Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2608

8.5.2025

# Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 3 σε συνδυασμό με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/2608)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**«Mór / Móri»**

**PDO-HU-A1333-AM03**

**Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 16.2.2020**

1. **Αιτών/-ούσα και έννομο συμφέρον**

Συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Mór

Δημόσιος φορέας που διαχειρίζεται τη γεωγραφική ένδειξη

2. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

☐ Ονομασία του προϊόντος

☒ Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

☐ Δεσμός

☐ Περιορισμοί εμπορίας

3. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

Προσθήκη των κατηγοριών προϊόντων αφρώδους οίνου ποιότητας, αφρώδους οίνου ποιότητας αρωματικού τύπου και αεριούχου ημιαφρώδους οίνου

Οι καταναλωτικές συνήθειες και τάσεις ανέδειξαν την ανάγκη προσθήκης αυτών των κατηγοριών προϊόντων. Κατά τα τελευταία έτη υπήρξε ζήτηση στην αγορά για προϊόντα των εν λόγω κατηγοριών. Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της αμπελουργικής περιοχής και οι τεχνολογικές εξελίξεις στα οινοποιεία καταδεικνύουν την ανάγκη αξιοποίησης του δυναμικού των κατηγοριών προϊόντων στην περιοχή, με φυσικά ρυθμιζόμενο τρόπο και μέσω του καθορισμού ισότιμων όρων για όλους. Οι τεχνολογικές εξελίξεις επιτρέπουν στην αμπελουργική περιοχή Mór να παράγει όχι μόνο παραδοσιακό αφρώδη οίνο, αλλά και αφρώδη οίνο ποιότητας, αφρώδη οίνο ποιότητας αρωματικού τύπου και αεριούχο ημιαφρώδη οίνο.

Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

— II. Περιγραφή των οίνων

— III. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

— V. Μέγιστες αποδόσεις

— VI. Επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου

— VII. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

— VIII. Άλλες προϋποθέσεις

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Κεφάλαια του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:

— Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

— Περιγραφή του οίνου ή των οίνων

— Οινοποιητικές πρακτικές — Ειδικές οινολογικές πρακτικές

— Οινοποιητικές πρακτικές — Μέγιστες αποδόσεις

— Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

— Άλλες προϋποθέσεις

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια του προϊοντος**

Mór / Móri

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

9. Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

4.1. *Οίνος κατηγορίας 1*

4.1.1. Λευκός

Οι λευκοί οίνοι έχουν χρώμα που ποικίλλει από πρασινωπό-λευκό έως χρυσοκίτρινο, περνώντας από το αχυροκίτρινο, με χαμηλό έως μέτριο βάθος. Στο άρωμά τους κυριαρχούν οι ανθώδεις νότες, μεταξύ των οποίων η ακακία και τα άνθη αμπέλου, καθώς και τα ώριμα πυρηνόκαρπα φρούτα και τα εσπεριδοειδή. Η γεύση χαρακτηρίζεται από δροσερά, ζωηρά οξέα, μέτριο σώμα και νότες ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων και εσπεριδοειδών, συχνά με λιπαρή υφή· τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας είναι εμφανή και οι νότες παλαίωσης σε βαρέλια δεν είναι υπερβολικά έντονες.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | 9 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | 18 |
| Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

4.1.2. Ερυθρωπός

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν χρώμα που ποικίλλει από ρόδινο, ιώδες και ροζ σομόν έως το χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού και ανοιχτό κόκκινο. Το άρωμα μεταφέρει νότες μούρων ανοιχτού κόκκινου χρώματος και χαρακτηρίζεται από ήπιο και νεανικό χαρακτήρα. Η γεύση είναι νεανική και κυριαρχείται από κόκκινα μούρα, μαζί με δροσερά οξέα και ελαφρύ σώμα.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | 9 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | 18 |
| Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

4.1.3. Ερυθρός

Οι ερυθροί οίνοι παράγονται ως πρώιμοι οίνοι («primőr») μέσω σύντομης διαβροχής (5-7 ημερών) και προορίζονται για κατανάλωση εντός του έτους. Έχουν ελαφρύ και απλό χαρακτήρα, το δε άρωμα και η γεύση τους θυμίζουν κόκκινα μούρα. Έχουν ανοιχτό ρουμπινί χρώμα.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | 9 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | 20 |
| Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

4.1.4. Ανώτερης ποιότητας («Premium»)

Οι οίνοι αυτοί έχουν χρυσαφί έως παλαιωμένο χρυσαφί χρώμα. Παρουσιάζουν αρώματα ώριμων —ακόμη και υπερώριμων — πυρηνόκαρπων φρούτων, καθώς και γλυκών μπαχαρικών και μελιού που προκύπτουν από την παλαίωση, καθώς και μια ελαφρώς πετρώδη ορυκτότητα. Η γεύση χαρακτηρίζεται από την έντονη φρουτώδη γεύση ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων, καθώς και από έντονη οξύτητα και υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Για τους οίνους όψιμου τρύγου και εκλεκτής εσοδείας και τους οίνους από λιασμένα σταφύλια που φέρουν την παραδοσιακή ένδειξη «Prémium», ο ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο ορίζεται σε 12,83 %, και η μέγιστη πτητική οξύτητα σε 2 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | 9 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | 18 |
| Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

4.2. *Κατηγορία 5: Αφρώδης οίνος ποιότητας*

4.2.1. Λευκός

Οι εν λόγω αφρώδεις οίνοι έχουν ανοιχτό πράσινο χρώμα με ελαφρές αποχρώσεις χρυσοκίτρινου και έχουν το άρωμα λευκόσαρκων φρούτων (ροδάκινο, μήλο, νεκταρίνι, αχλάδι). Είναι συνήθως όξινοι, αλλά όχι έντονοι. Τα οξέα τους αποτελούν καλή βάση για την υφή του αφρώδους οίνου. Με την παλαίωση αναπτύσσονται τα κρεμώδη αρώματα και διατηρούνται πλήρως οι νότες ώριμων φρούτων, όπως ροδάκινο, μήλο, αχλάδι ή ακόμη και νεκταρίνι.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | 11 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | 18 |
| Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

