C/2025/2608

8.5.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 3, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2025/2608)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATIONEN

»Mór / Móri«

PDO-HU-A1333-AM03

Ansøgningsdato: 16.2.2020

1. **Ansøger og legitim interesse**

Vinkooperativets råd for vinområdet Mór

Offentligt organ, der forvalter den geografiske betegnelse

2. **Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen/ændringerne**

☐ Produktets betegnelse

☒ Vinavlsproduktets kategori

☐ Tilknytning

☐ Restriktioner for afsætningen

3. **Beskrivelse af og begrundelse for ændringen**

Medtagelse af produktkategorierne mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin tilsat kulsyre.

Forbrugervanerne og -tendenserne har vist, at der er behov for at medtage disse produktkategorier. Der har i den senere tid været efterspørgsel på markedet efter produkter i disse kategorier. Jordbunds- og klimaforholdene i vinområdet og den teknologiske udvikling på vingårdene tyder på, at det er nødvendigt at udnytte potentialet for produktkategorierne i området på en naturligt reguleret måde og at fastlægge lige vilkår for alle. Den teknologiske udvikling gør det muligt for vinområdet Mór at producere ikke blot traditionel mousserende vin, men også mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin tilsat kulsyre.

Afsnit i produktspecifikationen, som berøres:

— II. Beskrivelse af vinene

— III. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

— V. Maksimale udbytter

— VI. Tilladte druesorter

— VII. Tilknytning til det geografiske område

— VIII. Andre betingelser

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Afsnit i enhedsdokumentet, som berøres:

— Kategorier af vinavlsprodukter

— Beskrivelse af vinen/vinene

— Vinfremstillingsmetoder – Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

— Vinfremstillingsmetoder – Maksimale udbytter

— Tilknytning til det geografiske område

— Andre betingelser.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Mór / Móri

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

9. Perlevin tilsat kulsyre

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

4.1. *Kategori 1: vin*

4.1.1. Hvidvin

Hvidvinenes farve varierer fra grønligt hvide over strågule til gyldengule med lav til moderat intensitet. Deres duft domineres af blomsternoter, herunder akacie og vinblomster, samt modne stenfrugter og citrus. De har en smag af friske, livlige syrer, en moderat krop og noter af modne stenfrugter og citrus, ofte med en olieagtig tekstur. Sortens særlige kendetegn er tydelige, og noterne af lagring på fad er ikke anmassende.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4.1.2. Rosévin

Rosévinenes farve varierer fra lyserød, violet og laksefarvet til løgskalsfarvet og svagt rød. De har en duft med strejf af svagt røde bær og en beskeden og ungdommelig stil. Smagen er ungdommelig og domineret af røde bær ledsaget af friske syrer og en let krop.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4.1.3. Rødvin

Rødvinene fremstilles som »primőr«-vine [primeur] med en kort udblødning (5-7 dage) til konsum inden for et år. De er lette og enkle og med præg af røde bær i duft og smag. De er lys rubinrøde i farven.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4.1.4. Præmiumvin

Disse vine er gyldne til mørkt gyldne i farven. Duften har aromaer af modne – endda overmodne – stenfrugter samt søde krydderier og honning som følge af lagringen og en vis stenet mineralitet. Smagen har den markante frugtagtige karakter af modne stenfrugter samt en markant syrlighed og et højt alkoholindhold. For senthøstede hvidvine, hvidvine fra selektiv høst og hvidvine fra let tørrede druer med den traditionelle benævnelse »præmiumvin« er det minimale totale alkoholindhold 12,83 % vol., og det maksimale indhold af flygtige syrer er 2 g/l udtrykt i vinsyre.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4.2. *Kategori 5: mousserende kvalitetsvin*

4.2.1. Hvidvin

Disse mousserende vine har en lysegrøn farve med lette nuancer af gyldengul og en duft af frugt med hvidt kød (fersken, æble, nektarin og pære). De er typisk syrlige, men ikke skarpe. Deres syrer giver et godt grundlag for den mousserende vins tekstur. Med lagringen udvikler de cremede aromaer og bevarer fuldt ud noterne af moden frugt såsom fersken, æble, pære og endda nektarin.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4.2.2. Rosévin

