C/2025/2608

8.5.2025

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en relación con el artículo 105 del mismo Reglamento

(C/2025/2608)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Mór / Móri»

PDO-HU-A1333-AM03

Fecha de la solicitud: 16.2.2020

1. **Solicitante e interés legítimo**

Consejo de comunidades vitivinícolas de la región vinícola de Mór

Organismo público gestor de la indicación geográfica

2. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones**

☐ Nombre del producto

☒ Categoría de producto vitivinícola

☐ Vínculo

☐ Restricciones de comercialización

3. **Descripción y motivos de la modificación**

Inclusión de las categorías de productos vino espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad y vino de aguja gasificado.

Los hábitos y tendencias de los consumidores han puesto de relieve la necesidad de incluir estas categorías de productos. En los últimos tiempos, ha habido una demanda del mercado de productos de estas categorías. Las condiciones edafoclimáticas de la región vinícola y los avances tecnológicos de las bodegas apuntan a la necesidad de explotar el potencial de las categorías de productos de la región de una manera naturalmente regulada y definiendo condiciones equitativas para todos. Los avances tecnológicos hacen posible que la región vinícola de Mór produzca no solo vino espumoso tradicional, sino también vino espumoso aromático de calidad, vino espumoso de calidad y vino de aguja gasificado.

Apartados del pliego de condiciones afectados:

— II. Descripción de los vinos

— III. Prácticas enológicas específicas

— V. Rendimientos máximos

— VI. Variedades autorizadas

— VII. Vínculo con la zona geográfica

— VIII. Condiciones complementarias

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Apartados del documento único afectados:

— Categorías de productos vitivinícolas

— Una descripción del vino o vinos

— Prácticas vitivinícolas – Prácticas enológicas específicas

— Prácticas vitivinícolas – Rendimientos máximos

— Vínculo con la zona geográfica

— Condiciones complementarias

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Mór / Móri

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad
6. Vino espumoso aromático de calidad
9. Vino de aguja gasificado

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o de los vinos**

4.1. *Categoría 1: vino*

4.1.1. Vino blanco

Los vinos blancos presentan colores que van desde el blanco verdoso al amarillo pajizo y al amarillo dorado, con una capa baja a media. En nariz dominan las notas florales, como la acacia y la flor de la vid, así como frutas de hueso maduras y cítricos. En boca presentan acidez fresca y viva, con un cuerpo medio y notas de frutas de hueso maduras y cítricos, a menudo con una textura aceitosa; las características particulares de la variedad son evidentes y las notas del envejecimiento en barrica no son dominantes.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.1.2. Vino rosado

Los vinos rosados presentan colores que van desde el rosa, el violeta y el salmón a la piel de cebolla y el rojo claro. En nariz transmiten notas de bayas rojas claras y un cuerpo sobrio y juvenil. En boca son juveniles y dominados por bayas rojas, junto con ácidos frescos y un cuerpo ligero.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.1.3. Vino tinto

Los vinos tintos se elaboran como vino «primőr» (vino joven) sometidos a un breve proceso de maceración (de cinco a siete días) y deben consumirse en el año. Son ligeros y simples, con notas de bayas rojas en boca y nariz. Su color es rojo rubí pálido.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.1.4. Vino premium

Estos vinos presentan un color entre dorado y dorado envejecido. En nariz presentan aromas de frutas de hueso maduras, incluso sobremaduradas, y de especias dulces y miel, producto del envejecimiento, y una cierta mineralidad pétrea. En boca se caracterizan por la marcada frutosidad de frutas de hueso maduras, así como por una marcada acidez y un elevado grado alcohólico. En el caso de los vinos con el término tradicional «premium» procedentes de vendimias tardías y de vendimias selectivas y de los vinos obtenidos a partir de uvas pasificadas, el grado alcohólico volumétrico total mínimo es de 12,83 % y la acidez volátil máxima de 2 g/l expresada en ácido tartárico.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.2. *Categoría 5: vino espumoso de calidad*