4.2.2. Ερυθρωπός

Οι οίνοι έχουν χρώμα που ποικίλλει από ανοιχτό σομόν έως ελαφρό ρόδινο, ενίοτε ελαφρώς ιώδες. Το άρωμά τους θυμίζει ερυθρόσαρκα φρούτα (κεράσια, βύσσινα, βατόμουρα, μύρτιλλα, φράουλες). Είναι μετρίως έντονοι, με καλή βάση οξύτητας και γεύσεις στις οποίες κυριαρχούν τα κόκκινα μούρα.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | 11 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | 18 |
| Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

4.3. *Κατηγορία 6: Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου*

4.3.1. Λευκός

Οι οίνοι έχουν χρώμα που μπορεί να ποικίλλει από απαλό πρασινοκίτρινο έως χρυσοκίτρινο. Το άρωμα κυριαρχείται από νότες αρωματικών σταφυλιών, με νεανικές ανθώδεις νότες ανθέων αμπέλου. Η γεύση χαρακτηρίζεται από μέτρια έως έντονη όξινη δομή και, είτε ξηρή είτε με υπολειμματικά σάκχαρα, παρουσιάζει αρωματικές νότες και αρώματα που θυμίζουν λευκόσαρκα φρούτα.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | 6 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | 18 |
| Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

4.4. *Κατηγορία 9: Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος*

4.4.1. Λευκός

Το χρώμα του οίνου ποικίλλει από πρασινωπό-λευκό έως χρυσοκίτρινο. Το άρωμα χαρακτηρίζεται από νότες εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων. Το διαλυμένο πρόσθετο διοξείδιο του άνθρακα ενισχύει τα αρώματα και τις γεύσεις του οίνου, προσδίδοντας στους οίνους μια μέτρια, κομψή αίσθηση οξέος.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | 9 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | 18 |
| Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

4.4.2. Ερυθρωπός

Οι ερυθρωποί αεριούχοι ημιαφρώδεις οίνοι έχουν χρώμα που ποικίλλει από το απαλό χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού έως το ανοιχτό κόκκινο. Το άρωμα χαρακτηρίζεται από νότες κόκκινων μούρων. Το διαλυμένο πρόσθετο διοξείδιο του άνθρακα ενισχύει τα αρώματα και τις γεύσεις του οίνου, προσδίδοντας στους οίνους μια μέτρια, κομψή αίσθηση οξέος.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | 9 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | 18 |
| Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

α. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Οίνος

Οινολογικές πρακτικές

Επιτρέπεται η χρήση ασυνεχούς οινοπιεστηρίου

Μη επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Δεν επιτρέπονται η γλύκανση και ο εμπλουτισμός του γλεύκους στους οίνους ανώτερης ποιότητας («Prémium»).

Κανόνες σχετικά με την παραγωγή σταφυλιών

Καλλιεργητική πρακτική

Κανόνες σχετικά με τη μόρφωση των πρέμνων: Οι αμπελώνες που φυτεύτηκαν πριν από την 1η Αυγούστου 2010 μπορούν να χρησιμεύσουν για την παραγωγή οίνων που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ανεξάρτητα από τη μέθοδο καλλιέργειας που είχε εγκριθεί κατά το παρελθόν, για όσο διάστημα συνεχίζεται η εκμετάλλευση του αμπελώνα.

Κανόνες σχετικά με τη μόρφωση των πρέμνων: Για τους αμπελώνες που φυτεύτηκαν μετά την 1η Αυγούστου 2010 ισχύουν οι ακόλουθοι κανόνες: μόρφωση με κλάδεμα κεφαλής, μόρφωση με κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα, μόρφωση με κλάδεμα σε σχήμα ομπρέλας, γραμμικό σύστημα μόρφωσης χαμηλού, μέτριου και μεγάλου ύψους

Κανόνες σχετικά με τον αριθμό οφθαλμών στον αμπελώνα:

Για την παραγωγή οίνων Mór επιτρέπεται μέγιστος αριθμός 10 οφθαλμών ανά τετραγωνικό μέτρο.

Μέθοδος συγκομιδής:

Επιτρέπεται χειρωνακτικός τρύγος και τρύγος με μηχανικά μέσα για όλους τους οίνους ΠΟΠ, τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου και τους αεριούχους ημιαφρώδεις οίνους. Για τους οίνους ανώτερης ποιότητας («Prémium») επιτρέπεται μόνον χειρωνακτικός τρύγος.

Ελάχιστη περιεκτικότητα σε φυσικά σάκχαρα και δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Για τους λευκούς, ερυθρωπούς και ερυθρούς οίνους: 9,0 % κατ' όγκο – 14,9 σε βαθμούς γλεύκους βάσει της ουγγρικής κλίμακας (Magyar mustfok – [MM°])

Για τους λευκούς οίνους όψιμου τρύγου και εκλεκτής εσοδείας, τους λευκούς οίνους από λιασμένα σταφύλια και τους οίνους ανώτερης ποιότητας («Prémium»), η ελάχιστη περιεκτικότητα των σταφυλιών σε φυσικά σάκχαρα είναι 216 g/l, ο δυναμικός αλκοολικός τίτλος είναι 12,83 % κατ' όγκο, ήτοι 20 σε βαθμούς γλεύκους βάσει της ουγγρικής κλίμακας ([MM]).

Για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου και τους αεριούχους ημιαφρώδεις οίνους: 9,0 % κατ' όγκο – 14,9 σε βαθμούς γλεύκους βάσει της ουγγρικής κλίμακας ([MM°])

Κανόνες σχετικά με την ημερομηνία του τρύγου

Καλλιεργητική πρακτική

Ορισμός της ημερομηνίας του τρύγου:

Η ημερομηνία έναρξης του τρύγου καθορίζεται από το συμβούλιο της αμπελουργικής κοινότητας έως τις 20 Αυγούστου κάθε έτους. Δεν είναι δυνατή η χορήγηση πιστοποιητικού προέλευσης για αμπελοοινικά προϊόντα με επισήμανση «Mór / Móri» που έχουν παραχθεί από σταφύλια των οποίων ο τρύγος πραγματοποιήθηκε πριν από την ημερομηνία έναρξης του τρύγου που ορίζεται από το συμβούλιο της αμπελουργικής κοινότητας, ούτε είναι δυνατή η διάθεση του προϊόντος αυτού στην αγορά με χρήση της επισήμανσης ΠΟΠ. Η ημερομηνία του τρύγου δημοσιεύεται υπό μορφή ανακοίνωσης από τις αμπελουργικές κοινότητες. Σε εξαιρετικές περιστάσεις (π.χ. λόγω δυσμενών καιρικών συνθηκών ή ασθένειας) μπορεί να επιτραπεί παρέκκλιση από τους ανωτέρω κανόνες.