Vinenes farve varierer fra lys laksefarvet til rosa og undertiden let lilla. Deres duft leder tankerne hen på frugt med rødt kød (kirsebær, surkirsebær, brombær, blåbær og jordbær). De er moderat intense med en god syrlig rygrad og smag domineret af røde bær.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4.3. *Kategori 6: aromatisk mousserende kvalitetsvin*

4.3.1. Hvidvin

Vinenes farve kan variere fra lysegrøn gul til gyldengul. Duften domineres af noter af aromatiske druer med ungdommelige blomsteragtige strejf af vinblomster. Smagen er kendetegnet ved en moderat til markant syrestruktur, og uanset om den er tør eller indeholder restsukker, har den duftende noter og aromaer, der leder tankerne hen på frugt med hvidt kød.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	6
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4.4. *Kategori 9: perlevin tilsat kulsyre*

4.4.1. Hvidvin

Vinens farve varierer fra grønligt hvid til gyldengul. Duften har noter af citrus- og stenfrugter. Den opløste tilsatte kulsyre fremhæver vinens duft og smag og giver vinene en moderat, elegant syrefornemmelse.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4.4.2. Rosévin

Rosé perlevin tilsat kulsyre har en farve, der varierer fra lys løgskalsfarvet til svagt rød. Duften har strejf af røde bær. Den opløste tilsatte kulsyre fremhæver vinens duft og smag og giver vinene en moderat, elegant syrefornemmelse.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Vin

Ønologiske fremgangsmåder

Brug af en intermitterende vinpresse er tilladt.

Ønologiske fremgangsmåder, som ikke er tilladt

Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

Tilsætning af sødestoffer og most til præmiumvine er ikke tilladt.

Regler for drueproduktion

Dyrkningsmetode

Regler for opbinding og beskæring af vinstokkene: For så vidt angår vindyrkningsarealer, der er beplantet før den 1. august 2010, kan vinavlsprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse fremstilles af druer, der er høstet på vindyrkningsarealer med en tidligere godkendt dyrkningsmetode, forudsat at produktionen fortsættes på vindyrkningsarealet.

Regler for opbinding og beskæring af vinstokkene: For vindyrkningsarealer, der er tilplantet efter den 1. august 2010: topbeskæring, gobelet, paraply, lav cordonbeskæring, middelhøj cordonbeskæring og høj cordonbeskæring.

Regler om knoptæthed på vindyrkningsarealet:

Fremstilling af Mór-vin er kun tilladt for en knoptæthed på højst 10 levende knopper pr. kvadratmeter.

Høstmetode:

Manuel og mekanisk høst er tilladt for alle BOB-vine, mousserende kvalitetsvine, aromatiske mousserende kvalitetsvine og perlevine tilsat kulsyre. Kun manuel høst er tilladt for præmiumvine.

Druernes minimale indhold af naturligt sukker og potentielle alkoholindhold

Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

For hvidvin, rosévin og rødvin: 9,0 % vol. – 14,9 på den ungarske mostskala (Magyar mustfok – [MM°]).

For senthøstede hvidvine og hvidvine fra selektiv høst, hvidvine fremstillet af let tørrede druer samt præmiumvine er druernes minimale indhold af naturligt sukker 216 g/l, det potentielle alkoholindhold er 12,83 % vol. og 20 på den ungarske mostskala ([MM°]).

For mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin tilsat kulsyre: 9,0 % vol. – 14,9 på den ungarske mostskala ([MM°]).

Regler for høstdato

Dyrkningsmetode

Fastsættelse af høstdatoen:

Den dato, hvor vinhøsten begynder, fastsættes af vinkooperativets råd senest den 20. august hvert år. Vinavlsprodukter, der er fremstillet af druer høstet før den startdato for høst, der er fastsat af vinkooperativets råd, kan ikke tildeles et oprindelsescertifikat for vin med betegnelsen »Mór / Móri« og må ikke markedsføres med BOB-mærket. Høstdatoen offentliggøres af vinkooperativerne i form af en bekendtgørelse. I tilfælde af usædvanlige omstændigheder (f.eks. vejr eller infektion) kan en undtagelse fra ovenstående tillades.

