějším výrazem podléhajícím omezením „muskotály“ (muškát).

b) *Maximální výnosy*

Bílá, růžová, červená vína

100 hektolitrů na hektar

13 600 kg hroznů na hektar

Prémiová vína

60 hektolitrů na hektar

8 500 kg hroznů na hektar

Prémiová vína, pozdní sběr a výběr z hroznů

45 hektolitrů na hektar

8 000 kg hroznů na hektar

Prémiová vína, vína ze zaschlých hroznů

20 hektolitrů na hektar

5 000 kg hroznů na hektar

Jakostní šumivé víno, jakostní aromatické šumivé víno, perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

100 hektolitrů na hektar

13 600 kg hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

K výrobě vinařských produktů s CHZO „Mór / Móri“ mohou být použity hrozny z vinic v obcích Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd a Zámoly v župě Fejér, které jsou v katastru vinařských oblastí (pěstitelská oblast Mór) klasifikovány jako oblasti třídy I a II.

7. **Odrůda (odrůdy) révy vinné**

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. **Popis souvislostí**

Popis vymezené oblasti

Vinařská oblast Mór, jedna z nejmenších maďarských historických vinařských oblastí, se rozkládá v údolí Mór, které leží na úpatí pahorků Vértes v župě Fejér.

Mikroklima a převládající směr větru ve vinařské oblasti ovlivňuje údolí Mór, které je tektonickým zlomem mezi pahorkatinami Bakony a Vértes. Současná morfologie vznikla ve vodních útvarech v období pozdního pliocénu a čtvrtohor, jak o tom svědčí svědecké vrchy pokryté štěrkem a reliéf tvořený dlouhými a širokými hřebeny s členitými a mírně klesajícími svahy. Vértes je nízké krasové pohoří s roklemi a skalními pahorky.

Hnědé lesní půdy s jílovitými vrstvami (následek iluviace) se většinou vyvinuly na spraších, někdy smíšených s vápencovými úlomky a oligocenními písky. Dolomity a vápence jsou pokryty rendzinami.

Podnebí je vhodné k pěstování vinné révy, ačkoli je chladnější, než je maďarský průměr. Zimy jsou mírné, proudění vzduchu výrazné v průběhu celého roku. Slunce svítí na většinu vinic po celé léto po celý den. Průměrná roční teplota je 10 °C. Pro tuto oblast jsou typické střední světelné podmínky, přičemž úhrn srážek činí 600–650 mm. Většina srážek spadne v létě, nejméně v únoru a březnu. Převládají severozápadní větry. Obvyklé je mírně chladné a poměrně deštivé počasí.

8.1 *Víno (1)*

8.1.1 Lidské faktory

Počet oček nesmí na vinicích překročit 10 oček na metr čtvereční. Omezení výnosů významně přispívá k jedinečnosti a kvalitě produktů. U některých druhů vín, kde se na vinici provádí výběr a kritériem je plnost, je povolena pouze ruční sklizeň, při níž při výběru správné suroviny hrají klíčovou úlohu lidské znalosti a zkušenosti. Určení data sklizně je nejen tradicí, ale také o něm před zveřejněním rozhodují místní vinaři na základě svého odborného know-how. Pokud se používá výraz „muskotály“ (muškát), musí převažovat aromatické odrůdy (min. 85 %). Tím se dosáhne aromatické vůně vína.

8.1.2 Souvislost mezi oblastí produkce, lidskými faktory a produktem

Díky přírodním a lidským faktorům se ve vinařské oblasti Mór po staletí vyrábějí vína známá po celém Maďarsku.

Příznivé mezoklima a mikroklima na jižních a jihozápadních svazích pahorků vytvořily dobré místní pěstební podmínky.

Velkým přínosem je specifická „větrnost“ údolí, která pomáhá omezovat plísňové choroby hroznů a také snižuje riziko mrazů, které se buď vůbec nevyskytnou, nebo je jejich počet alespoň velmi snížen. Mezi další výhody patří poloha vinic na příkrých jihozápadních svazích na okraji údolí Mór a z toho vyplývající příznivá míra slunečního svitu a možnost jejího využití. Za zvláštní charakter vděčí vína z oblasti Mór také půdám s relativně vysokým obsahem vápence.