Κανόνες σχετικά με την ένδειξη των ποικιλιών:

Η ένδειξη της ποικιλίας και των συνωνύμων της, όπως ορίζεται στη σχετική εθνική νομοθεσία σχετικά με την κατάταξη των ποικιλιών αμπέλου που είναι κατάλληλες για οινοποίηση, επιτρέπεται στα αμπελοοινικά προϊόντα Mór όλων των κατηγοριών, με την επιφύλαξη των ακόλουθων περιορισμών και προσθηκών:

α. Όταν αναφέρεται μία ποικιλία, το 85 % του προϊόντος πρέπει να παράγεται από τη συγκεκριμένη ποικιλία.

β. Όταν αναφέρονται περισσότερες ποικιλίες, το 100 % του προϊόντος πρέπει να παράγεται από τις αναφερόμενες ποικιλίες.

γ. Δεν επιτρέπεται η ένδειξη ποικιλίας για τους οίνους Mór που φέρουν την περιορισμένη ένδειξη «Muskotály» [Μοσχάτο].

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

Λευκοί, ερυθρωποί, ερυθροί οίνοι

100 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

13 600 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Οίνοι ανώτερης ποιότητας («Prémium»)

60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Οίνοι ανώτερης ποιότητας («Prémium») — Οίνοι όψιμου τρύγου και εκλεκτής εσοδείας

45 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Οίνοι ανώτερης ποιότητας («Prémium») – Οίνοι από λιασμένα σταφύλια

20 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

5 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Αφρώδης οίνος ποιότητας, αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου, αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

100 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

13 600 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Για την παραγωγή οίνων που φέρουν την ΠΟΠ «Mór / Móri» μπορούν να χρησιμοποιούνται σταφύλια από αμπελώνες που ανήκουν σε περιοχές των δήμων Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd και Zámoly στην επαρχία Fejér οι οποίες κατατάσσονται στην κατηγορία I και στην κατηγορία II σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο (αμπελουργική περιοχή Mór).

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

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. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής

Μία από τις μικρότερες ιστορικές αμπελουργικές περιοχές της Ουγγαρίας, η αμπελουργική περιοχή Mór, βρίσκεται στην περιοχή Vértes της κοιλάδας Mór, που περικλείεται από τους λόφους Vértes και Bakony στην επαρχία Fejér.

Το μικροκλίμα και η επικρατούσα διεύθυνση του ανέμου στην αμπελουργική περιοχή επηρεάζονται από την κοιλάδα Mór, η οποία είναι ένα τεκτονικό ρήγμα που διατρέχει τους λόφους Bakony και Vértes. Η γένεση των υφιστάμενων μορφολογικών χαρακτηριστικών ανάγεται στην Ύστερη Πλειόκαινο και Τεταρτογενή περίοδο, οπότε και διαμορφώθηκαν απότομοι λόφοι καλυμμένοι με χαλικώδες υλικό, επιμήκεις και ευρείες κορυφογραμμές και βραχώδεις κλιτύες με ελαφρά κλίση. Οι λόφοι Vértes είναι μια καρστική οροσειρά μικρού ύψους με ανυψωμένες ζώνες και βυθίσματα.

Τα δασικά καστανοκόκκινα, αργιλώδη-ιλλουβιακά εδάφη και τα καστανόχρωμα εδάφη αναπτύχθηκαν κατά κύριο λόγο πάνω σε βάση πετρώματος Loees, αναμεμιγμένη με ασβεστολιθικά κορήματα και άμμους που ανάγονται στην Ολιγόκαινο περίοδο. Τα δολομιτικά και ασβεστολιθικά πετρώματα καλύπτονται κατά τόπους από ασβεστολιθικά οργανοχουμικά εδάφη (rendzina).

Το κλίμα προσφέρεται για αμπελοκαλλιέργεια, αν και είναι πιο ψυχρό από τον μέσο όρο. Οι χειμώνες είναι ήπιοι, με σημαντική κίνηση του αέρα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Στους περισσότερους αμπελώνες επικρατεί ηλιοφάνεια καθ' όλη τη διάρκεια του καλοκαιριού. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 10 °C. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από μέτρια φωτεινότητα και βροχοπτώσεις 600-650 mm. Οι περισσότερες βροχοπτώσεις παρατηρούνται στη διάρκεια του καλοκαιριού, ενώ οι λιγότερες τον Φεβρουάριο και τον Μάρτιο. Οι επικρατούντες άνεμοι είναι βορειοδυτικής κατεύθυνσης. Ο καιρός είναι συνήθως δροσερός και σχετικά βροχερός.

8.1. *Οίνος (1)*

8.1.1. Ανθρώπινοι παράγοντες

Ο αριθμός οφθαλμών στους αμπελώνες δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 10 οφθαλμούς ανά τετραγωνικό μέτρο. Οι περιορισμοί στην απόδοση διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο όσον αφορά τα μοναδικά χαρακτηριστικά και την ποιότητα των προϊόντων. Για ορισμένους τύπους οίνου για τους οποίους η επιλογή πραγματοποιείται στον αμπελώνα και η πληρότητα αποτελεί κριτήριο, επιτρέπεται μόνο η χειρωνακτική συγκομιδή, όπου οι γνώσεις και η πείρα του ανθρώπου διαδραματίζουν καίριο ρόλο στην επιλογή της κατάλληλης πρώτης ύλης. Ο καθορισμός της ημερομηνίας του τρύγου δεν αποτελεί απλώς παράδοση, αλλά αποφασίζεται, πριν από τη δημοσίευσή της, από τους τοπικούς οινοποιούς βάσει της επαγγελματικής τεχνογνωσίας τους. Όταν χρησιμοποιείται η ένδειξη «muskotály» [μοσχάτο], οι αρωματικές ποικιλίες πρέπει να κυριαρχούν (τουλάχιστον 85 %). Με τον τρόπο αυτόν διασφαλίζεται το έντονο άρωμα του οίνου.