4.2.1. Vino blanco

Estos vinos espumosos son de color verde pálido con ligeras sombras de amarillo dorado y en nariz presentan notas de frutas de pulpa blanca (melocotón, manzana, nectarina, pera). Son típicamente ácidos, pero no pronunciados. Sus ácidos proporcionan una buena base para la textura del vino espumoso. El envejecimiento da lugar a los aromas cremosos y conserva plenamente las notas de frutas maduras, como melocotón, manzana, pera e incluso nectarina.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,6 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.2.2. Vino rosado

Los vinos presentan colores que van desde el salmón pálido al rosado, en ocasiones ligeramente púrpura. En nariz recuerdan a frutas de pulpa roja (cereza, guinda, mora, arándano y fresa). Son moderadamente intensos, con una buena acidez característica, y en boca dominan las bayas rojas.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,6 g/l expresada en ácido tartárico

Características analíticas generales	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.3. *Categoría 6: vino espumoso aromático de calidad*

4.3.1. Vino blanco

El color de los vinos puede ir desde el amarillo verdoso pálido al amarillo dorado. En nariz dominan las notas de uvas aromáticas, con matices florales juveniles de flor de la vid. En boca presentan una estructura ácida de media a viva y, ya sea seco o con azúcar residual, notas fragantes y aromas que recuerdan a las frutas de pulpa blanca.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	6
Acidez total mínima	4,6 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.4. *Categoría 9: vino de aguja gasificado*

4.4.1. Vino blanco

El color del vino oscila entre el blanco verdoso y el amarillo dorado. En nariz presenta notas de cítricos y frutas de hueso. El dióxido de carbono disuelto añadido acentúa las fragancias y los aromas del vino, confiriéndole una sensación ácida media y elegante.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.4.2. Vino rosado

Los vinos de aguja rosados gasificados presentan colores desde piel de cebolla pálida a rojo claro. En nariz presentan notas de bayas rojas. El dióxido de carbono disuelto añadido acentúa las fragancias y los aromas del vino, confiriéndole una sensación ácida media y elegante.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas específicas*

Vino

Prácticas enológicas

Se permite la utilización de prensas discontinuas.

Prácticas enológicas no autorizadas

Restricción pertinente en la vinificación

No se permite la edulcoración de los vinos premium ni el enriquecimiento de su mosto.

Normas relativas a la viticultura

Prácticas de cultivo

Normas relativas a la conducción de las cepas: en el caso de los viñedos plantados antes del 1 de agosto de 2010, los vinos al amparo de la denominación de origen protegida pueden producirse a partir de uvas vendimiadas de viñedos con cualquier método de cultivo previamente autorizado, en tanto se sigan explotando los viñedos.

Normas relativas a la conducción de las cepas: en el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2010: conducción en corona, en vaso, en dosel, en cordón bajo, en cordón medio-alto, en cordón alto.

Normas relativas a la carga de yemas en las vides:

Para la producción de los vinos de Mór solo está autorizada una carga máxima de 10 yemas francas por metro cuadrado.

Método de vendimia:

La vendimia manual y mecánica está autorizada para todos los vinos de la DOP, los vinos espumosos de calidad, los vinos espumosos aromáticos de calidad y los vinos de aguja gasificados. En el caso de los vinos premium, solo está autorizada la vendimia manual.

Contenido mínimo de azúcar natural y grado alcohólico potencial de las uvas

Restricción pertinente en la vinificación

Vinos blancos, rosados y tintos: 9,0 % en volumen – 14,9 grados de mosto según la escala húngara (*Magyar mustfok* – MM°)

En el caso de los vinos blancos procedentes de vendimias tardías y de vendimias selectivas, los vinos blancos obtenidos a partir de uvas pasificadas y los vinos premium, el contenido mínimo de azúcar natural de las uvas es de 216 g/litro, el grado alcohólico potencial es de 12,83 % vol. y 20 grados de mosto según la escala húngara (MM°).