Regler for angivelse af sorter:

Angivelse af sorten og dens synonymer som defineret i den relevante nationale lovgivning om klassificering af druesorter, der er egnede til fremstilling af vin, er tilladt for Mór-vinavlsprodukter i en hvilken som helst kategori, dog med følgende begrænsninger og tilføjelser:

a. Hvis der angives en enkelt sort, skal 85 % af produktet være fremstillet af den pågældende sort.

b. Hvis der angives flere sorter, skal 100 % af produktet være fremstillet af de angivne sorter.

c. Angivelsen af en sort er ikke tilladt for Mór-vine, der er kendetegnet ved den begrænsede benævnelse »Muskotály« [Muscat].

b. *Maksimale udbytter*

Hvidvin, rosévin og rødvin

100 hl pr. ha

13 600 kg druer pr. hektar

Præmiumvin

60 hl pr. ha

8 500 kg druer pr. hektar

Præmiumvin – senthøstede vine og vine fra selektiv høst

45 hl pr. ha

8 000 kg druer pr. hektar

Præmiumvin – vin fremstillet af let tørrede druer

20 hl pr. ha

5 000 kg druer pr. hektar

Mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin

100 hl pr. ha

13 600 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Druer fra vindyrkningsarealer, der hører til områder i kommunerne Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd og Zámoly i Fejér Amt klassificeret som klasse I og II i henhold til matrikelregistret for vindyrkningsarealer (vinområdet Mór), kan anvendes til fremstilling af vinavlsprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mór / Móri«.

7. **Druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Beskrivelse af det afgrænsede geografiske område

Et af Ungarns mindste historiske vinområder er Mór-vinområdet, som ligger på Vértes-siden af Mór-dalen mellem Vértes- og Bakonybjergene i Fejér amt.

Mikroklimaet og den fremherskende vindretning i vinområdet påvirkes af Mór-dalen, der er en tektonisk forkastning mellem Bakony- og Vértesbjergene. De nuværende morfologiske kendetegn skyldes overfladedannelse i den sene pliocæntid og kvartærtiden, hvor der dannedes plateaubjerge med grus på toppen, lange og brede højderygge, forrevne og let skrånende forbjerge. Vértes er en karstisk mellemhøj bjergkæde med en horst- og sprækkedalstruktur.

Den brune skovjord med lerudfældning og den brune jord har i vid udstrækning udviklet sig på løss blandet med kalkstensaffald og oligocænsand. Dolomit og kalksten er dækket af rendzina.

Klimaet er egnet til dyrkning af vinstokke, selv om det er køligere end gennemsnittet. Vintrene er milde med en betydelig luftcirkulation året rundt. Solen skinner på de fleste vindyrkningsarealer hele sommeren. Den årlige gennemsnitstemperatur er 10 °C. Området er kendetegnet ved moderate lysforhold og 600-650 mm nedbør. Det meste af regnen falder om sommeren, mindst i februar og marts. Den fremherskende vindretning er fra nordvest. Vejret er normalt moderat køligt og forholdsvis regnfuldt.

8.1. *Vin (1)*

8.1.1. Menneskelige faktorer

Knoptætheden på vindyrkningsarealerne må ikke overstige 10 knopper pr. kvadratmeter. Begrænsningerne af udbyttet spiller en vigtig rolle for produkternes unikke karakter og kvalitet. For nogle vintyper, hvor udvælgelsen finder sted på vindyrkningsarealet, og fylde er et kriterium, er det udelukkende tilladt at høste manuelt, idet menneskelig viden og erfaring spiller en central rolle i udvælgelsen af det rigtige råmateriale. Fastsættelsen af høstdatoen er ikke kun en tradition, men besluttes af de lokale vinavlere på grundlag af deres faglige knowhow, inden den offentliggøres. Hvis udtrykket »muskotály« [muscat] anvendes, skal aromatiske sorter være dominerende (min. 85 %). Dette vil sikre vinens aromatiske duft.