Pěstování vinné révy a produkce vína v regionu zahrnují širokou škálu jedinečných a tradičních postupů, které mají klíčový význam z hlediska jejich dlouhodobých účinků. Pěstování a zpracování hroznů se v této oblasti výrazně liší od jiných vinařských oblastí, o což se zasloužili nejprve německy hovořící osadníci, kteří si s sebou přinesli pěstitelské postupy ze svých domovských regionů, a poté kapucíni, kteří zavedli nové metody vinohradnictví a produkce vína, přičemž přispěla i skutečnost, že tyto specifické postupy se tehdy vyvíjely do značné míry lokálně, tedy izolovaně.

Na tradičně obhospodařovaných vinicích se stále využívají postupy typické pro tuto vinařskou oblast: tzv. „holohlavý“ řez révy a vedení révy na hlavu s použitím kolíků s cílem přiblížit hrozny blíže k zemi, která je přes den zahřívá, čímž se zajišťuje řádné zrání a zlepšení kvality hroznů. Výrobci vína z oblasti Mór se těchto pěstitelských postupů drží doposud. Všichni výrobci vína v této oblasti se snaží využívat způsoby nízkého vedení révy.

Pomocí pečlivého odstranění výhonků se rovnoměrně rozloží rodivá očka a podpoří se tak růst zdravých a neporušených hroznů, což je pro výrobu ovocných vín z oblasti Mór klíčové.

Suroviny vyrobené tímto způsobem jsou velmi vhodné pro delší zrání, například v případě prémiových vín, pro jejichž výrobu se v této oblasti tradičně využívají velké sudy. Důvodem je, že menší vnější povrch umožňuje v dřevěných sudech delší zrání.

8.2 *Jakostní šumivé víno (5)*

8.2.1 Popis jakostního šumivého vína

Šumivá vína vyráběná ve vinařské oblasti Mór se bez ohledu na svou barvu vyznačují energickou, ale ne přílišnou kyselostí, svěžestí, živostí a ovocností. Zrání dodává jakostním šumivým vínům Mór prvotní tóny sušenek a másla a zaoblené kyseliny.

Až do 50. let 20. století se v této vinařské oblasti prakticky jako jediná pěstovala odrůda Ezerjó, která se stala „značkou kvality“ oblasti, od té doby však byla doplněna řadou dalších, převážně bílých moštových odrůd. Patří mezi ně odrůdy Zöld veltelíni, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon a Pinot Noir. Nejvýznamnější odrůdou této vinařské oblasti je stále odrůda Ezerjó, která se pěstuje na téměř třetině její plochy. Z odrůdové skladby je zřejmé, že vedle odrůdy Ezerjó se zde dostaly do popředí i další odrůdy používané k výrobě tradičních šumivých vín: Chardonnay a Pinot Noir.

Díky těmto novým odrůdám a tradiční odrůdě Ezerjó jsou dnes šumivá vína Mór známa jako ovocná a svěží šumivá vína s dobrou kyselostí, která jsou odolná vůči účinkům stárnutí.

8.2.2 Lidské faktory

Hrozny vypěstované ve vinařské oblasti Mór jsou pro výrobu šumivých vín velice vhodné. Čistá chuť hroznů pěstovaných na vápenitých půdách a výrazné, svěží kyseliny zdejších vín přitahují pozornost výrobců šumivých vín k této vinařské oblasti již celá desetiletí. Proto v uplynulých desetiletích nejen Etyek, ale také vinařská oblast Mór dodávaly značná množství hroznů jako surovinu největšímu výrobci šumivého vína v zemi a v 70. a 80. letech 20. století státní statek Mór dokonce vyráběl vlastní značkové šumivé víno s názvem „Corvinus“. Kvalita tohoto šumivého vína umožnila společnosti nejen zásobovat domácí trh, ale také vstoupit na vývozní trhy.