8.1.2. Δεσμός μεταξύ της περιοχής παραγωγής, των ανθρώπινων παραγόντων και του προϊόντος

Χάρη στους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες της γεωγραφικής περιοχής, η αμπελουργική περιοχή Mór παράγει εδώ και αιώνες οίνους που φημίζονται σε όλη τη χώρα.

Το ευνοϊκό μεσοκλίμα και μικροκλίμα στα νότια-νοτιοδυτικά πρανή των βουνών και των λόφων συνέβαλε στην ανάπτυξη ικανοποιητικών τοπικών συνθηκών καλλιέργειας.

Οι συχνοί άνεμοι που αποτελούν χαρακτηριστικό της κοιλάδας συμβάλλουν καθοριστικά στον περιορισμό των μυκητολογικών ασθενειών της αμπέλου, τη μείωση ή αποφυγή του παγετού ή τον έλεγχο της συχνότητάς τους. Στα πλεονεκτήματα συγκαταλέγονται επίσης ο ευνοϊκός προσανατολισμός και η εξαιρετική αξιοποίηση της ηλιοφάνειας στα απότομα νοτιοδυτικά πρανή στο άκρο της κοιλάδας Mór. Οι οίνοι Mór οφείλουν, επίσης, τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους στη σχετικά υψηλή περιεκτικότητα των εδαφών σε ασβεστόλιθο.

Η αμπελουργία και η οινοποιία που αναπτύχθηκαν στην περιοχή διακρίνονται από ένα σύνθετο πλέγμα μοναδικών παραδόσεων, που έχουν αφήσει το αποτύπωμά τους έως και σήμερα. Οι σημαντικές διαφορές στην αμπελοκαλλιέργεια και στην επεξεργασία των σταφυλιών έναντι άλλων αμπελουργικών περιοχών μπορεί να αποδοθεί, πρώτον, στο γεγονός ότι οι γερμανόφωνοι έποικοι μεταλαμπάδευσαν τις καλλιεργητικές πρακτικές των περιοχών καταγωγής τους, δεύτερον, στην εισαγωγή νέων αμπελουργικών και οινοποιητικών μεθόδων από τους Καπουτσίνους μοναχούς και, τέλος, στην απομόνωση της περιοχής εκείνη την εποχή, η οποία εξηγεί την τοπική, εν πολλοίς, εξέλιξη αυτών των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών.

Οι παραδοσιακά καλλιεργούμενοι αμπελώνες χρησιμοποιούν ακόμη το λεγόμενο «φαλακρό» κλάδεμα και τη μόρφωση με κλάδεμα κεφαλής με πασσάλους, συνήθη πρακτική στην αμπελουργική περιοχή, χάρη στην οποία οι βότρυες στα φυτά βρίσκονται πιο κοντά στο έδαφος, που θερμαίνεται από τον ήλιο στη διάρκεια της ημέρας, με αποτέλεσμα να εξασφαλίζονται καλή ωρίμαση και ανώτερη ποιότητα. Οι οινοποιοί της Mór ακολουθούν αυτή την καλλιεργητική προσέγγιση έως και σήμερα. Όλοι οι οινοποιοί της περιοχής συνεχίζουν να επιλέγουν συστήματα μόρφωσης των πρέμνων σε χαμηλό ύψος.

Επίσης, το προσεκτικό βλαστολόγημα βοηθά στην ομοιόμορφη κατανομή των οφθαλμών, συμβάλλοντας στην ανάπτυξη υγιών, ακέραιων σταφυλιών, που είναι κρίσιμη για την παραγωγή των φρουτωδών οίνων Mór.

Η πρώτη ύλη που παράγεται με τον τρόπο αυτόν ενδείκνυται ιδιαιτέρως για πιο μακρόχρονη ωρίμαση, π.χ. οίνων ανώτερης ποιότητας («Prémium»), οι οποίοι παραδοσιακά παλαιώνουν στην αμπελουργική περιοχή μέσα σε κάδους. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι η περιορισμένη έκταση της περιοχής επιτρέπει μεγαλύτερης διάρκειας ωρίμαση σε ξύλινα βαρέλια.

8.2. *Αφρώδης οίνος ποιότητας (5)*

8.2.1. Περιγραφή του αφρώδους οίνου ποιότητας

Οι αφρώδεις οίνοι που παράγονται στην αμπελουργική περιοχή Mór, ανεξάρτητα από το χρώμα τους, χαρακτηρίζονται από έντονη αλλά όχι υπερβολική οξύτητα, φρεσκάδα, ζωντάνια και φρουτώδη γεύση. Η ωρίμαση προσδίδει στους αφρώδεις οίνους ποιότητας Mór πρωτογενείς νότες μπισκότου και βουτύρου και στρογγυλεμένα οξέα.

Στην Ezerjó, που αποτελούσε την κυρίαρχη ποικιλία και σήμα κατατεθέν της αμπελουργικής περιοχής έως τη δεκαετία του 1950, ήλθε να προστεθεί μια σειρά άλλων ποικιλιών, κυρίως λευκών. Πρόκειται για τις ποικιλίες Zöld veltelíni, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon και Pinot Noir. Σημαντικότερη ποικιλία της αμπελουργικής περιοχής παραμένει η Ezerjó, η καλλιέργεια της οποίας καλύπτει περίπου το ένα τρίτο της έκτασης. Η ποικιλιακή δομή δείχνει ότι, παράλληλα με την ποικιλία Ezerjó, άλλες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή παραδοσιακών αφρωδών οίνων, οι ποικιλίες Chardonnay και Pinot Noir, έχουν έρθει επίσης στο προσκήνιο στην αμπελουργική περιοχή.

Χάρη σε αυτές τις νέες ποικιλίες και στην παραδοσιακή ποικιλία Ezerjó, οι αφρώδεις οίνοι Mór θεωρείται σήμερα ότι περιλαμβάνουν φρουτώδεις και δροσερούς αφρώδεις οίνους με καλή οξύτητα, οι οποίοι αντιστέκονται στις επιδράσεις της παλαίωσης.