8.1.2. Årsagssammenhængen mellem produktionsområdet, de menneskelige faktorer og produktet

Takket være det geografiske områdes naturlige og menneskelige faktorer har Mór-vinområdet i flere hundrede år givet vine, som er berømte i hele Ungarn.

Det gunstige meso- og mikroklima på bjergenes og bakkernes syd- og sydvestvendte skråninger har givet gode lokale vækstforhold.

Den specifikke luftcirkulation i dalen er et væsentligt aktiv med henblik på at bekæmpe svampesygdomme i druerne, mindske eller undgå frostrisici eller styre, hvor ofte de forekommer. Andre fordele er en gunstig beliggenhed og fremragende udnyttelse af sollyset på de stejle sydvestvendte skråninger på kanten af Mór-dalen. Mór-vinenes karakteristiske særpræg skyldes også jordens relativt høje kalkindhold.

Vinavlen og vinfremstillingen i området har en lang række unikke, traditionelle karakteristika, som har afgørende betydning på langt sigt. De betydelige forskelle i vindyrkning og forarbejdning af druer i forhold til andre vinområder skyldes for det første, at de tysktalende bosættere bragte deres dyrkningsmetoder med sig fra deres hjemegn, for det andet, at kapucinermunkene indførte nye metoder til vindyrkning og vinfremstilling, og for det tredje, at disse særlige forhold i vid udstrækning udviklede sig lokalt og på det tidspunkt isoleret.

På traditionelt dyrkede vinmarker anvendes stadig beskæringsmetoden »bald pruning« og topbeskæring med pæle, som er typisk for vinområdet, og som har til formål at bringe klaserne tættere på jorden, der opvarmes i løbet af dagen. Det sikrer en god modning og bedre kvalitet. Mór-vinproducenterne benytter denne dyrkningsmetode den dag i dag. Alle vinproducenter i området tilstræber at holde sig til opbindings- og beskæringsmetoder, der giver lave vinstokke.

Desuden bidrager en omhyggelig afknopning til en jævn spredning af knopperne, så der kommer sunde, intakte druer, som er nøglen til fremstillingen af de frugtagtige Mór-vine.

Råmaterialet, der fremstilles på denne måde, er meget velegnet til længere modning af f.eks. præmiumvine, der traditionelt fremstilles i vinområdet med fadlagring. Det skyldes, at det mindre overfladeareal giver mulighed for længere modning på træfade.

8.2. *Mousserende kvalitetsvin (5)*

8.2.1. Beskrivelse af mousserende kvalitetsvin

De mousserende vine, der produceres i vinområdet Mór, er uanset deres farve kendetegnet ved en markant, men ikke overdreven syrlighed, friskhed, livlighed og frugtagtig karakter. Lagringen giver de mousserende kvalitetsvine med betegnelsen »Mór« primære noter af kiks, smør og afrundede syrer.

Ezerjó var den fremherskende druesort og karakteristisk for vinområdet indtil 1950'erne og har siden fået selskab af en række overvejende grønne druesorter. Disse omfatter Zöld veltelíni, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon og Pinot Noir. Ezerjó er stadig den vigtigste druesort i vinområdet og dyrkes på næsten en tredjedel af området. Sortsstrukturen viser, at sammen med Ezerjó har andre sorter, der anvendes til fremstilling af traditionelle mousserende vine, såsom Chardonnay og Pinot Noir, også fået en fremtrædende plads i vinområdet.

Takket være disse nye sorter og den traditionelle Ezerjó anses mousserende Mór-vine i dag for at være frugtagtige og friske mousserende vine med et godt syreindhold, der modstår virkningerne af lagringen.

8.2.2. Menneskelige faktorer

Druer, der produceres i vinområdet Mór, er yderst velegnede til fremstilling af mousserende vine. Den rene smag af de druer, der dyrkes på kalkholdig jord, og vinenes markante, friske syrer har i årtier tiltrukket producenter af mousserende vin til vinområdet. Som følge heraf har vinområdet Mór ud over Etyek også leveret betydelige mængder druer som råmateriale til landets største producent af mousserende vin i de seneste årtier, og i 1970'erne og 1980'erne producerede den statslige Mór-vingård endda sin egen mousserende mærkevin med navnet »Corvinus«. Den mousserende vins kvalitet gjorde det muligt for virksomheden ikke blot at forsyne hjemmemarkedet, men også at komme ind på eksportmarkederne.