Po zániku státního statku byla výroba šumivého vína na krátkou dobu přerušena, nyní se však – na základě využití předchozích odborných zkušeností ve spojení s nejmodernějšími technologiemi – šumivé víno v této vinařské oblasti opět vyrábí. Napomohla tomu i změna odrůdové skladby ve vinařské oblasti, v jejímž rámci se do popředí dostala odrůda Chardonnay a nově byla zavedena odrůda Pinot Noir, které jsou rovněž vynikající surovinou pro výrobu šumivých vín.

Vyrábět lze pouze bílé a růžové jakostní šumivé víno. Aby se zajistila rovnoměrná tvorba jemných bublinek, musí být kvašeno v láhvích.

8.2.3 Souvislost mezi oblastí produkce, lidskými faktory a produktem

Díky přírodním a lidským faktorům se ve vinařské oblasti Mór po staletí vyrábějí vína známá po celém Maďarsku.

Příznivé mezoklima a mikroklima na jižních a jihozápadních svazích pahorků vytvořily dobré místní pěstební podmínky.

Velkým přínosem je specifická „větrnost“ údolí, která pomáhá omezovat plísňové choroby hroznů a také snižuje riziko mrazů, které se buď vůbec nevyskytnou, nebo je jejich počet alespoň velmi snížen. Mezi další výhody patří poloha vinic na příkrých jihozápadních svazích na okraji údolí Mór a z toho vyplývající příznivá míra slunečního svitu a možnost jejího využití. Za zvláštní charakter vděčí jakostní šumivá vína z oblasti Mór také půdám s relativně vysokým obsahem vápence.

Pěstování vinné révy má v této vinařské oblasti celou řadu tradičních rysů, například nízké vedení révy a pečlivé odstraňování výhonků, které napomáhá rovnoměrnému rozložení rodivých oček a podporuje tak růst zdravých a neporušených hroznů, které díky způsobu pěstování a dobré poloze dozrávají dříve, protože lépe využívají sluneční světlo, ale zároveň si uchovávají charakteristickou místní kyselost a ovocnost, což je jedním z klíčů k výrobě jakostních šumivých vín Mór. Neméně zásadní jsou tradice a know-how místních výrobců, které pomáhají zachovat svěžest a živost základních vín během procesu výroby šumivého vína, čímž dávají vzniknout specifické kvalitě jakostního šumivého vína Mór.

8.3 *Jakostní aromatické šumivé víno (6)*

8.3.1 Jakostní aromatické šumivé víno – Popis

Tato vína mají barvu od světle zelenožluté po zlatavě žlutou. V chuti převládají ovocné a květinové prvotní tóny získané z aromatických moštových odrůd. Střední nebo výrazné kyseliny tvoří vhodnou páteř vín se zbytkovým cukrem a vůní připomínající ovoce s bílou dužinou.

Nejrozšířenější odrůdou této vinařské oblasti je Ezerjó, která se pěstuje na téměř třetině její plochy; v posledních desetiletích se však do popředí dostávají i aromatické odrůdy. Tyto převážně mladé vinice jsou základem pro výrobu jakostních aromatických šumivých vín.

8.3.2 Lidské faktory

Vinařská oblast Mór má desítky let trvající tradici pěstování aromatických moštových odrůd. Jejími hlavními odrůdami jsou již po řadu desetiletí Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Cserszegi fűszeres a Tramini. Změny v preferencích, k nimž u vína došlo v posledních deseti letech, obrátily pozornost odborníků z oblasti Mór k aromatickým odrůdám a objevily se požadavky na vytvoření nových kategorií vinařských produktů. Nepřetržitý technologický a odborný rozvoj vinařství v posledních letech umožnil, aby se v této oblasti vyrábělo kvalitní aromatické šumivé víno, které se nechává kvasit přímo z moštu. Nižší obsah alkoholu přispívá k zachování svěžesti. Povolené odrůdy prošly odborným výběrem, což jim dodalo jejich typické aromatické vůně.

