C/2025/2608

8.5.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/2608)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 ([1]) des Europäischen Parlaments und des Rates können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Mór“ / „Móri“

PDO-HU-A1333-AM03

Datum der Antragstellung: 16.2.2020

1. **Antragsteller und berechtigtes Interesse**

Rat der Weinbaugemeinden der Weinregion Mór

Für geografische Angaben zuständige öffentliche Stelle

2. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Kategorie des Weinbauerzeugnisses

☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☐ Vermarktungsbeschränkungen

3. **Beschreibung und Begründung der Änderung**

Aufnahme der Erzeugniskategorien Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Verbrauchergewohnheiten und -trends haben die Notwendigkeit verdeutlicht, diese Erzeugniskategorien aufzunehmen. In jüngster Zeit konnte nämlich eine gewisse Marktnachfrage nach Erzeugnissen dieser Kategorien verzeichnet werden. Aufgrund der Boden- und Klimaverhältnisse der Weinregion und der technologischen Entwicklungen in den Kellereien hat sich der Bedarf ergeben, das Potenzial der Erzeugniskategorien in der Region in geregelter Weise zu nutzen und gleiche Bedingungen für alle festzulegen. Aufgrund der technologischen Entwicklungen können in der Weinregion Mór nicht nur traditionelle Schaumweine, sondern auch Qualitätsschaumweine und aromatische Qualitätsschaumweine sowie Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure hergestellt werden.

Einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:

— II. Beschreibung der Weine

— III. Spezifische önologische Verfahren

— V. Höchsterträge

— VI. Zugelassene Rebsorten

— VII. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

— VIII. Weitere Voraussetzungen

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

einschlägige Kapitel des Einzigen Dokuments:

— Kategorien von Weinbauerzeugnissen

— Beschreibung des Weines/der Weine

— Weinbereitungsverfahren – Besondere önologische Verfahren

— Weinbereitungsverfahren – Höchsterträge

— Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

— Weitere Bedingungen

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Mór / Móri

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

9. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

4.1. *Kategorie 1 Wein*

4.1.1. Weißweine

Die Farbe der Weißweine reicht von grünlich-weiß über strohgelb bis hin zu goldgelb, mit geringer bis mittlerer Farbtiefe. Ihr Duft wird von floralen Noten wie Akazien- und Rebblüten sowie reifem Steinobst und Zitrusaromen dominiert. Im Geschmack vermitteln sie frische, lebendige Säuren, einen mittleren Körper und Noten von reifem Steinobst und Zitrusaromen, oft mit öliger Konsistenz; die besonderen Merkmale der Rebsorte sind offensichtlich, und die Noten von der Reifung in Fässern nicht übermäßig stark.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4.1.2. Roséweine

Die Farbe der Roséweine reicht von rosarot, violett und lachsfarben bis hin zu zwiebelschalenfarben und hellrot. Ihr Duft ist verhalten und jugendlich mit Anklängen von hellroten Beerenfrüchten. Im Geschmack sind sie jugendlich und werden von roten Beerenfrüchten dominiert, neben frischen Säuren und einem leichten Körper.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4.1.3. Rotweine

Die Rotweine werden als „primőr“ [Primeurwein] mit kurzer Mazeration (5 bis 7 Tage) für den Konsum innerhalb eines Jahres hergestellt. Sie sind leicht, einfach und erinnern in Geruch und Geschmack an rote Beerenfrüchte. Sie sind von leicht rubinroter Farbe.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4.1.4. Premiumweine

Diese Weine haben eine goldene bis altgoldene Farbe. Ihr Duft weist Aromen von reifem – sogar überreifem – Steinobst und, aufgrund der Alterung, von süßen Gewürzen und Honig auf, neben einer gewissen steinigen Mineralität. Der Geschmack zeichnet sich durch die ausgeprägte Fruchtigkeit von reifem Steinobst sowie eine merkliche Säure und einen hohen Alkoholgehalt aus. Für Spätlese- und Auslese-Premiumweine bzw. Premiumweine aus Trockenbeeren beträgt der Gesamtalkoholgehalt mindestens 12,83 % vol und der maximale Gehalt an flüchtiger Säure 2 g/l, ausgedrückt als Weinsäure.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4.2. *Kategorie 5: Qualitätsschaumwein*

4.2.1. Weißweine

Diese Schaumweine sind von blassgrüner Farbe mit leichten goldgelben Farbtönen und duften nach weißfleischigen Früchten (Pfirsich, Apfel, Nektarine, Birne). Sie sind typisch säuerlich, aber nicht scharf. Ihre Säuren bilden eine gute Grundlage für die Konsistenz des Schaumweins. Durch die Reifung entwickeln sie cremige Aromen und werden die Noten reifer Früchte, wie Pfirsich, Apfel, Birne und sogar Nektarine, vollständig bewahrt.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4.2.2. Roséweine