Efter lukningen af den statslige vingård blev produktionen af mousserende vin kortvarigt afbrudt. Med udgangspunkt i den tidligere erhvervserfaring kombineret med den nyeste teknologi produceres der dog igen mousserende vin i vinområdet. Dette bliver også lettere som følge af ændringen i sortsstrukturen i vinområdet, hvor Chardonnay har fået en fremtrædende plads, og sorten Pinot Noir, der også er et fremragende råmateriale til mousserende vin, har gjort sin entré.

Der må kun fremstilles hvide og rosé mousserende kvalitetsvine. De skal være gæret på flaske for at sikre ensartede fine bobler.

8.2.3. Årsagssammenhængen mellem produktionsområdet, de menneskelige faktorer og produktet

Takket være det geografiske miljøs naturlige og menneskelige faktorer har Mór-vinområdet i flere hundrede år givet vine, som er berømte i hele Ungarn.

Det gunstige meso- og mikroklima på bjergenes og bakkernes syd- og sydvestvendte skråninger har givet gode lokale vækstforhold.

Den specifikke luftcirkulation i dalen er et væsentligt aktiv med henblik på at bekæmpe svampesygdomme i druerne, mindske eller undgå frostrisici eller styre, hvor ofte de forekommer. Andre fordele er en gunstig beliggenhed og fremragende udnyttelse af sollyset på de stejle sydvestvendte skråninger på kanten af Mór-dalen. De karakteristiske særpræg ved mousserende kvalitetsvine med betegnelsen »Mór« skyldes også jordens relativt høje kalkindhold.

Vindyrkningen i vinområdet har en lang række traditionelle karakteristika, såsom lav vinstokbeskæring og omhyggelig afknopning, hvilket er med til at sikre en jævn fordeling af knopperne. Dette bidrager til væksten af sunde, intakte druer, som takket være dyrkningsmetoden og den gode eksponering modnes tidligere, fordi de udnytter sollyset bedre, samtidig med at deres karakteristiske lokale syrlighed og frugtagtige karakter bevares, hvilket er en af nøglerne til fremstillingen af mousserende kvalitetsvine med betegnelsen »Mór«. Lige så afgørende er de lokale producenters traditioner og knowhow, som er med til at bevare basisvinenes friskhed og livlighed under processen med at fremstille mousserende vin, og som dermed skaber den særlige kvalitet ved mousserende kvalitetsvin med betegnelsen »Mór«.

8.3. *Aromatisk mousserende kvalitetsvin (6)*

8.3.1. Beskrivelse af aromatisk mousserende kvalitetsvin

Vinenes farve varierer fra lysegrøn gul til gyldengul. Smagen domineres af frugt- og blomsteragtige primære noter fra aromatiske druesorter. En moderat eller markant syrlighed giver en passende rygrad for vine med restsukker og aromaer, der leder tankerne hen på frugt med hvidt frugtkød.

Den mest almindelige sort i vinområdet, der dyrkes på næsten en tredjedel af området, er Ezerjó. Aromatiske sorter har dog også fået en fremtrædende plads i de seneste årtier. Disse overvejende unge vindyrkningsarealer danner grundlag for produktionen af aromatiske mousserende kvalitetsvine.

8.3.2. Menneskelige faktorer

Vinområdet Mór har en årtier lang tradition for dyrkning af aromatiske druesorter. Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Cserszegi fűszeres og Tramini har været vigtige sorter i vinområdet i mange årtier. Ændrede smagspræferencer inden for vin i løbet af det seneste årti har fået Mór-eksperterne til at rette opmærksomheden mod aromatiske sorter, og der blev givet udtryk for ønsket om at indføre nye produktkategorier inden for vinfremstilling. Den løbende teknologiske og faglige udvikling på vingårdene i de senere år har gjort det muligt at fremstille en aromatisk mousserende kvalitetsvin i regionen, der er direkte gæret af most. Et lavere alkoholindhold er med til at bevare friskheden. De godkendte sorter er blevet udvalgt af eksperter, hvilket har givet dem deres aromatiske og duftende egenskaber.