8.3.3 Souvislost mezi oblastí produkce, lidskými faktory a produktem

Díky přírodním a lidským faktorům se ve vinařské oblasti Mór po staletí vyrábějí vína známá po celém Maďarsku.

Příznivé mezoklima a mikroklima na jižních a jihozápadních svazích pahorků vytvořily dobré místní pěstební podmínky.

Velkým přínosem je specifická „větrnost“ údolí, která pomáhá omezovat plísňové choroby hroznů a také snižuje riziko mrazů, které se buď vůbec nevyskytnou, nebo je jejich počet alespoň velmi snížen. Mezi další výhody patří poloha vinic na příkrých jihozápadních svazích na okraji údolí Mór a z toho vyplývající příznivá míra slunečního svitu a možnost jejího využití. Za svůj zvláštní charakter vděčí jakostní aromatická šumivá vína z oblasti Mór také půdám s relativně vysokým obsahem vápence.

Pěstování vinné révy má v této vinařské oblasti celou řadu tradičních rysů, například nízké vedení révy a pečlivé odstraňování výhonků, které napomáhá rovnoměrnému rozložení rodivých oček. Tím je podpořen růst zdravých a neporušených hroznů, které díky způsobu pěstování a dobré poloze dozrávají dříve, protože lépe využívají sluneční světlo, ale zároveň si uchovávají charakteristickou místní kyselost a ovocnost, což je jedním z klíčů k výrobě jakostních aromatických šumivých vín Mór. Neméně zásadní je know-how místních výrobců, které pomáhá zachovat svěžest a živost základních vín během procesu výroby šumivého vína, čímž dávají vzniknout specifické kvalitě jakostního aromatického šumivého vína Mór.

8.4 *Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým (9)*

8.4.1 Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – Popis

Nejrozšířenější odrůdou této vinařské oblasti je odrůda Ezerjó, která se pěstuje na téměř třetině její plochy; v posledních desetiletích se však do popředí dostávají i aromatické odrůdy. V případě perlivých vín Mór dosycených oxidem uhličitým poskytují tradiční odrůdy oblasti Mór, jako je Ezerjó, vhodnou podpůrnou strukturu kyselin, zatímco aromatické odrůdy dodávají správnou vůni a aromatickou komplexnost. Bohatost vůně a aromat je zvýrazněna přidaným oxidem uhličitým, který se částečně nebo plně dodává zvenčí.

Perlivá vína Mór dosycená oxidem uhličitým mají ovocnou vůni a jsou živá s elegantní kyselinkou, bez ohledu na svou barvu. Rozpuštěný přidaný oxid uhličitý zvýrazňuje vůně a chuti vína.

8.4.2 Lidské faktory

Další kategorií produktů, která ve vinařské oblasti Mór zapustila kořeny, byla po vínech a šumivých vínech perlivá vína dosycená oxidem uhličitým. Za svůj úspěch vděčí odborným znalostem mladší generace místních vinařů a technologickému rozvoji vinařství. Perlivá vína Mór dosycená oxidem uhličitým se vyrábějí především z aromatických odrůd, ale povoleny jsou i klasické odrůdy této vinařské oblasti, které produktům během výroby poskytují dobrou podpůrnou strukturu kyselin. Sklizeň se provádí v první fázi fyziologické zralosti a výrobci si při zpracování hroznů a výrobě vína dávají velice záležet na zachování primárních aromat hroznů.

8.4.3 Souvislost mezi oblastí produkce, lidskými faktory a produktem

Díky přírodním a lidským faktorům se ve vinařské oblasti Mór po staletí vyrábějí vína známá po celém Maďarsku.

Příznivé mezoklima a mikroklima na jižních a jihozápadních svazích pahorků vytvořily dobré místní pěstební podmínky.