8.2.2. Ανθρώπινοι παράγοντες

Τα σταφύλια που παράγονται στην αμπελουργική περιοχή Mór είναι ιδιαιτέρως κατάλληλα για την παραγωγή αφρωδών οίνων. Η καθαρή γεύση των σταφυλιών που καλλιεργούνται σε ασβεστολιθικά εδάφη και τα έντονα, δροσερά οξέα των οίνων προσελκύουν εδώ και δεκαετίες την προσοχή των παραγωγών αφρώδους οίνου στην αμπελουργική περιοχή. Ως εκ τούτου, πέραν της περιοχής Etyek, η αμπελουργική περιοχή Mór παρείχε επίσης σημαντικές ποσότητες σταφυλιών ως πρώτη ύλη στον μεγαλύτερο παραγωγό αφρώδους οίνου της χώρας τις τελευταίες δεκαετίες, ενώ στις δεκαετίες του 1970 και του 1980 το Κρατικό Αγρόκτημα της Mór παρήγε μάλιστα τον δικό του αφρώδη οίνο με την ονομασία «Corvinus». Η ποιότητα του αφρώδους οίνου επέτρεψε στην εταιρεία όχι μόνο να εξυπηρετήσει τις ανάγκες της εγχώριας αγοράς, αλλά και να εισέλθει σε εξαγωγικές αγορές.

Μετά το κλείσιμο του Κρατικού Αγροκτήματος, η παραγωγή αφρώδους οίνου διακόπηκε για σύντομο χρονικό διάστημα· ωστόσο, με βάση την προηγούμενη επαγγελματική πείρα και σε συνδυασμό με την πλέον προηγμένη τεχνολογία, ο αφρώδης οίνος παράγεται και πάλι στην αμπελουργική περιοχή. Η παραγωγή του διευκολύνεται επίσης από την αλλαγή της ποικιλιακής δομής στην αμπελουργική περιοχή, όπου έρχεται στο προσκήνιο η ποικιλία Chardonnay και εμφανίζεται η ποικιλία Pinot Noir, η οποία αποτελεί επίσης εξαιρετική πρώτη ύλη για την παραγωγή αφρώδους οίνου.

Επιτρέπεται η παραγωγή μόνο λευκών και ερυθρωπών αφρωδών οίνων ποιότητας. Οι οίνοι πρέπει να υποβάλλονται σε ζύμωση στη φιάλη ώστε να εξασφαλίζονται ομοιόμορφες λεπτές φυσαλίδες.

8.2.3. Δεσμός μεταξύ της περιοχής παραγωγής, των ανθρώπινων παραγόντων και του προϊόντος

Χάρη στους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες του γεωγραφικού περιβάλλοντος, η αμπελουργική περιοχή Mór παράγει εδώ και αιώνες οίνους που φημίζονται σε όλη τη χώρα.

Το ευνοϊκό μεσοκλίμα και μικροκλίμα στα νότια-νοτιοδυτικά πρανή των βουνών και των λόφων συνέβαλε στην ανάπτυξη ικανοποιητικών τοπικών συνθηκών καλλιέργειας.

Οι συχνοί άνεμοι που αποτελούν χαρακτηριστικό της κοιλάδας συμβάλλουν καθοριστικά στον περιορισμό των μυκητολογικών ασθενειών της αμπέλου, τη μείωση ή αποφυγή του παγετού ή τον έλεγχο της συχνότητάς τους. Στα πλεονεκτήματα συγκαταλέγονται επίσης ο ευνοϊκός προσανατολισμός και η εξαιρετική αξιοποίηση της ηλιοφάνειας στα απότομα νοτιοδυτικά πρανή στο άκρο της κοιλάδας Mór. Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας Mór οφείλουν, επίσης, τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους στη σχετικά υψηλή περιεκτικότητα των εδαφών σε ασβεστόλιθο.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην αμπελουργική περιοχή παρουσιάζει ευρύ φάσμα παραδοσιακών χαρακτηριστικών, όπως μόρφωση των πρέμνων σε χαμηλό ύψος και προσεκτικό βλαστολόγημα, το οποίο βοηθά στην ομοιόμορφη κατανομή των οφθαλμών. Τα χαρακτηριστικά αυτά συμβάλλουν στην ανάπτυξη υγιών, ακέραιων σταφυλιών, τα οποία, χάρη στη μέθοδο καλλιέργειας και στην καλή έκθεση, ωριμάζουν νωρίτερα αξιοποιώντας καλύτερα το ηλιακό φως, ενώ διατηρούν παράλληλα τη χαρακτηριστική τοπική οξύτητα και τον φρουτώδη χαρακτήρα τους, στοιχείο που αποτελεί μία από τις βασικές προϋποθέσεις για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας Mór. Εξίσου σημαντικές είναι οι παραδόσεις και η τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών, οι οποίες συμβάλλουν στη διατήρηση της φρεσκάδας και της ζωντάνιας των οίνων βάσης κατά τη διαδικασία παραγωγής αφρώδους οίνου, δημιουργώντας με τον τρόπο αυτόν την ιδιαίτερη ποιότητα του αφρώδους οίνου ποιότητας Mór.

8.3. *Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου (6)*

8.3.1. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου — Περιγραφή

Οι οίνοι έχουν χρώμα που ποικίλλει από απαλό πρασινοκίτρινο έως χρυσοκίτρινο. Στις γεύσεις κυριαρχούν οι φρουτώδεις και ανθώδεις πρωτογενείς νότες που προέρχονται από αρωματικές ποικιλίες αμπέλου. Η μέτρια ή ζωηρή οξύτητα παρέχει κατάλληλη βάση για οίνους με υπολειμματικά σάκχαρα και αρώματα που θυμίζουν λευκόσαρκα φρούτα.

Καλλιεργούμενη σχεδόν στο ένα τρίτο της περιοχής, η συνηθέστερη ποικιλία στην αμπελουργική περιοχή είναι η Ezerjó· ωστόσο, οι αρωματικές ποικιλίες έχουν έρθει επίσης στο προσκήνιο τις τελευταίες δεκαετίες. Αυτοί οι κατά κύριο λόγο νεαροί αμπελώνες αποτελούν τη βάση για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου.