8.3.3. Årsagssammenhængen mellem produktionsområdet, de menneskelige faktorer og produktet

Takket være det geografiske miljøs naturlige og menneskelige faktorer har Mór-vinområdet i flere hundrede år givet vine, som er berømte i hele Ungarn.

Det gunstige meso- og mikroklima på bjergenes og bakkernes syd- og sydvestvendte skråninger har givet gode lokale vækstforhold.

Den specifikke luftcirkulation i dalen er et væsentligt aktiv med henblik på at bekæmpe svampesygdomme i druerne, mindske eller undgå frostrisici eller styre, hvor ofte de forekommer. Andre fordele er en gunstig beliggenhed og fremragende udnyttelse af sollyset på de stejle sydvestvendte skråninger på kanten af Mór-dalen. De karakteristiske særpræg ved aromatiske mousserende kvalitetsvine med betegnelsen »Mór« skyldes også jordens relativt høje kalkindhold.

Vindyrkningen i vinområdet har en lang række traditionelle karakteristika, såsom lav vinstokbeskæring og omhyggelig afknopning, hvilket er med til at sikre en jævn fordeling af knopperne. Dette bidrager til væksten af sunde, intakte druer, som takket være dyrkningsmetoden og den gode eksponering modnes tidligere, fordi de udnytter sollyset bedre, samtidig med at deres karakteristiske lokale syrlighed og frugtagtige karakter bevares, hvilket er en af nøglerne til fremstillingen af aromatiske mousserende kvalitetsvine med betegnelsen »Mór«. Lige så afgørende er de lokale producenters knowhow, som er med til at bevare basisvinenes friskhed og livlighed under processen med at fremstille mousserende vin, og som dermed skaber den særlige kvalitet ved aromatisk mousserende kvalitetsvin med betegnelsen »Mór«.

8.4. *Perlevin tilsat kulsyre (9)*

8.4.1. Beskrivelse af perlevin tilsat kulsyre

Den mest almindelige sort i vinområdet, der dyrkes på næsten en tredjedel af området, er Ezerjó. Aromatiske sorter har dog også fået en fremtrædende plads i de seneste årtier. Når det gælder perlevine tilsat kulsyre med betegnelsen »Mór«, giver de traditionelle Mór-sorter såsom Ezerjó en passende syrlig rygrad, mens de aromatiske sorter tilfører den rette duft- og aromakompleksitet. Denne duft- og aromarigdom fremhæves af den tilsatte kulsyre, som stammer helt eller delvist fra eksterne kilder.

Perlevine tilsat kulsyre med betegnelsen »Mór« har en frugtagtig duft og er livlige med et elegant syreindhold uanset deres farve. Den opløste tilsatte kulsyre fremhæver vinens duft og smag.

8.4.2. Menneskelige faktorer

Den næste produktkategori, der blev rodfæstet i vinområdet Mór efter vine og mousserende vine, var perlevine tilsat kulsyre. Deres succes skyldes ekspertisen hos en yngre generation af lokale vinproducenter og vingårdenes teknologiske udvikling. Perlevine tilsat kulsyre med betegnelsen »Mór« fremstilles hovedsagelig af aromatiske sorter, men det er også tilladt at anvende de klassiske sorter i vinområdet, hvilket giver de fremstillede produkter en god syrlig rygrad. Høsten finder sted i den første fase af den fysiologiske modenhed, og producenterne gør en stor indsats under drueforarbejdningen og vinfremstillingsprocessen for at bevare druernes primære aromaer.

8.4.3. Årsagssammenhængen mellem produktionsområdet, de menneskelige faktorer og produktet

Takket være det geografiske miljøs naturlige og menneskelige faktorer har Mór-vinområdet i flere hundrede år givet vine, som er berømte i hele Ungarn.