Die Farbe der Weine reicht von zart lachsfarben bis rosarot und tendiert gelegentlich ins leicht Purpurfarbene. Ihr Duft erinnert an rotfleischige Früchte (Kirsche, Sauerkirsche, Brombeere, Heidelbeere, Erdbeere). Sie sind mäßig intensiv und weisen mit der Säure ein gutes Rückgrat sowie einen Geschmack auf, der von roten Beerenfrüchten dominiert wird.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4.3. *Kategorie 6: Aromatischer Qualitätsschaumwein*

4.3.1. Weißweine

Die Weine haben eine blass grüngelbe bis goldgelbe Farbe. Ihr Duft wird von Noten aromatischer Trauben mit jugendlichen floralen Anklängen von Rebblüten dominiert. Der Geschmack zeichnet sich durch eine mittlere bis lebhafte Säurestruktur aus, und unabhängig davon, ob die Weine trocken sind oder Restzucker enthalten, weisen sie Duftnoten und Aromen auf, die an weißfleischige Früchte erinnern.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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

4.4. *Kategorie 9: Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure*

4.4.1. Weißweine

Das Farbspektrum der Weine reicht von grünlich-weiß bis goldgelb. Der Duft enthält Zitrus- und Steinobstnoten. Das zugesetzte gelöste Kohlendioxid verstärkt die Düfte und Aromen des Weins und verleiht ihm eine mäßige, elegante Säure.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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

4.4.2. Roséweine

Die Rosé-Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure reichen in der Farbe von zart zwiebelschalenfarben bis hellrot. Ihr Duft vermittelt Anklänge von roten Beerenfrüchten. Das zugesetzte gelöste Kohlendioxid verstärkt die Düfte und Aromen des Weins und verleiht ihm eine mäßige, elegante Säure.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) *Spezifische önologische Verfahren*

Wein

Önologische Verfahren

Die Kelterung mit abgestufter Pressung ist zulässig.

Nicht zugelassene önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Bei Premiumweinen ist weder eine Süßung noch eine Anreicherung zulässig.

Vorschriften für die Traubenerzeugung

Anbauverfahren

Vorschriften zur Reberziehung: Bei vor dem 1. August 2010 erfolgten Rebpflanzungen dürfen Weinerzeugnisse mit der Kennzeichnung g. U. aus Trauben der betreffenden Rebpflanzung mit der jeweiligen zuvor genehmigten Erziehungsform hergestellt werden, solange die Rebfläche besteht.

Vorschriften zur Reberziehung: Für nach dem 1. August 2010 angelegte Rebpflanzungen: Kopferziehung, Gobeleterziehung, Schirmerziehung, niedrige, mittelhohe, hohe Kordonerziehung

Vorschriften zur Zahl der Augen der Rebpflanzungen:

Bei der Erzeugung von „Móri"-Wein sind höchstens 10 Augen/m^2 zulässig.

Weinlesemodus:

Die manuelle und die maschinelle Lese sind für alle Weine, Qualitätsschaumweine, aromatische Qualitätsschaumweine und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure mit g. U. zulässig. Bei Premiumweinen ist nur die manuelle Lese zulässig.

Natürlicher Mindestzuckergehalt und potenzieller Alkoholgehalt der Trauben

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Weiß-, Rosé- und Rotweine: 9,0 % vol – 14,9 KMW

Bei Spätlese-Weißweinen, Auslese-Weißweinen und aus Trockenbeeren hergestellten Weißweinen sowie Premiumweinen haben die Trauben einen natürlichen Mindestzuckergehalt von 216 g/l und einen potenziellen Alkoholgehalt von 12,83 % vol – 20 KMW.

Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure: 9,0 % vol – 14,9 KMW

Vorschriften zum Zeitpunkt der Weinlese

Anbauverfahren

Festsetzung des Lesezeitpunkts:

Der Beginn der Lese wird jährlich vom Rat der Weinbaugemeinde bis zum 20. August festgelegt. Weinbauerzeugnisse, die aus Trauben gewonnen wurden, die vor dem vom Rat festgelegten Zeitpunkt des Beginns der Weinlese geerntet wurden, erhalten keine Ursprungsbescheinigung mit der Bezeichnung „Mór" / „Móri" und dürfen nicht als Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung vermarktet werden. Die Weinbaugemeinden geben den Zeitpunkt der Ernte in Form einer Ankündigung bekannt. Im Fall außergewöhnlicher Umstände (z. B. Witterungsbedingungen, Infektion) kann eine Abweichung von den vorstehenden Bestimmungen zugelassen werden.