En el caso de los vinos espumosos de calidad, los vinos espumosos aromáticos de calidad y los vinos de aguja gasificados: 9,0 % en volumen – 14,9 grados de mosto según la escala húngara (MM°)

Normas relativas a la fecha de vendimia

Prácticas de cultivo

Fijación de la fecha de vendimia:

El consejo de la comunidad vinícola fija cada año la fecha de inicio de la vendimia antes del 20 de agosto. Los productos vinícolas obtenidos de uvas cosechadas antes de la fecha de inicio de la vendimia fijada por dicho consejo no podrán obtener el certificado de origen con la denominación «Mór / Móri» ni podrán comercializarse con la indicación de la DOP. La fecha de la vendimia es anunciada formalmente por las comunidades vinícolas. En caso de circunstancias excepcionales, como emergencias meteorológicas o contaminación, pueden establecerse excepciones.

Normas relativas a la indicación de las variedades de uva:

Se permite la indicación de la variedad y de sus sinónimos, tal como se definen en la legislación nacional en vigor relativa a la clasificación de las variedades de vid aptas para la vinificación, en todas las categorías de productos vinícolas de Mór, con sujeción a las siguientes restricciones y adiciones:

a. cuando se indique una única variedad en un producto, al menos el 85 % de este debe haber sido elaborado a partir de esa variedad;

b. cuando se indique más de una variedad en un producto, el 100 % de este debe haber sido elaborado a partir de las variedades indicadas;

c. en los vinos de Mór con la indicación de uso restringido «Muskotály» (moscatel) no se permite la indicación de las variedades.

b. *Rendimientos máximos*

Vino – blanco, rosado, tinto

100 hectolitros por hectárea

13 600 kg de uvas por hectárea

Vino – premium

60 hectolitros por hectárea

8 500 kg de uvas por hectárea

Vino – premium – vendimia tardía, vendimia selectiva

45 hectolitros por hectárea

8 000 kg de uvas por hectárea

Vino – premium – vinos obtenidos a partir de uvas pasificadas

20 hectolitros por hectárea

5 000 kg de uvas por hectárea

Vino espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad, vino de aguja gasificado

100 hectolitros por hectárea

13 600 kg de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Las uvas procedentes de viñedos pertenecientes a zonas clasificadas como de clase I y clase II en el catastro vitícola de los municipios de Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd y Zámoly, en el condado de Fejér (región vinícola de Mór), pueden utilizarse para la elaboración de productos vitivinícolas con la denominación de origen protegida «Mór / Móri».

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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. **Descripción del vínculo o de los vínculos**

Descripción de la zona delimitada

Una de las regiones vitícolas históricas más pequeñas de Hungría, Mór se sitúa en la ladera de los montes Vértes del valle de Mór, encajado entre los montes Vértes y Bakony, en el condado de Fejér.

La configuración de la depresión de Mór, línea de fractura tectónica que discurre entre los montes Bakony y Vértes, es determinante para el microclima y la dirección de los vientos dominantes de la región vinícola. Sus características morfológicas actuales datan del Plioceno superior y del Cuaternario y se manifiestan en un relieve de promontorios coronados de grava, crestas largas y anchas, y pedimentos reforzados de suave pendiente. Los montes Vértes forman un macizo cárstico de poca altura salpicado de barrancos y estribaciones.

Sus suelos pardos lixiviados y pardos forestales se formaron, en su mayoría, sobre un fondo de loess cubierto o no de sedimentos calcáreos, así como de un manto de arena que data del Oligoceno. La dolomía y la caliza están cubiertas en parte por suelos de rendzina.

Aunque más fresco que la media, el clima de la región es propicio para la viticultura. Los inviernos son suaves y las corrientes de aire son frecuentes a lo largo de todo el año. En el verano, los rayos de sol inundan la mayoría de los viñedos. La temperatura media anual es de 10 °C. La zona se caracteriza por una luminosidad moderada y precipitaciones de entre 600 y 650 mm. Las lluvias son más frecuentes en verano, siendo febrero y marzo los meses más secos. El viento sopla predominantemente del noroeste. En general, el tiempo es moderadamente frío y relativamente lluvioso.