Det gunstige meso- og mikroklima på bjergenes og bakkernes syd- og sydvestvendte skråninger har givet gode lokale vækstforhold.

Den specifikke luftcirkulation i dalen er et væsentligt aktiv med henblik på at bekæmpe svampesygdomme i druerne, mindske eller undgå frostrisici eller styre, hvor ofte de forekommer. Andre fordele er en gunstig beliggenhed og fremragende udnyttelse af sollyset på de stejle sydvestvendte skråninger på kanten af Mór-dalen. De karakteristiske særpræg ved perlevine tilsat kulsyre med betegnelsen »Mór« skyldes også jordens relativt høje kalkindhold.

Vindyrkningen i vinområdet har en lang række traditionelle karakteristika, såsom lav vinstokbeskæring og omhyggelig afknopning, hvilket er med til at sikre en jævn fordeling af knopperne. Dette bidrager til væksten af sunde, intakte druer, som takket være dyrkningsmetoden og den gode eksponering modnes tidligere, fordi de udnytter sollyset bedre, samtidig med at deres karakteristiske lokale syrlighed og frugtagtige karakter bevares, hvilket er en af nøglerne til fremstillingen af perlevine tilsat kulsyre med betegnelsen »Mór«. Lige så afgørende er de lokale producenters knowhow, som er med til at bevare basisvinenes friskhed og livlighed under vinfremstillingsprocessen, og som dermed skaber den særlige kvalitet ved perlevin tilsat kulsyre med betegnelsen »Mór«.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Regler vedrørende betegnelser

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Den grammatiske variant med et afledt »-i« i navnene på alle kommuner, der er godkendt til produktion i det afgrænsede geografiske område, kan også angives på etiketterne.

Angivelse af årgang er obligatorisk for alle primeurvine og nye vine.

Hvis årgangen angives, skal 85 % af vinen stamme fra denne årgang. Der gøres en undtagelse for primeurvine eller nye vine samt for vin af en »jomfruårgang« eller »første høst«, hvor 100 % af vinen skal stamme fra den relevante årgang.

Udtrykkene »termőhelyen palackozva« (aftappet i produktionsområdet), »termelői palackozás« (aftappet af producenten) og »pinceszövetkezetben palackozva« (aftappet i et vinkooperativ) kan angives på enhver vin med betegnelsen »Mór / Móri«.

Udtrykket »rozé« kan erstattes af »rosé« og udtrykket »küvé« af »cuvée«.

»Küvé« eller »cuvée« kan betegne vine, der er fremstillet ved forskæring af flere druesorter, og på hvis etiket navnet på de druesorter, der udgør cuvéen, kan angives i faldende orden efter mængde med henblik på forbrugeroplysning. Hvis navnene på sorterne er anført, angives navnene på alle de sorter, der udgør cuvéen.

Udtrykket »Öreg tőkék bora« [vin fra gamle vinstokke] kan anføres på etiketten, når mindst 85 % af vinen stammer fra et terroir, hvis vinstokke er over 40 år gamle.

Anvendelse af udtrykket »birtokbor« [en enkelt vingård] er tilladt på Mór-vine, forudsat at 100 % af de druer, der anvendes som råmateriale i vinene, stammer fra det areal, der dyrkes af den specifikke vingård. I tilfælde af familievirksomheder må udtrykket »birtokbor« [en enkelt vingård] også angives på etiketten på vin, der fremstilles på familiemedlemmers vindyrkningsarealer.

Udtrykkene »késői szüretelésű bor« [senthøstet vin], »válogatott szüretelésű bor« [vin fra selektiv høst], »főbor« [hovedvin], »jégbor« [isvin] og »töppedt szőlőből készült bor« [vin fremstillet af let tørrede druer] må kun stå på etiketten på præmiumvine.