Vorschriften für die Kennzeichnung von Rebsorten:

Bei „Móri"-Weinbauerzeugnissen sind die Angabe der Rebsorte und ihrer – in den einschlägigen nationalen Rechtsvorschriften über die Klassifizierung der für die Weinbereitung geeigneten Rebsorten festgelegten – Synonyme für alle Erzeugniskategorien zulässig, und zwar mit folgenden Einschränkungen und Ergänzungen:

a) Sofern nur eine Rebsorte angegeben wird, muss das betreffende Erzeugnis zu 85 % aus Trauben der angegebenen Rebsorte hergestellt werden.

b) Sofern mehrere Rebsorten angegeben werden, muss das betreffende Erzeugnis zu 100 % aus Trauben der angegebenen Rebsorten hergestellt werden.

c) Bei „Móri"-Weinen mit der Einschränkungen unterliegenden Bezeichnung „Muskotály" [Muskateller] ist die Angabe der Rebsorte nicht zulässig.

b) *Höchsterträge*

Wein – Weiß-, Rosé-, Rotweine

100 Hektoliter pro Hektar

13 600 kg Trauben pro Hektar

Wein – Premiumweine

60 Hektoliter pro Hektar

8 500 kg Trauben pro Hektar

Wein – Premiumweine – Spätlese, Auslese

45 Hektoliter pro Hektar

8 000 kg Trauben pro Hektar

Wein – Premiumweine – Wein aus Trockenbeeren

20 Hektoliter pro Hektar

5 000 kg Trauben pro Hektar

Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

100 Hektoliter pro Hektar

13 600 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Für die Erzeugung von Weinbauerzeugnissen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mór" / „Móri" dürfen Trauben von Rebflächen im Komitat Fejér, in den Gemeinden Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly (Weinbaugebiet Mór), verwendet werden, die gemäß dem Weinbaukataster in die Klassen I und II eingestuft sind.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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

Beschreibung des abgegrenzten Gebiets

Im Komitat Fejér, zwischen dem Vértes- und dem Bakony-Gebirge, auf der dem Vértes-Gebirge zugewandten Seite des tektonischen Grabens von Mór erstreckt sich eines der kleinsten historischen Weinbaugebiete Ungarns, die Weinregion Mór.

Das Mikroklima der Weinregion und ihre vorherrschende Windrichtung werden durch den Graben von Mór geprägt, der eine tektonische Bruchlinie zwischen dem Bakony- und dem Vértes-Gebirge ist. Der heutige morphologische Charakter der Region wurde durch die Oberflächengestaltung während des späten Pliozäns und des Quartärs bestimmt; charakteristisch sind Zeugenberge mit Kieskappen, breite Hügelrücken in Längsrichtung, hügelige Bergfüße und gegliederte Oberflächen am Fuß der Berge. Das Vértes-Gebirge ist ein niedriges, durch Adlergipfel- und Grabenstruktur sowie Karstgebiete gekennzeichnetes Mittelgebirge.

Die braunen Waldböden mit Toneinspülungen bzw. der Braunboden gestalteten sich vorwiegend auf einer mit Kalksteingebröckel gemischten Lössschicht und einer oligozänen Sandschicht aus. Auf dem Dolomit und Kalkstein befinden sich Rendzina-Böden.

Das Klima ist günstig für den Rebbau, obwohl es kühler als der Durchschnitt ist. Die Winter sind mild und über das ganze Jahr sind häufige Luftbewegungen charakteristisch. Im Sommer erreichen die Sonnenstrahlen einen Großteil der Weinflächen den ganzen Tag über. Die jährliche Durchschnittstemperatur beträgt 10 °C. Charakteristisch für die Landschaft sind mittlere Lichtverhältnisse und Niederschläge von 600-650 mm. Die meisten Niederschläge entfallen auf den Sommer, die wenigsten auf Februar und März. Die herrschende Windrichtung ist nordwestlich. Ein mäßig kühles und relativ niederschlagsreiches Wetter ist charakteristisch.

8.1. *Wein (1)*

8.1.1. Menschliche Faktoren

In Rebpflanzungen sind höchstens 10 Augen/m² zulässig. Ertragsbegrenzungen spielen eine wichtige Rolle für die Einzigartigkeit und Qualität der Erzeugnisse. Bei einigen Weinarten, bei denen die Auswahl in der Rebpflanzung erfolgt und die Fülle ein Kriterium ist, ist nur die manuelle Lese zulässig, bei der das Wissen und die Erfahrung der Winzer eine Schlüsselrolle bei der Auswahl des richtigen Rohstoffs spielen. Die Festsetzung des Lesezeitpunkts ist nicht nur eine Tradition, sondern wird vor der Bekanntgabe von den örtlichen Winzern auf der Grundlage ihres fachlichen Know-hows entschieden. Wird der Begriff „muskotály" [Muskateller] verwendet, müssen aromatische Sorten dominieren (mindestens 85 %). Dadurch wird der aromatische Duft des Weins sichergestellt.

8.1.2. Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis

Dank der natürlichen und menschlichen Einflüsse des geografischen Gebiets werden in der Region Mór seit Jahrhunderten landesweit berühmte Weine erzeugt.