8.1. *Vino (1)*

8.1.1. Factores humanos

La carga de yemas en los viñedos no puede superar las diez yemas por metro cuadrado. Las restricciones a los rendimientos desempeñan un papel importante en la singularidad y la calidad de los productos. En el caso de algunos tipos de vino para los cuales la selección tiene lugar en el viñedo y la plenitud es un criterio, solo se permite la vendimia manual, en la que el conocimiento humano y la experiencia desempeñan un papel fundamental a la hora de seleccionar la materia prima adecuada. La determinación de la fecha de la vendimia no es solo una tradición. Los vinateros locales deciden la fecha antes de su publicación basándose en sus conocimientos profesionales. Cuando se utiliza la indicación «muskotály» (moscatel), deben predominar las variedades aromáticas (mínimo 85 %). Esta predominancia garantizará los olores aromáticos del vino.

8.1.2. Vínculo entre la zona de producción, los factores humanos y el producto

Gracias a los factores naturales y humanos de la zona geográfica, los vinos producidos en la región vinícola de Mór gozan de reconocimiento desde hace siglos a nivel nacional.

El mesoclima y el microclima que reinan en las laderas sur y sudoeste de los montes y colinas son propicios para el cultivo de las vides.

Las corrientes que soplan a través del valle evitan que las cepas sean atacadas por enfermedades micóticas, además de contribuir a reducir e incluso a prevenir el riesgo de heladas, así como a moderar su frecuencia. Otras condiciones ventajosas son la favorable exposición de las escarpadas laderas orientadas al sudoeste y la posibilidad de aprovechar la luz solar en esa vertiente del valle de Mór. Además, los vinos de la región de Mór deben su carácter distintivo al contenido calcáreo relativamente alto de sus suelos.

La viticultura y la vinificación tal como se han venido desarrollando en la región siguen una amplia gama de técnicas tradicionales únicas cuyos efectos se dejan sentir aún hoy en día. El hecho de que estas tradiciones vitivinícolas difieran en múltiples aspectos de las de otras regiones vinícolas obedece tanto a las prácticas de cultivo introducidas por los colonos de habla alemana como a los nuevos métodos vitivinícolas introducidos por los monjes capuchinos, así como al aislamiento en que vivía la región en aquellos tiempos, que explica el desarrollo local de la mayoría de sus técnicas propias.

En los viñedos cultivados de forma tradicional se sigue practicando la llamada conducción «calva» en gobelet corto en espaldera. Gracias a esta técnica, los racimos crecen más cerca del suelo, recalentado por el sol, lo que permite una mejor maduración y calidad. Los productores de la región de Mór han seguido fieles a esta tradición hasta el día de hoy. Todos ellos se afanan por mantener los métodos de conducción de las viñas a partir de un tronco bajo.

Además, un desyemado minucioso favorece la distribución equilibrada de las yemas, contribuyendo así al crecimiento de los racimos sanos e intactos necesarios para la elaboración de vinos de Mór afrutados.

Los procesos de producción descritos permiten la obtención de una materia prima que se presta a un envejecimiento prolongado, por ejemplo de los vinos premium, que tradicionalmente se lleva a cabo en grandes barricas. Esto se debe al hecho de que, al ser las superficies más reducidas, es posible una maduración más larga en barricas de madera.

8.2. *Vino espumoso de calidad (5)*

8.2.1. Descripción de los vinos espumosos de calidad

Los vinos espumosos producidos en la región vinícola de Mór se caracterizan, independientemente de su color, por una acidez vibrante pero no excesiva, frescura, vivacidad y frutosidad. La maduración confiere a los vinos espumosos de calidad de Mór notas primarias de galleta y mantequilla y ácidos redondeados.

A la variedad ezerjó, que era prácticamente la única que se cultivaba hasta la década de 1950, y que se ha convertido en la marca de calidad de la región, se han sumado otras variedades, predominantemente de uva blanca. Entre ellas se encuentran la zöld veltelíni, la rajnai rizling, la chardonnay, la királyleányka, la sauvignon y la pinot noir. La variedad predominante de la región sigue siendo la ezerjó, que se cultiva en casi un tercio de la zona. La estructura de variedades muestra que, junto a la ezerjó, otras variedades utilizadas en la elaboración de los vinos espumosos tradicionales, como la chardonnay y la pinot noir, también han pasado a primer plano en la región vinícola.