8.3.2. Ανθρώπινοι παράγοντες

Η αμπελουργική περιοχή Mór έχει μακρά παράδοση στην καλλιέργεια αρωματικών ποικιλιών αμπέλου. Οι ποικιλίες Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Cserszegi fűszeres και Tramini ήταν οι κυριότερες ποικιλίες της αμπελουργικής περιοχής εδώ και πολλές δεκαετίες. Οι αλλαγές στις προτιμήσεις στους οίνους κατά την τελευταία δεκαετία έχουν στρέψει την προσοχή των ειδικών της περιοχής Mór στις αρωματικές ποικιλίες και έχουν διατυπωθεί αιτήματα για τη δημιουργία νέων κατηγοριών προϊόντων στην οινοποίηση. Η συνεχής τεχνολογική και επαγγελματική ανάπτυξη των οινοποιείων τα τελευταία χρόνια κατέστησε δυνατή την παραγωγή αφρώδους οίνου ποιότητας αρωματικού τύπου στην περιοχή, ο οποίος παράγεται με απευθείας ζύμωση από το γλεύκος. Η χαμηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλη συμβάλλει στη διατήρηση της φρεσκάδας. Οι επιτρεπόμενες ποικιλίες υποβλήθηκαν σε επιλογή από ειδικούς, με αποτέλεσμα να αποκτήσουν τα αρωματικά, ευωδιαστά χαρακτηριστικά τους.

8.3.3. Δεσμός μεταξύ της περιοχής παραγωγής, των ανθρώπινων παραγόντων και του προϊόντος

Χάρη στους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες του γεωγραφικού περιβάλλοντος, η αμπελουργική περιοχή Mór παράγει εδώ και αιώνες οίνους που φημίζονται σε όλη τη χώρα.

Το ευνοϊκό μεσοκλίμα και μικροκλίμα στα νότια-νοτιοδυτικά πρανή των βουνών και των λόφων συνέβαλε στην ανάπτυξη ικανοποιητικών τοπικών συνθηκών καλλιέργειας.

Οι συχνοί άνεμοι που αποτελούν χαρακτηριστικό της κοιλάδας συμβάλλουν καθοριστικά στον περιορισμό των μυκητολογικών ασθενειών της αμπέλου, τη μείωση ή αποφυγή του παγετού ή τον έλεγχο της συχνότητάς τους. Στα πλεονεκτήματα συγκαταλέγονται επίσης ο ευνοϊκός προσανατολισμός και η εξαιρετική αξιοποίηση της ηλιοφάνειας στα απότομα νοτιοδυτικά πρανή στο άκρο της κοιλάδας Mór. Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου Mór οφείλουν, επίσης, τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους στη σχετικά υψηλή περιεκτικότητα των εδαφών σε ασβεστόλιθο.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην αμπελουργική περιοχή παρουσιάζει ευρύ φάσμα παραδοσιακών χαρακτηριστικών, όπως μόρφωση των πρέμνων σε χαμηλό ύψος και προσεκτικό βλαστολόγημα, το οποίο βοηθά στην ομοιόμορφη κατανομή των οφθαλμών. Τα χαρακτηριστικά αυτά συμβάλλουν στην ανάπτυξη υγιών, ακέραιων σταφυλιών, τα οποία, χάρη στη μέθοδο καλλιέργειας και στην καλή έκθεση, ωριμάζουν νωρίτερα αξιοποιώντας καλύτερα το ηλιακό φως, ενώ διατηρούν παράλληλα τη χαρακτηριστική τοπική οξύτητα και τον φρουτώδη χαρακτήρα τους, στοιχείο που αποτελεί μία από τις βασικές προϋποθέσεις για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου Mór. Εξίσου σημαντική είναι η τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών, η οποία συμβάλλει στη διατήρηση της φρεσκάδας και της ζωντάνιας των οίνων βάσης κατά τη διαδικασία παραγωγής του αφρώδους οίνου, δημιουργώντας με τον τρόπο αυτόν την ιδιαίτερη ποιότητα του αφρώδους οίνου ποιότητας αρωματικού τύπου Mór.

8.4. *Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος (9)*

8.4.1. Αεριούχοι ημιαφρώδεις οίνοι — Περιγραφή

Καλλιεργούμενη σχεδόν στο ένα τρίτο της περιοχής, η συνηθέστερη ποικιλία στην αμπελουργική περιοχή είναι η Ezerjó· ωστόσο, οι αρωματικές ποικιλίες έχουν έρθει επίσης στο προσκήνιο τις τελευταίες δεκαετίες. Στην περίπτωση των αεριούχων ημιαφρωδών οίνων Mór, οι παραδοσιακές ποικιλίες της Mór, όπως η Ezerjó, παρέχουν κατάλληλη όξινη βάση, ενώ οι αρωματικές ποικιλίες προσδίδουν το κατάλληλο άρωμα και την πολυπλοκότητα του αρώματος. Αυτός ο πλούτος αρώματος και γεύσης αναδεικνύεται με την προσθήκη του διοξειδίου του άνθρακα, το οποίο λαμβάνεται εν μέρει ή εξ ολοκλήρου εξωτερικά.

Οι αεριούχοι ημιαφρώδεις οίνοι Mór έχουν φρουτώδες άρωμα και είναι ζωηροί με κομψή οξύτητα ανεξάρτητα από το χρώμα τους. Το διαλυμένο πρόσθετο διοξείδιο του άνθρακα ενισχύει τα αρώματα και τις γεύσεις του οίνου.

8.4.2. Ανθρώπινοι παράγοντες

Η επόμενη κατηγορία προϊόντων που εδραιώθηκε στην αμπελουργική περιοχή Mór μετά τους οίνους και τους αφρώδεις οίνους ήταν οι αεριούχοι ημιαφρώδεις οίνοι. Οι οίνοι αυτοί οφείλουν την επιτυχία τους στην τεχνογνωσία μιας νεότερης γενιάς τοπικών οινοποιών και στην τεχνολογική ανάπτυξη των οινοποιείων. Οι αεριούχοι ημιαφρώδεις οίνοι Mór παράγονται κυρίως από αρωματικές ποικιλίες, αλλά επιτρέπεται επίσης η χρήση των κλασικών ποικιλιών της αμπελουργικής περιοχής, οι οποίες παρέχουν μια καλή όξινη βάση για τα προϊόντα κατά την παρασκευή. Ο τρύγος πραγματοποιείται στο πρώτο στάδιο φυσιολογικής ωρίμασης και οι παραγωγοί καταβάλλουν πολύ μεγάλες προσπάθειες κατά τη μεταποίηση των σταφυλιών και τη διαδικασία οινοποίησης προκειμένου να διατηρήσουν τα πρωτογενή αρώματα των σταφυλιών.