Auf den süd-südwestlichen Hängen der Berge und Hügel ließ das günstige Meso- und Mikroklima gute Bedingungen für den Erzeugungsort entstehen.

Der sich aus der Grabenlage ergebende erhebliche Luftzug ist von großem Vorteil, wenn es darum geht, für Trauben schädliche Pilzkrankheiten einzudämmen, Frostrisiken zu verringern oder zu vermeiden bzw. ihre Häufigkeit zu reduzieren. An den Steillagen im Südwesten der Peripherie ist eine weitere günstige Gegebenheit die Exposition und somit die Möglichkeit zur ausgezeichneten Sonnenlichtausnutzung. Der Charakter der „Móri"-Weine wird auch durch den relativ hohen Kalkgehalt der Böden gewährleistet.

Der in der Weinregion entstandene Weinbau und die Weinerzeugung verfügen über vielfältige traditionelle Eigenarten, die auch wegen ihrer langfristigen Wirkung wichtig sind. Dass im Weinbau und auch in Verbindung mit der Weinbereitung erhebliche Abweichungen im Vergleich zu den in anderen ungarischen Weinbaugebieten verbreiteten Gepflogenheiten bestehen, ist einerseits darauf zurückzuführen, dass die hier angesiedelten deutschstämmigen Bewohner aus ihrer Heimat die dortigen Weinbaugewohnheiten mitgebracht haben, andererseits darauf, dass auch die hier niedergelassenen Kapuzinermönche neue Weinbau- und Weinbereitungsmethoden eingeführt haben; in diesem Zusammenhang ist zu berücksichtigen, dass infolge der Isoliertheit der damaligen Zeit die Eigentümlichkeiten größtenteils lokal entstanden sind.

Auf traditionell bewirtschafteten Rebflächen wird die für das Weinbaugebiet typische Kahlschnitt- und Kopf-Erziehung mit Pfahl nach wie vor genutzt; wesentlich ist dabei, dass die Trauben näher zum sonnenbeheizten Boden gelangen, was eine günstige Reifung und eine bessere Qualität gewährleistet. Diese Anbaumethode wurde von den Weinbauern von Mór bis heute beibehalten: Alle Erzeuger der Weinregion bemühen sich um die Ausgestaltung niedriger Weinreben-Formen.

Darüber hinaus wird durch das mit einer sorgfältigen Auswahl der Reblinge, durch ein „Jäten", ausgestaltete luftige Reblings-System die Erzeugung gesunder, intakter Trauben gefördert, was die Grundlage der Erzeugung fruchtiger „Móri"-Weine bildet.

Der so erzeugte Rohstoff eignet sich in hohem Maße für eine längere Reifung, z. B. bei Premiumweinen, die in dieser Region traditionell in größeren, sogenannten „Ászok"-Fässern erfolgt. Dies ist darauf zurückzuführen, dass die kleinere Anbaufläche eine längere Reifung in Holzfässern ermöglicht.

8.2. *Qualitätsschaumwein (5)*

8.2.1. Beschreibung des Qualitätsschaumweins

Die im Weinbaugebiet Mór erzeugten Schaumweine sind, unabhängig von ihrer Farbe, durch eine lebendige, aber nicht übermäßige Säure, Frische, Lebendigkeit und Fruchtigkeit gekennzeichnet. Durch die Reifung erhalten die „Móri"-Qualitätsschaumweine Primärnoten von Biskuit, Butter und abgerundeten Säuren.

Bis in die 1950er-Jahre war die Sorte „Ezerjó" vorherrschend und wurde zum Markenzeichen des Weinbaugebiets; inzwischen wurde sie durch eine Reihe überwiegend weißer Rebsorten ergänzt, dazu gehören „Zöld veltelíni", „Rajnai rizling", „Chardonnay", „Királyleányka", „Sauvignon" und „Pinot Noir". Gleichwohl ist die wichtigste Rebsorte des Weinbaugebiets auch heute noch die Sorte „Ezerjó", die auf fast einem Drittel der Anbaufläche angebaut wird. Die Rebsortenstruktur zeigt, dass neben der Sorte „Ezerjó" auch andere zur Erzeugung traditioneller Schaumweine verwendete Rebsorten, wie „Chardonnay" und „Pinot Noir", in dem Weinbaugebiet in den Fokus gerückt sind.

Dank dieser neuen Rebsorten und der traditionellen Sorte „Ezerjó" gelten „Móri"-Schaumweine heute als fruchtige und frische Schaumweine mit guter Säure, die den Auswirkungen der Reifung standhalten.