Velkým přínosem je specifická „větrnost“ údolí, která pomáhá omezovat plísňové choroby hroznů a také snižuje riziko mrazů, které se buď vůbec nevyskytnou, nebo je jejich počet alespoň velmi snížen. Mezi další výhody patří poloha vinic na příkrých jihozápadních svazích na okraji údolí Mór a z toho vyplývající příznivá míra slunečního svitu a možnost jejího využití. Za svůj zvláštní charakter vděčí perlivá vína z oblasti Mór dosycená oxidem uhličitým také půdám s relativně vysokým obsahem vápence.

Pěstování vinné révy má v této vinařské oblasti řadu tradičních rysů, například nízké vedení révy a pečlivé odstraňování výhonků, které napomáhá rovnoměrnému rozložení rodivých oček. Tím je podpořen růst zdravých a neporušených hroznů, které díky způsobu pěstování a dobré poloze dozrávají dříve, protože lépe využívají sluneční světlo, ale zároveň si uchovávají charakteristickou místní kyselost a ovocnost, což je jedním z klíčů k výrobě perlivých vín Mór dosycených oxidem uhličitým. Neméně zásadní je know-how místních výrobců, které přispívá k zachování svěžesti a živosti základních vín během procesu výroby tohoto vína, čímž dává vzniknout specifické kvalitě perlivého vína Mór dosyceného oxidem uhličitým.

9. **Specifické další požadavky (balení, označování, další požadavky)**

Pravidla pro označování

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách se mohou uvádět gramatické obměny odvozené od všech názvů obcí, v nichž je povolena produkce v rámci vymezené zeměpisné oblasti, pomocí slovotvorné přípony „i“.

Uvádění roku sklizně je povinné pro všechna vína primeur a nová vína.

Pokud je uveden ročník sklizně, 85 % dotčeného vína musí pocházet z uvedeného ročníku. Výjimka se vztahuje na vína primeur nebo nová vína, jakož i vína „virgin vintage“ nebo „első szüret“ (první sklizeň), u nichž 100 % vína musí pocházet z roku sklizně.

Výrazy „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti výroby), „termelői palackozás“ (plněné do lahví výrobcem) a „pinceszövetkezetben palackozva“ (plněné do lahví vinařským družstvem) mohou být uvedeny na vínech s označením „Mór / Móri“.

Výraz „rozé“ může být nahrazen výrazem „rosé“ a výraz „küvé“ výrazem „cuvée“.

Výrazy „küvé“ nebo „cuvée“ lze označovat vína získaná scelováním několika odrůd révy, přičemž tyto odrůdy mohou být na etiketě uvedeny v sestupném pořadí podle příslušného podílu s cílem poskytnout informace zákazníkům. Pokud jsou názvy odrůd uvedeny, musí být uvedeny názvy všech odrůd, které tvoří cuvée.

Na etiketě je možné uvést výraz „öreg tőkék bora“ (víno ze staré révy), pokud minimálně 85 % vína pochází z vinic, jejichž réva je starší 40 let.

Použití výrazu „birtokbor“ (víno z vinařství) je povoleno u vína z oblasti Mór za předpokladu, že 100 % hroznů použitých jako surovina k výrobě vína pochází z oblasti obhospodařované příslušným vinařem. V případě rodinných podniků se výraz „birtokbor“ (víno z vinařství) může uvádět také na etiketě vín vyrobených na vinicích, které obhospodařují rodinní příslušníci.

Výrazy „késői szüretelésű bor“ (víno z pozdní sklizně), „válogatott szüretelésű bor“ (víno z výběru z hroznů), „főbor“ (hlavní víno), „jégbor“ (ledové víno) a „töppedt szőlőből készült bor“ (víno vyrobené ze zaschlých hroznů) mohou být uvedeny pouze na etiketě prémiových vín.