8.4.3. Δεσμός μεταξύ της περιοχής παραγωγής, των ανθρώπινων παραγόντων και του προϊόντος

Χάρη στους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες του γεωγραφικού περιβάλλοντος, η αμπελουργική περιοχή Mór παράγει εδώ και αιώνες οίνους που φημίζονται σε όλη τη χώρα.

Το ευνοϊκό μεσοκλίμα και μικροκλίμα στα νότια-νοτιοδυτικά πρανή των βουνών και των λόφων συνέβαλε στην ανάπτυξη ικανοποιητικών τοπικών συνθηκών καλλιέργειας.

Οι συχνοί άνεμοι που αποτελούν χαρακτηριστικό της κοιλάδας συμβάλλουν καθοριστικά στον περιορισμό των μυκητολογικών ασθενειών της αμπέλου, τη μείωση ή αποφυγή του παγετού ή τον έλεγχο της συχνότητάς τους. Στα πλεονεκτήματα συγκαταλέγονται επίσης ο ευνοϊκός προσανατολισμός και η εξαιρετική αξιοποίηση της ηλιοφάνειας στα απότομα νοτιοδυτικά πρανή στο άκρο της κοιλάδας Mór. Οι αεριούχοι ημιαφρώδεις οίνοι Mór οφείλουν, επίσης, τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους στη σχετικά υψηλή περιεκτικότητα των εδαφών σε ασβεστόλιθο.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην αμπελουργική περιοχή παρουσιάζει ευρύ φάσμα παραδοσιακών χαρακτηριστικών, όπως η μόρφωση των πρέμνων σε χαμηλό ύψος και το προσεκτικό βλαστολόγημα, το οποίο βοηθά στην ομοιόμορφη κατανομή των οφθαλμών. Τα χαρακτηριστικά αυτά συμβάλλουν στην ανάπτυξη υγιών, ακέραιων σταφυλιών, τα οποία, χάρη στη μέθοδο καλλιέργειας και στην καλή έκθεση, ωριμάζουν νωρίτερα αξιοποιώντας καλύτερα το ηλιακό φως, ενώ διατηρούν παράλληλα τη χαρακτηριστική τοπική οξύτητα και τον φρουτώδη χαρακτήρα τους, στοιχείο που αποτελεί μία από τις βασικές προϋποθέσεις για την παραγωγή αεριούχων ημιαφρωδών οίνων Mór. Εξίσου σημαντική είναι η τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών, η οποία συμβάλλει στη διατήρηση της φρεσκάδας και της ζωντάνιας των οίνων βάσης κατά τη διαδικασία παραγωγής του οίνου, δημιουργώντας με τον τρόπο αυτόν την ιδιαίτερη ποιότητα του αεριούχου ημιαφρώδους οίνου Mór.

9. **Άλλες ειδικες προϋποθεσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές προϋποθέσεις)**

*Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις*

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ο γραμματικός τύπος με το κτητικό επίθημα σε «-i» των ονομάτων όλων των δήμων στους οποίους επιτρέπεται η παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή μπορεί επίσης να αναγράφεται στις ετικέτες.

Η ένδειξη του έτους συγκομιδής είναι υποχρεωτική για όλους τους πρώιμους και νεαρούς οίνους.

Όταν αναφέρεται το έτος συγκομιδής, το 85 % του οίνου πρέπει να προέρχεται από το συγκεκριμένο έτος συγκομιδής. Εξαίρεση αποτελούν οι πρώιμοι ή νεαροί οίνοι, καθώς και οι οίνοι «virgin vintage» ή «első szüret» (πρώτης συγκομιδής), οι οποίοι πρέπει να παράγονται σε ποσοστό 100 % από το συγκεκριμένο έτος συγκομιδής.

Οι ενδείξεις «termőhelyen palackozva» (εμφιάλωση στην περιοχή παραγωγής), «termelői palackozás» (εμφιάλωση από τον παραγωγό) και «pinceszövetkezetben palackozva» (εμφιάλωση σε οινοποιητικό συνεταιρισμό) μπορούν να αναγράφονται σε όλους τους οίνους «Mór / Móri».

Η λέξη «rozé» μπορεί να αντικαθίσταται από τη λέξη «rosé» και η λέξη «küvé» από τη λέξη «cuvée».

Στην περίπτωση των οίνων που προκύπτουν από την ανάμιξη περισσότερων ποικιλιών αμπέλου και φέρουν την ένδειξη «küvé» ή «cuvée», μπορεί να αναγράφεται στην ετικέτα η ονομασία των ποικιλιών αμπέλου που αποτελούν το προϊόν βάσης («cuvée») κατά φθίνουσα σειρά της χρησιμοποιηθείσας αναλογίας προκειμένου να ενημερώνονται οι καταναλωτές. Εάν οι ονομασίες των ποικιλιών αμπέλου αναγράφονται στην ετικέτα, πρέπει να αναφέρονται οι ονομασίες όλων των ποικιλιών που χρησιμοποιήθηκαν στη σύνθεση του προϊόντος βάσης («cuvée»).

Η ένδειξη «Öreg tőkék bora» [οίνος από παλαιά αμπέλια] μπορεί να περιλαμβάνεται στην ετικέτα, όταν τουλάχιστον το 85 % του οίνου προέρχεται από αμπελοτόπι του οποίου τα αμπέλια έχουν ηλικία άνω των 40 ετών.

Η ένδειξη «birtokbor» [οίνος από ιδιόκτητο αμπελώνα] επιτρέπεται να αναγράφεται στην ετικέτα οίνων Mór, εφόσον το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη προέρχονται από την έκταση που καλλιεργεί το συγκεκριμένο οινοποιείο. Στην περίπτωση των οικογενειακών επιχειρήσεων, η ένδειξη «birtokbor» [οίνος από ιδιόκτητο αμπελώνα] μπορεί επίσης να αναγράφεται στην ετικέτα οίνων που παράγονται σε αμπελώνες καλλιεργούμενους από μέλη της οικογένειας.