Gracias a estas nuevas variedades y a la tradicional ezerjó, los vinos espumosos de Mór son actualmente bien conocidos como vinos espumosos afrutados y frescos, con buena acidez, que resisten los efectos del envejecimiento.

8.2.2. Factores humanos

Las uvas producidas en la región vinícola de Mór son idóneas para la elaboración de los vinos espumosos. El sabor puro de las uvas cultivadas en suelos calcáreos y la acidez viva y fresca de los vinos han atraído durante décadas la atención de los productores de vinos espumosos hacia esta región vinícola. Como resultado, además de Etyek, la región vinícola de Mór también ha proporcionado cantidades considerables de uva como materia prima al mayor productor de vinos espumosos del país en las últimas décadas y, en los años setenta y ochenta, la Cooperativa Agrícola Estatal de Mór llegó a producir su propio vino espumoso de marca denominado «Corvinus». La calidad del vino espumoso permitió a la empresa no solo servir al mercado nacional, sino también introducirse en los mercados de exportación.

Tras el cierre de la Cooperativa Agrícola Estatal, hubo una breve interrupción de la producción de vino espumoso. Sin embargo, aprovechando la experiencia profesional anterior combinada con tecnología de última generación, se vuelve a producir vino espumoso en la región vinícola. La vuelta a la producción contribuyó también el cambio en la estructura de variedades de la región vinícola, con el protagonismo de la chardonnay y la aparición de la variedad pinot noir, también una excelente materia prima para el vino espumoso.

Solo pueden producirse vinos espumosos de calidad blancos y rosados. Deben fermentarse en botella para garantizar la uniformidad de las finas burbujas.

8.2.3. Vínculo entre la zona de producción, los factores humanos y el producto

Gracias a los factores naturales y humanos del entorno geográfico, los vinos producidos en la región de Mór gozan de reconocimiento desde hace siglos a nivel nacional.

El mesoclima y el microclima que reinan en las laderas sur y sudoeste de los montes y colinas son propicios para el cultivo de las vides.

Las corrientes que soplan a través del valle evitan que las cepas sean atacadas por enfermedades micóticas, además de contribuir a reducir e incluso a prevenir el riesgo de heladas, así como a moderar su frecuencia. Otras condiciones ventajosas son la favorable exposición de las escarpadas laderas orientadas al sudoeste y la posibilidad de aprovechar la luz solar en esa vertiente del valle de Mór. Además, los vinos espumosos de calidad de la región de Mór deben su carácter distintivo al contenido calcáreo relativamente alto de sus suelos.

El cultivo de la vid en la región vitícola presenta una amplia gama de características tradicionales, como la conducción de las viñas a partir de un tronco bajo y el desyemado minucioso, que favorece la distribución equilibrada de las yemas, contribuyendo así al crecimiento de los racimos sanos e intactos que, gracias al método de cultivo y a la buena exposición, maduran antes al aprovechar mejor la luz solar, manteniendo al mismo tiempo su acidez y frutosidad características de la región, una de las claves de la elaboración de vinos espumosos de calidad de Mór. Igualmente cruciales son las tradiciones y los conocimientos especializados de los productores locales, que ayudan a preservar la frescura y la vivacidad de los vinos de base durante el proceso de elaboración del vino espumoso, creando así la calidad característica del vino espumoso de calidad de Mór.

8.3. *Vino espumoso aromático de calidad (6)*

8.3.1. Vino espumoso aromático de calidad – descripción

El color de los vinos va desde el amarillo verdoso pálido al amarillo dorado. En boca predominan las notas primarias afrutadas y florales derivadas de las variedades de uva de tipo aromático. La acidez media o viva proporciona unos rasgos de forma adecuados para los vinos con azúcar residual y aromas que recuerdan a la fruta de pulpa blanca.

Cultivada en casi un tercio de la zona, la variedad más común en la región vinícola es la ezerjó; sin embargo, las variedades aromáticas también han cobrado protagonismo en las últimas décadas. Estos viñedos, predominantemente jóvenes, constituyen la base de la elaboración de los vinos espumosos aromáticos de calidad.