Angivelse af sorten og dens synonymer som defineret i den relevante nationale lovgivning om klassificering af druesorter, der er egnede til fremstilling af vin, er tilladt for Mór-vinavlsprodukter i en hvilken som helst kategori, dog med følgende begrænsninger og tilføjelser:

a. Hvis der angives en enkelt sort, skal 85 % af produktet være fremstillet af den pågældende sort.

b. Hvis der angives flere sorter, skal 100 % af produktet være fremstillet af de angivne sorter.

c. Angivelsen af en sort er ikke tilladt for Mór-vine, der er kendetegnet ved den begrænsede benævnelse »Muskotály« [Muscat].

Andre begrænsede udtryk, der kan angives

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Beskrivelse af betingelsen:

VIN:

— Den traditionelle benævnelse »Muzeális bor« [historisk vin]: hvid, præmium

— »Birtokbor« [en enkelt vingård]: alle vine

— »Öreg tőkék bora« [vin fra gamle vinstokke]: alle vine

— »Jomfruårgang« eller »első szüret« [første høst]: alle vine

— »Muskotály« [Muscat]: hvidvine

— »Cuvée« eller »küvé«: alle vine

— »Szűretlen« [ufiltreret]: rødvine

— »Primőr« [primeur] eller »újbor« [ny vin]: hvidvine, rosévine, rødvine

— »Barrique«: hvidvine, rødvine, præmiumvine

MOUSSERENDE KVALITETSVIN:

— »Blanc de blancs«: hvidvine

— »Blanc de noirs«: hvidvine

— »Nyerspezsgő« [mousserende vin, brut]: hvidvine, rosévine

— »Muskotály« [Muscat]: hvidvine

— »Crémant«: hvidvine, rosévine

— »Palackban erjesztett« [lagret på flaske]: hvidvine, rosévine

— »Termelői pezsgő« [vinavlerens mousserende vin]: hvidvine, rosévine

— »Hagyományos módszerrel palackban erjesztett« [lagret på flaske efter den traditionelle metode], »hagyományos módszer« (*méthode traditionnelle*) [traditionel metode], »klasszikus módszer« (*méthode classique*) [klassisk metode], »klasszikus hagyományos módszer« [klassisk traditionel metode]: hvidvine, rosévine

— »Küvé« eller »cuvée«: hvidvine, rosévine

AROMATISK MOUSSERENDE KVALITETSVIN:

— »Muskotály« [Muscat]

— »Küvé« eller »cuvée«

PERLEVIN TILSAT KULSYRE:

— »Muskotály« [Muscat]

— »Küvé« eller »cuvée«

Mindre geografiske enheder, der kan anvendes som supplement til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mór«

Retlig ramme:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

For så vidt angår Mór-vine, der er mærket med navnet på en kommune i det geografiske område, skal mindst 85 % af druerne stamme fra vindyrkningsarealer, der henhører under klasse I eller II i kommunen, og op til 15 % af de forarbejdede druer kan stamme fra andre dele af det afgrænsede produktionsområde Mór.

Produktion uden for det afgrænsede produktionsområde

Retlig ramme:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mór« kan produceres uden for kommunerne i det afgrænsede område i følgende amter, der støder direkte op til det afgrænsede område, og i dets kommuner:

— Fejér amt:

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

— Bács-Kiskun amt:

Kommunerne 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 og Zsana

— Komárom-Esztergom amt:

Kommunerne 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 og Vértesszőlős

— Pest amt:

Kommunerne 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 og Veresegyház

— Tolna amt:

Kommunerne 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, Kisveke, 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 og Zomba

— Somogy amt:

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

— Veszprém amt:

Kommunerne 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 og Zánka.

Undtagelser fra denne regel er præmiumvine, mousserende kvalitetsvine og aromatiske mousserende kvalitetsvine, som kun må forarbejdes i det afgrænsede område.

Beskyttede traditionelle benævnelser

Retlig ramme:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Følgende traditionelle benævnelse kan anvendes som synonym for angivelsen »beskyttet oprindelsesbetegnelse«: »védett eredetű bor« [vin med beskyttet oprindelse].

Til beskrivelse af produktets egenskaber: »Muzeális bor« [historisk vin], »késői szüretelésű bor« [senthøstet vin] og »válogatott szüretelésű bor« [vin fra selektiv høst].

Link til produktspecifikationen

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