8.2.2. Menschliche Faktoren

Die im Weinbaugebiet Mór erzeugten Trauben eignen sich in hohem Maße für die Erzeugung von Schaumweinen. Der reine Geschmack der auf kalkhaltigen Böden angebauten Trauben und die lebhaften frischen Säuren der Weine lenken bereits seit Jahrzehnten die Aufmerksamkeit von Schaumweinerzeugern auf dieses Weinbaugebiet. In der Folge hat neben dem Weinbaugebiet Etyek auch Mór dem größten Schaumweinerzeuger des Landes in den vergangenen Jahrzehnten erhebliche Mengen an Trauben als Rohstoff zur Verfügung gestellt, und in den 1970er- und 1980er-Jahren erzeugte das Staatsgut Mór sogar seinen eigenen Markenschaumwein namens „Corvinus“. Die Qualität des Schaumweins ermöglichte es dem Unternehmen nicht nur, den Inlandsmarkt zu bedienen, sondern auch Exportmärkte zu erschließen.

Als das Staatsgut geschlossen wurde, wurde die Erzeugung von Schaumwein kurzzeitig unterbrochen; auf der Grundlage erworbenen fachlichen Erfahrung in Verbindung mit der modernsten Technik wird jedoch in diesem Weinbaugebiet nun wieder Schaumwein hergestellt. Dies wird auch durch die Änderung der Rebsortenstruktur in dem Weinbaugebiet erleichtert – die Sorte „Chardonnay“ ist stärker in den Fokus gerückt und die Sorte „Pinot Noir“, die ebenfalls ein hervorragender Rohstoff für Schaumwein ist, ist neu aufgekommen.

Es dürfen nur Weiß- und Rosé-Qualitätsschaumweine erzeugt werden. Sie müssen in Flaschen gegoren werden, um eine einheitliche feine Perlage zu gewährleisten.

8.2.3. Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis

Dank der natürlichen und menschlichen Einflüsse der geografischen Umgebung werden in der Region Mór seit Jahrhunderten landesweit berühmte Weine erzeugt.

Auf den süd-südwestlichen Hängen der Berge und Hügel ließ das günstige Meso- und Mikroklima gute Bedingungen für den Erzeugungsort entstehen.

Der sich aus der Grabenlage ergebende erhebliche Luftzug ist von großem Vorteil, wenn es darum geht, für Trauben schädliche Pilzkrankheiten einzudämmen, Frostrisiken zu verringern oder zu vermeiden bzw. ihre Häufigkeit zu reduzieren. An den Steillagen im Südwesten der Peripherie ist eine weitere günstige Gegebenheit die Exposition und somit die Möglichkeit zur ausgezeichneten Sonnenlichtausnutzung. Der unverwechselbare Charakter der „Móri“-Qualitätsschaumweine wird auch durch den relativ hohen Kalkgehalt der Böden gewährleistet.

Die Rebenvermehrung in der Weinregion weist eine Vielzahl traditioneller Merkmale auf, wie z. B. die Ausgestaltung niedriger Weinreben-Formen und eine sorgfältige Auswahl der Reblinge durch ein „Jäten“, was zu einem luftigen Reblings-System beiträgt. Dadurch wird die Erzeugung gesunder, intakter Trauben gefördert, die dank der Erziehungsmethode und der guten Sonnenexposition früher reifen, während ihre charakteristische lokale Säure und Fruchtigkeit, eine der Voraussetzungen für die Erzeugung von „Móri“-Qualitätsschaumweinen, erhalten bleiben. Ebenso wichtig sind die Traditionen und das Know-how der lokalen Erzeuger, die dazu beitragen, die Frische und Lebendigkeit der Grundweine während der Erzeugung von Schaumwein zu erhalten, die für die besondere Qualität der „Móri“-Qualitätsschaumweine sorgen.

8.3. *Aromatischer Qualitätsschaumwein (6)*

8.3.1. Aromatischer Qualitätsschaumwein – Beschreibung

Die Weine haben eine blasse grüngelbe bis goldgelbe Farbe. Ihr Geschmack wird von fruchtigen und floralen Primäraromen aus aromatischen Rebsorten dominiert. Die mäßige bis lebhafte Säure bietet ein geeignetes Rückgrat für Weine mit Restzucker und Aromen, die an weißfleischige Früchte erinnern.

Die gängigste Rebsorte in der Weinregion ist die Sorte „Ezerjó“, die auf fast einem Drittel des Gebiets angebaut wird; in den vergangenen Jahrzehnten sind jedoch auch aromatische Sorten in den Vordergrund getreten. Diese überwiegend jungen Rebflächen bilden die Grundlage für die Erzeugung aromatischer Qualitätsschaumweine.