8.3.2. Factores humanos

La región vitícola de Mór cuenta con una tradición de décadas en el cultivo de variedades de uva de tipo aromático. En la región vitícola, las variedades irsai olivér, ottonel muskotály, cserszegi fűszeres y tramini han sido las principales desde hace muchas décadas. La variación del sabor del vino en la última década ha dirigido la atención de los expertos de Mór hacia las variedades aromáticas y se ha demandado la creación de nuevas categorías de productos enológicos. El continuo desarrollo tecnológico y profesional de las bodegas en los últimos años ha permitido producir en la región un vino espumoso aromático de calidad, fermentado directamente a partir del mosto. Un menor grado alcohólico ayuda a mantener la frescura. Las variedades autorizadas han sido sometidas a una selección por parte de expertos, dotándolas así de sus características aromáticas y fragantes.

8.3.3. Vínculo entre la zona de producción, los factores humanos y el producto

Gracias a los factores naturales y humanos del entorno geográfico, los vinos producidos en la región de Mór gozan de reconocimiento desde hace siglos a nivel nacional.

El mesoclima y el microclima que reinan en las laderas sur y sudoeste de los montes y colinas son propicios para el cultivo de las vides.

Las corrientes que soplan a través del valle evitan que las cepas sean atacadas por enfermedades micóticas, además de contribuir a reducir e incluso a prevenir el riesgo de heladas, así como a moderar su frecuencia. Otras condiciones ventajosas son la favorable exposición de las escarpadas laderas orientadas al sudoeste y la posibilidad de aprovechar la luz solar en esa vertiente del valle de Mór. Además, los vinos espumosos aromáticos de calidad de la región de Mór deben su carácter distintivo al contenido calcáreo relativamente alto de sus suelos.

El cultivo de la vid en la región vitícola presenta una amplia gama de características tradicionales, como la conducción de las viñas a partir de un tronco bajo y el desyemado minucioso, que favorece la distribución equilibrada de las yemas, contribuyendo así al crecimiento de los racimos sanos e intactos que, gracias al método de cultivo y a la buena exposición, maduran antes al aprovechar mejor la luz solar, manteniendo al mismo tiempo su acidez y frutosidad características de la región, una de las claves de la elaboración de vinos espumosos aromáticos de calidad de Mór. Igualmente cruciales son los conocimientos especializados de los productores locales, que ayudan a preservar la frescura y la vivacidad de los vinos de base durante el proceso de elaboración del vino espumoso, creando así la calidad característica del vino espumoso aromático de calidad de Mór.

8.4. *Vino de aguja gasificado (9)*

8.4.1. Vino de aguja gasificado – descripción

Cultivada en casi un tercio de la zona, la variedad más común en la región vinícola es la ezerjó; sin embargo, las variedades aromáticas también han cobrado protagonismo en las últimas décadas. En el caso de los vinos de aguja gasificados de Mór, las variedades tradicionales de Mór, como la ezerjó, aportan una acidez característica adecuada, mientras que las variedades aromáticas imparten la fragancia y la complejidad aromática idóneos. Esta riqueza de fragancias y aromas se ve acentuada por la adición de dióxido de carbono, de origen parcial o totalmente externo.

Los vinos de aguja gasificados de Mór son afrutados y vivos en nariz, con una elegante acidez, independientemente de su color. El dióxido de carbono disuelto añadido acentúa las fragancias y los aromas del vino.

8.4.2. Factores humanos

La categoría de productos que se estableció a continuación en la región vitícola de Mór, después de los vinos y los vinos espumosos, fue la de los vinos de aguja gasificados. Su éxito se debe a la experiencia de una generación más joven de vinicultores locales y al desarrollo tecnológico de las bodegas. Los vinos de aguja gasificados de Mór se elaboran esencialmente a partir de variedades aromáticas, pero también se admiten las variedades clásicas de la región vitícola, que proporcionan una buena acidez característica a los productos en la elaboración. La vendimia se realiza en la primera fase de la madurez fisiológica y los productores se esmeran en la transformación de las uvas y en el proceso de vinificación para preservar los aromas primarios de las uvas.