Označování názvu odrůdy a jeho synonym, jak je definováno v příslušných vnitrostátních předpisech o zařazení odrůd révy pro výrobu vína, je povoleno pro vinařské výrobky z oblasti Mór kterékoli kategorie s výhradou těchto omezení a dodatků:

a) pokud je víno označeno jedním názvem odrůdy, nejméně 85 % výrobku musí být vyrobeno z uvedené odrůdy;

b) pokud je víno označeno více názvy odrůd, 100 % výrobku musí být vyrobeno z uvedených odrůd;

c) označování názvem odrůdy není povoleno pro vína z oblasti Mór, která jsou odlišena přesnějším výrazem podléhajícím omezením „muskotály“ (muškát).

Jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Popis podmínek:

VÍNO:

— tradiční výraz „muzeális bor“ (archivní víno): bílá, prémiová vína

— „birtokbor“ (víno z vinařství): všechna vína

— „öreg tőkék bora“ (víno ze staré révy): všechna vína

— „virgin vintage“ nebo „első szüret“ (první sklizeň): všechna vína

— „muskotály“ (muškát): bílá vína

— „cuvée“ nebo „küvé“: všechna vína

— „szűretlen“ (nefiltrované): červená vína

— „primőr“ (primeur) nebo „újbor“ (nové víno): bílé, růžové, červené

— „barrique“: bílá, červená, prémiová vína

JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO:

— „blanc de blanc“: bílá vína

— „blanc de noir“: bílá vína

— „nyerspezsgő“ (šumivé víno *brut*): bílé, růžové

— „muskotály“ (muškát): bílá vína

— „crémant“: bílé, růžové

— „palackban erjesztett“ (kvašené v lahvích); bílé, růžové

— „termelői pezsgő“ (pěstitelské šumivé víno): bílé, růžové

— „hagyományos módszerrel palackban erjesztett“ (kvašené v lahvích tradičním způsobem), „hagyományos módszer“ (*méthode traditionnelle*) (tradiční způsob), „klasszikus módszer“ (*méthode classique*) (klasický způsob), „klasszikus hagyományos módszer“ (klasický tradiční způsob): bílé, růžové

— „küvé“ nebo „cuvée“: bílé, růžové

JAKOSTNÍ AROMATICKÉ ŠUMIVÉ VÍNO:

— „muskotály“ (muškát):

— „cuvée“ nebo „küvé“:

PERLIVÉ VÍNO DOSYCENÉ OXIDEM UHLIČITÝM:

— „muskotály“ (muškát):

— „küvé“ nebo „cuvée“:

Menší zeměpisné jednotky, které mohou být používány vedle označení CHOP „Mór“:

Právní rámec:

právní předpisy EU

Druh další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

U vín z oblasti Mór označených názvem obce z této zeměpisné oblasti musí nejméně 85 % hroznů pocházet z vinic, které jsou podle vinařského katastru klasifikovány jako oblasti třídy I a II ploch vinic v této obci, a až 15 % výrobků z hroznů může pocházet z jiných částí vymezené zeměpisné oblasti Mór.

Produkce mimo vymezenou zeměpisnou oblast

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Víno s chráněným označením původu Mór se může vyrábět mimo obce spadající do vymezené oblasti v následujících župách, které s vymezenou oblastí bezprostředně sousedí, a v jejich obcích:

— Fejérská župa:

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

— župa Bács-Kiskun:

obce 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, Zsana

— Komárensko-Ostřihomská župa (Komárom-Esztergom):

obce 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, Vértesszőlős

— Pešťská župa:

obce 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, Veresegyház

— Tolnská župa:

obce 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, Zomba

— Župa Somogy:

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

— Župa Veszprém:

obce 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, Zánka.

Toto pravidlo se nevztahuje na prémiová vína, jakostní šumivá vína a aromatická jakostní šumivá vína, která mohou být zpracována pouze ve vymezené oblasti.

Chráněné tradiční výrazy

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Jako synonymum výrazu „chráněné označení původu“ lze použít tento tradiční výraz: „védett eredetű bor“ (víno chráněného původu).

K popisu vlastností produktu: „muzeális bor“ (archivní víno), „késői szüretelésű bor“ (víno z pozdní sklizně) a „válogatott szüretelésű bor“ (víno z výběru z hroznů).

Odkaz na specifikaci produktu

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