8.3.2. Menschliche Faktoren

Das Weinbaugebiet Mór blickt auf eine jahrzehntelange Tradition des Anbaus aromatischer Rebsorten zurück. „Irsai Olivér“, „Ottonel muskotály“, „Cserszegi fűszeres“ und „Tramini“ zählen seit vielen Jahrzehnten zu den wichtigen Rebsorten dieses Weinbaugebiets. Durch eine Änderung der Vorlieben in Bezug auf Wein in den vergangenen zehn Jahren sind „Móri“-Experten auf aromatische Rebsorten aufmerksam geworden und so ist die Nachfrage nach der Schaffung neuer Erzeugniskategorien in der Weinbereitung entstanden. Die kontinuierliche technologische und fachliche Weiterentwicklung von Kellereien in den vergangenen Jahren hat die Erzeugung eines aromatischen Qualitätsschaumweins in der Region ermöglicht, der direkt aus Most gegoren wird. Ein geringerer Alkoholgehalt trägt dazu bei, die Frische zu erhalten. Die zugelassenen Rebsorten wurden sachkundig ausgewählt, wodurch die aromatischen Qualitätsschaumweine ihre aromatischen, duftenden Eigenschaften beibehalten.

8.3.3. Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis

Dank der natürlichen und menschlichen Einflüsse der geografischen Umgebung werden in der Region Mór seit Jahrhunderten landesweit berühmte Weine erzeugt.

Auf den süd-südwestlichen Hängen der Berge und Hügel ließ das günstige Meso- und Mikroklima gute Bedingungen für den Erzeugungsort entstehen.

Der sich aus der Grabenlage ergebende erhebliche Luftzug ist von großem Vorteil, wenn es darum geht, für Trauben schädliche Pilzkrankheiten einzudämmen, Frostrisiken zu verringern oder zu vermeiden bzw. ihre Häufigkeit zu reduzieren. An den Steillagen im Südwesten der Peripherie ist eine weitere günstige Gegebenheit die Exposition und somit die Möglichkeit zur ausgezeichneten Sonnenlichtausnutzung. Der unverwechselbare Charakter des aromatischen Qualitätsschaumweins „Móri“ wird auch durch den relativ hohen Kalkgehalt der Böden gewährleistet.

Die Rebenvermehrung in der Weinregion weist eine Vielzahl traditioneller Merkmale auf, wie z. B. die Ausgestaltung niedriger Weinreben-Formen und eine sorgfältige Auswahl der Reblinge durch ein „Jäten“, was zu einem luftigen Reblings-System beiträgt. Dadurch wird die Erzeugung gesunder, intakter Trauben gefördert, die dank der Erziehungsmethode und der guten Sonnenexposition früher reifen, während ihre charakteristische lokale Säure und Fruchtigkeit, eine der Voraussetzungen für die Erzeugung von aromatischen Qualitätsschaumweinen mit der g. U. „Mor“ / „Móri“, erhalten bleiben. Ebenso wichtig ist das Know-how der lokalen Erzeuger, das dazu beiträgt, die Frische und Lebendigkeit der Grundweine während der Erzeugung von Schaumwein zu erhalten, die für die besondere Qualität der aromatischen Qualitätsschaumweine mit der g. U. „Mor“ / „Móri“ sorgen.

8.4. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure (9)*

8.4.1. Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure – Beschreibung

Die gängigste Rebsorte in der Weinregion ist die Sorte „Ezerjó“, die auf fast einem Drittel des Gebiets angebaut wird; in den vergangenen Jahrzehnten sind jedoch auch aromatische Sorten in den Vordergrund getreten. Bei Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure mit der g. U. „Mor“ / „Móri“ bieten traditionelle „Móri“-Rebsorten wie die „Ezerjó“ ein geeignetes säurebetontes Rückgrat, während die aromatischen Rebsorten ihnen die richtige Duft- und Aromakomplexität verleihen. Dieser Reichtum an Düften und Aromen wird durch das zugesetzte Kohlendioxid hervorgehoben, das teilweise oder vollständig aus externen Quellen stammt.

„Móri“-Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure sind, unabhängig von ihrer Farbe, lebendig mit einer eleganten Säure und haben einen fruchtigen Duft. Das zugesetzte gelöste Kohlendioxid verstärkt die Düfte und Aromen des Weins.

8.4.2. Menschliche Faktoren

Die nächste Erzeugniskategorie, die nach Weinen und Schaumweinen in der Weinregion Mór ihre Wurzeln geschlagen hat, waren Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure. Ihr Erfolg ist dem Fachwissen einer jüngeren Generation lokaler Winzer und der technologischen Entwicklung der Kellereien zu verdanken. „Móri“-Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure werden im Wesentlichen aus aromatischen Rebsorten hergestellt, aber auch die klassischen Rebsorten des Weinbaugebiets sind zulässig, wodurch die Erzeugnisse während ihrer Herstellung ein gutes säurebetontes Rückgrat erhalten. Die Lese findet in der ersten Phase der physiologischen Reife statt, und die Erzeuger unternehmen bei der Traubenverarbeitung und der Weinbereitung große Anstrengungen, um die Primäraromen der Trauben zu erhalten.