8.4.3. Vínculo entre la zona de producción, los factores humanos y el producto

Gracias a los factores naturales y humanos del entorno geográfico, los vinos producidos en la región de Mór gozan de reconocimiento desde hace siglos a nivel nacional.

El mesoclima y el microclima que reinan en las laderas sur y sudoeste de los montes y colinas son propicios para el cultivo de las vides.

Las corrientes que soplan a través del valle evitan que las cepas sean atacadas por enfermedades micóticas, además de contribuir a reducir e incluso a prevenir el riesgo de heladas, así como a moderar su frecuencia. Otras condiciones ventajosas son la favorable exposición de las escarpadas laderas orientadas al sudoeste y la posibilidad de aprovechar la luz solar en esa vertiente del valle de Mór. Además, los vinos de aguja gasificados de la región de Mór deben su carácter distintivo al contenido calcáreo relativamente alto de sus suelos.

El cultivo de la vid en la región vitícola presenta una amplia gama de características tradicionales, como la conducción de las viñas a partir de un tronco bajo y el desyemado minucioso, que favorece la distribución equilibrada de las yemas, contribuyendo así al crecimiento de los racimos sanos e intactos que, gracias al método de cultivo y a la buena exposición, maduran antes al aprovechar mejor la luz solar, manteniendo al mismo tiempo su acidez y frutosidad características de la región, una de las claves de la elaboración de vinos de aguja gasificados de Mór. Igualmente cruciales son los conocimientos especializados de los productores locales, que ayudan a preservar la frescura y la vivacidad de los vinos de base durante el proceso de elaboración del vino, creando así la calidad característica del vino de aguja gasificado de Mór.

9. **Requisitos complementarios específicos (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Normas relativas a las indicaciones

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

También puede indicarse en las etiquetas la variante gramatical con el sufijo derivativo «-i» de los nombres de todos los municipios autorizados para la producción en la zona geográfica delimitada.

La indicación del año de cosecha es obligatoria para todos los vinos jóvenes y nuevos.

En caso de que se indique el año de cosecha, el 85 % del vino debe proceder de esa añada. Se prevé una excepción para los vinos jóvenes o nuevos, así como para los vinos con la indicación «virgin vintage» o «lső szüret» («primera cosecha»); en estos casos, el 100 % del vino debe proceder de esa añada.

Las indicaciones «termőhelyen palackozva» (embotellado en la zona de producción), «termelői palackozás» (embotellado por el productor) y «pinceszövetkezetben palackozva» (embotellado en una cooperativa vinícola) pueden figurar en la etiqueta en cualquier vino «Mór / Móri».

La indicación «rozé» puede sustituirse por la de «rosé» y la indicación «küvé» por la de «cuvée».

Cuando se elaboren, a partir de mezclas de varias variedades de uva, vinos con la indicación «küvé» o «cuvée», puede indicarse en la etiqueta el nombre de las variedades de uva que constituyen el vino base, en orden decreciente según su proporción, con fines de información al consumidor. Si se mencionan los nombres de las variedades, han de indicarse los nombres de todas las variedades que componen el vino de mezcla «cuvée».

En la etiqueta puede figurar la indicación «öreg tőkék bora» (vino de vides antiguas) cuando al menos el 85 % del vino proceda de viñedos que tengan más de cuarenta años.

En la etiqueta de los vinos de Mór puede figurar la indicación «birtokbor» (vino de cosecha propia), siempre que el 100 % de las uvas a partir de las cuales se elaboran los vinos procedan de viñedos pertenecientes a la misma explotación vitícola. En el caso de empresas familiares, la indicación «birtokbor» (vino de cosecha propia) también puede figurar en la etiqueta de los vinos procedentes de viñedos cultivados por miembros de la familia.

Las indicaciones «késői szüretelésű bor» (vino de vendimia tardía), «válogatott szüretelésű bor» (vino de vendimia selectiva), «főbor» (vino principal), «jégbor» (vino de hielo) y «töppedt szőlőből készült bor» (vino elaborado a partir de uvas pasificadas) solo pueden figurar en las etiquetas de los vinos premium.