Οι ενδείξεις «késői szüretelésű bor» [οίνος όψιμου τρύγου], «válogatott szüretelésű bor» [οίνος εκλεκτής εσοδείας], «főbor» [βασικός οίνος], «jégbor» [οίνος «πάγου»] και «töppedt szőlőből készült bor» [οίνος από λιασμένα σταφύλια] μπορούν να εμφανίζονται μόνο στην ετικέτα των οίνων ανώτερης ποιότητας («Prémium»).

Η ένδειξη της ποικιλίας και των συνωνύμων της, όπως ορίζεται στη σχετική εθνική νομοθεσία σχετικά με την κατάταξη των ποικιλιών αμπέλου που είναι κατάλληλες για οινοποίηση, επιτρέπεται στα αμπελοοινικά προϊόντα Mór όλων των κατηγοριών, με την επιφύλαξη των ακόλουθων περιορισμών και προσθηκών:

α. Όταν αναφέρεται μία ποικιλία, το 85 % του προϊόντος πρέπει να παράγεται από τη συγκεκριμένη ποικιλία.

β. Όταν αναφέρονται περισσότερες ποικιλίες, το 100 % του προϊόντος πρέπει να παράγεται από τις αναφερόμενες ποικιλίες.

γ. Δεν επιτρέπεται η ένδειξη ποικιλίας για τους οίνους Mór που φέρουν την περιορισμένη ένδειξη «Muskotály» [Μοσχάτο].

*Άλλες ενδείξεις που υπόκεινται σε περιορισμούς και μπορούν να αναγράφονται*

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

ΟΙΝΟΣ:

— η παραδοσιακή ένδειξη «Muzeális bor» [οίνος ιστορικής αξίας]: λευκοί οίνοι, οίνοι ανώτερης ποιότητας («Prémium»)

— «Birtokbor» [οίνος από ιδιόκτητο αμπελώνα]: όλοι οι οίνοι

— «Öreg tőkék bora» [οίνος από παλαιά αμπέλια]: όλοι οι οίνοι

— «Virgin vintage» ή «első szüret» [πρώτης συγκομιδής]: όλοι οι οίνοι

— «Muskotály» [Μοσχάτο]: λευκοί οίνοι

— «Cuvée» ή «küvé»: όλοι οι οίνοι

— «Szűretlen» [μη διηθημένος]: ερυθροί οίνοι

— «Primőr» [πρώιμος οίνος] ή «újbor» [νεαρός οίνος]: λευκοί, ερυθρωποί, ερυθροί οίνοι

— «Barrique»: λευκοί και ερυθροί οίνοι, οίνοι ανώτερης ποιότητας («Prémium»)

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

— «blanc de blanc»: λευκοί οίνοι

— «blanc de noir»: λευκοί οίνοι

— «nyerspezsgő» [αφρώδης οίνος Brut]: λευκοί, ερυθρωποί οίνοι

— «muskotály» [Μοσχάτο]: λευκοί οίνοι

— «crémant»: λευκοί, ερυθρωποί οίνοι

— «palackban erjesztett» [ζύμωση στη φιάλη]: λευκοί, ερυθρωποί οίνοι

— «termelői pezsgő» [αφρώδης οίνος αμπελοκαλλιεργητή]: λευκοί, ερυθρωποί οίνοι

— «hagyományos módszerrel palackban erjesztett» [ζύμωση στη φιάλη με την παραδοσιακή μέθοδο], «hagyományos módszer» (méthode traditionnelle) [παραδοσιακή μέθοδος], «klasszikus módszer» (méthode classique) [κλασική μέθοδος], «klasszikus hagyományos módszer» [παραδοσιακή κλασική μέθοδος]: λευκοί, ερυθρωποί οίνοι

— «küvé» ή «cuvée»: λευκοί, ερυθρωποί οίνοι

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ:

— «muskotály» [Μοσχάτο]

— «küvé» ή «cuvée»

ΑΕΡΙΟΥΧΟΣ ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ:

— «muskotály» [Μοσχάτο]

— «küvé» ή «cuvée»

*Μικρότερες γεωγραφικές ενότητες που μπορούν να χρησιμοποιούνται επιπροσθέτως της ένδειξης ΠΟΠ «Mór»*

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για τους οίνους Mór στην ετικέτα των οποίων αναγράφεται ονομασία δήμου από τη γεωγραφική περιοχή, τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών πρέπει να προέρχονται από αμπελώνες που κατατάσσονται στην κατηγορία I ή II του εν λόγω δήμου, ενώ έως 15 % των επεξεργασμένων σταφυλιών μπορεί να προέρχονται από άλλες εκτάσεις της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής Mór.

*Παραγωγή εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής*

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Mór μπορούν να παράγονται εκτός των δήμων της οριοθετημένης περιοχής στις ακόλουθες επαρχίες, οι οποίες γειτνιάζουν άμεσα με την οριοθετημένη περιοχή, και στους δήμους της:

— Επαρχία Fejér:

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

— Επαρχία Bács-Kiskun:

Δήμοι 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 και Zsana

— Επαρχία Komárom-Esztergom:

Δήμοι 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 και Vértesszőlős

— Επαρχία Pest:

Δήμοι 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 και Veresegyház

— Επαρχία Tolna:

Δήμοι 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 και Zomba

— Επαρχία Somogy:

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

— Επαρχία Veszprém:

Δήμοι 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 και Zánka

Από τον συγκεκριμένο κανόνα εξαιρούνται οι οίνοι ανώτερης ποιότητας («Prémium»), οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας και οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου, οι οποίοι μπορούν να παράγονται μόνο εντός της οριοθετημένης περιοχής.

*Προστατευόμενες παραδοσιακές ενδείξεις*

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ακόλουθη παραδοσιακή ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται ως συνώνυμο της ένδειξης «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης»: «védett eredetű bor» [οίνος προστατευόμενης προέλευσης]

Για την περιγραφή των χαρακτηριστικών του προϊόντος: «Muzeális bor» [οίνος ιστορικής αξίας], «késői szüretelésű bor» [οίνος όψιμου τρύγου] και «válogatott szüretelésű bor» [οίνος εκλεκτής εσοδείας]

**Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος**

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