8.4.3. Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis

Dank der natürlichen und menschlichen Einflüsse der geografischen Umgebung werden in der Region Mór seit Jahrhunderten ein landesweit berühmter Wein erzeugt.

Auf den süd-südwestlichen Hängen der Berge und Hügel ließ das günstige Meso- und Mikroklima gute Bedingungen für den Erzeugungsort entstehen.

Der sich aus der Grabenlage ergebende erhebliche Luftzug ist von großem Vorteil, wenn es darum geht, für Trauben schädliche Pilzkrankheiten einzudämmen, Frostrisiken zu verringern oder zu vermeiden bzw. ihre Häufigkeit zu reduzieren. An den Steillagen im Südwesten der Peripherie ist eine weitere günstige Gegebenheit die Exposition und somit die Möglichkeit zur ausgezeichneten Sonnenlichtausnutzung. Der unverwechselbare Charakter des „Móri“-Perlweins mit zugesetzter Kohlensäure wird auch durch den relativ hohen Kalkgehalt der Böden gewährleistet.

Die Rebenvermehrung in der Weinregion weist eine Vielzahl traditioneller Merkmale auf, wie z. B. die Ausgestaltung niedriger Weinreben-Formen und eine sorgfältige Auswahl der Reblinge durch ein „Jäten“, was zu einem luftigen Reblings-System beiträgt. Dadurch wird die Erzeugung gesunder, intakter Trauben gefördert, die dank der Erziehungsmethode und der guten Sonnenexposition früher reifen, während ihre charakteristische lokale Säure und Fruchtigkeit, eine der Voraussetzungen für die Erzeugung von Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure mit der g. U. „Mor“ / „Móri“, erhalten bleiben. Ebenso wichtig ist das Know-how der lokalen Erzeuger, das dazu beiträgt, die Frische und Lebendigkeit der Grundweine während der Erzeugung von Wein zu erhalten, die für die besondere Qualität des Perlweins mit zugesetzter Kohlensäure mit der g. U. „Mor“ / „Móri“ sorgen.

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

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Sämtliche Namen von Gemeinden, die zur Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet zugelassen sind, dürfen in ihrer Variante mit dem Bildungssuffix „-i“ verwendet werden.

Bei allen Primeur- oder Neuweinen ist der Jahrgang anzugeben.

Sofern der Jahrgang angegeben ist, muss der betreffende Wein zu 85 % aus dem betreffenden Jahrgang stammen. Ausnahmen sind Primeur- oder Neuweine sowie Weine aus „Virgin Vintage“ [Jungfernlese] bzw. „első szüret“ [Ersternte], bei denen 100 % des Weines aus dem angegebenen Erntejahr stammen müssen.

Die Ausdrücke „termőhelyen palackozva“ [am Erzeugungsort abgefüllt], „termelői palackozás“ [abgefüllt durch den Erzeuger] und „pinceszövetkezetben palackozva“ [abgefüllt in der Winzergenossenschaft] können auf sämtlichen „Móri-“Weinen angeführt werden.

Die Bezeichnung „rozé“ kann durch die Bezeichnung „Rosé“ und die Bezeichnung „küvé“ kann durch die Bezeichnung „Cuvée“ ersetzt werden.

Der Begriff „küvé“ bzw. „Cuvée“ kann einen aus der Vermählung mehrerer Traubensorten erzeugten Wein kennzeichnen, bei dem im Interesse der Verbraucherinformation die Namen der die Cuvée bildenden Rebsorten in der Reihenfolge ihres abnehmenden Anteils auf dem Etikett angeführt werden können. Werden die Namen der Rebsorten angegeben, so sind die Namen aller Sorten anzugeben, aus denen die Cuvée besteht.

Die Bezeichnung „Öreg tőkék bora“ [Wein von alten Rebstöcken] darf verwendet werden, wenn ein Wein zu wenigstens 85 % aus einem Terroir stammt, dessen Rebstöcke älter als 40 Jahre sind.

Die Bezeichnung „birtokbor“ [Erzeugerwein] darf für einen „Móri“-Wein nur verwendet werden, wenn die als Rohstoff für den Wein verwendeten Trauben zu 100 % von der durch die Kellerei bewirtschafteten Fläche stammt. Bei Familienbetrieben kann der Ausdruck „birtokbor“ auch für Wein von Rebflächen verwendet werden, die von direkten Verwandten bewirtschaftet werden.

Die Bezeichnungen „késői szüretelésű bor“ [Spätlese], „válogatott szüretelésű bor“ [Auslese], „főbor“ [Hauptwein], „jégbor“ [Eiswein] und „töppedt szőlőből készült bor“ [aus Trockenbeeren hergestellter Wein] dürfen nur bei Premiumweinen verwendet werden.

Bei „Móri“-Weinbauerzeugnissen sind die Angabe der Rebsorte und ihrer – in den einschlägigen nationalen Rechtsvorschriften über die Klassifizierung der für die Weinbereitung geeigneten Rebsorten festgelegten – Synonyme für alle Erzeugniskategorien zulässig, und zwar mit folgenden Einschränkungen und Ergänzungen:

a) Sofern nur eine Rebsorte angegeben wird, muss das betreffende Erzeugnis zu 85 % aus Trauben der angegebenen Rebsorte hergestellt werden.

b) Sofern mehrere Rebsorten angegeben werden, muss das betreffende Erzeugnis zu 100 % aus Trauben der angegebenen Rebsorten hergestellt werden.

c) Bei „Móri“-Weinen mit der Einschränkungen unterliegenden Bezeichnung „Muskotály“ [Muskateller] ist die Angabe der Rebsorte nicht zulässig.

Sonstige Beschränkungen unterliegende Begriffe

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Beschreibung der Bedingung:

WEIN:

— der traditionelle Begriff „Muzeális bor“ [musealer Wein]: Weißwein, Premiumwein

— „Birtokbor“ [Erzeugerwein]: sämtliche Weine

— „Öreg tőkék bora“ [Wein von alten Rebstöcken]: sämtliche Weine

— „Virgin vintage“ [Jungfernlese] oder „első szüret“ [Ersternte]: sämtliche Weine

— „Muskotály“ [Muskateller]: Weißwein

— „Cuvée“ bzw. „küvé“: sämtliche Weine

— „Szűretlen“ [ungefiltert]: Rotwein

— „Primőr“ [Primeur] oder „újbor“ [Neuwein]: Weißwein, Roséwein, Rotwein

— „Barrique“: Weißwein, Rotwein, Premiumwein

QUALITÄTSSCHAUMWEIN:

— „blanc de blanc“: Weißwein

— „blanc de noir“: Weißwein

— „nyerspezsgő“ [Schaumwein Brut]: Weißwein, Roséwein

— „Muskotály“ [Muskateller]: Weißwein

— „crémant“: Weißwein, Roséwein

— „palackban erjesztett“ [Flaschengärung]: Weißwein, Roséwein

— „termelői pezsgő“ [Schaumwein vom Erzeuger]: Weißwein, Roséwein

— „hagyományos módszerrel palackban erjesztett“ [Flaschengärung nach traditionellem Verfahren], „hagyományos módszer“ (méthode traditionelle) [traditionelles Verfahren], „klasszikus módszer“ (méthode classique) [klassisches Verfahren], „klasszikus hagyományos módszer“ [klassisches traditionelles Verfahren]: Weißwein, Roséwein

— „küvé“ bzw. „Cuvée“: Weißwein, Roséwein

AROMATISCHER QUALITÄTSSCHAUMWEIN:

— „Muskotály“ [Muskateller]

— „küvé“ bzw. „Cuvée“

PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE:

— „Muskotály“ [Muskateller]

— „küvé“ bzw. „Cuvée“

Kleinere geografische Einheiten, deren Namen in Verbindung mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Mór verwendet werden dürfen

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei „Móri"-Weinen, bei denen der Name der Gemeinde aus dem abgegrenzten Gebiet angegeben ist, müssen mindestens 85 % der Trauben von Rebflächen der Klassen I und II der zu den Lagen der betreffenden Gemeinde gehörenden Rebpflanzungen stammen, wobei höchstens 15 % der verarbeiteten Trauben aus anderen Teilen des abgegrenzten Erzeugungsgebiets Mór stammen dürfen.

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Erzeugung von Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Móri" ist außerhalb der Gemeinden des abgegrenzten Gebiets in den folgenden direkt an das abgegrenzte Gebiet angrenzenden Komitaten und in seinen Gemeinden zulässig:

— Komitat Fejér:

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

— Komitat Bács-Kiskun:

die Gemeinden 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 und Zsana

— Komitat Komárom-Esztergom:

die Gemeinden 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 und Vértesszőlős

— Komitat Pest:

die Gemeinden 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 und Veresegyház

— Komitat Tolna:

die Gemeinden 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 und Zomba

— Komitat Somogy:

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

— Komitat Veszprém:

die Gemeinden 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 und Zánka

Ausnahmen von dieser Regel sind Premiumweine, Qualitätsschaumweine und aromatische Qualitätsschaumweine, die nur innerhalb des abgegrenzten Gebiets verarbeitet werden dürfen.

Geschützte traditionelle Begriffe

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der folgende traditionelle Begriff darf als Synonym für den Begriff „geschützte Ursprungsbezeichnung“ verwendet werden: „védett eredetű bor“ [Wein mit geschütztem Ursprung]

Zur Beschreibung der Merkmale des Erzeugnisses: „Muzeális bor“ [musealer Wein], „késői szüretelésű bor“ [Spätlese] und „válogatott szüretelésű bor“ [Auslese]

Link zur Produktspezifikation

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