Se permite la indicación de la variedad y de sus sinónimos, tal como se definen en la legislación nacional en vigor relativa a la clasificación de las variedades de vid aptas para la vinificación, en todas las categorías de productos vinícolas de Mór, con sujeción a las siguientes restricciones y adiciones:

a. cuando se indique una única variedad en un producto, al menos el 85 % de este debe haber sido elaborado a partir de esa variedad;

b. cuando se indique más de una variedad en un producto, el 100 % de este debe haber sido elaborado a partir de las variedades indicadas;

c. en los vinos de Mór con la indicación de uso restringido «Muskotály» (moscatel) no se permite la indicación de las variedades.

Otras indicaciones de uso restringido que pueden utilizarse

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Descripción de la condición:

VINO:

— el término tradicional «muzeális bor» (vino histórico): blancos, premium

— «birtokbor» (vino de cosecha propia): todos los vinos

— «öreg tőkék bora» (vino de vides antiguas): todos los vinos

— «virgin vintage» o «első szüret» (primera cosecha): todos los vinos

— «muskotály» (moscatel): blancos

— «cuvée» o «küvé»: todos los vinos

— «szűretlen» (no filtrado): tintos

— «primőr» (vino joven) o «újbor» (vino nuevo): blancos, rosados, tintos

— «barrique»: blancos, tintos, premium

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD:

— «blanc de blanc»: blancos

— «blanc de noir»: blancos

— «nyerspezsgő» (vino espumoso *brut*): blancos, rosados

— «muskotály» (moscatel): blancos

— «crémant»: blancos, rosados

— «palackban erjesztett» (fermentado en botella): blancos, rosados

— «termelői pezsgő» (vino espumoso del productor): blancos, rosados

— «hagyományos módszerrel palackban erjesztett» (fermentado en botella según el método tradicional), «hagyományos módszer» (*méthode traditionelle*) (método tradicional), «klasszikus módszer» (*méthode classique*) (método clásico), «klasszikus hagyományos módszer» (método tradicional clásico): blancos, rosados

— «küvé» o «cuvée»: blancos, rosados

VINO ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD:

— «muskotály» (moscatel)

— «küvé» o «cuvée»

VINO DE AGUJA GASIFICADO:

— «muskotály» (moscatel)

— «küvé» o «cuvée»

Unidades geográficas más pequeñas que pueden figurar junto a la Denominación de Origen Protegida «Mór / Móri»

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el caso de los vinos de Mór etiquetados con el nombre de un municipio de la zona geográfica, al menos el 85 % de las uvas deben proceder de viñedos de las clases I y II de ese municipio y hasta el 15 % de las uvas sujetas a transformación pueden proceder de otras partes de la zona de producción delimitada de Mór.

Producción fuera de la zona de producción delimitada

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El vino con la denominación de origen protegida de Mór puede producirse fuera de los municipios de la zona delimitada en las siguientes condados, directamente adyacentes a la zona delimitada, y en sus municipios:

— Condado de Fejér:

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

— Condado de Bács-Kiskun:

Los municipios de 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 y Zsana

— Condado de Komárom-Esztergom:

Los municipios de 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 y Vértesszőlős

— Condado de Pest:

Los municipios de 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 y Veresegyház

— Condado de Tolna:

Los municipios de 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 y Zomba

— Condado de Somogy:

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

— Condado de Veszprém:

Los municipios de 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, Pécset, Raposka, Révfülöp, Salföld, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Uzsa, Vászoly, Zalahaláp y Zánka

Las excepciones a esta norma se aplican a los vinos premium, a los vinos espumosos de calidad y a los vinos espumosos aromáticos de calidad, que solo pueden elaborarse dentro de la zona delimitada.

Términos tradicionales protegidos

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El siguiente término tradicional puede utilizarse como sinónimo del término «denominación de origen protegida»: «védett eredetű bor» (vino de origen protegido).

Para describir las características del producto: «muzeális bor» (vino histórico), «késői szüretelésű bor» (vino de vendimia tardía) y «válogatott szüretelésű bor» (vino de vendimia selectiva).

Enlace al pliego de condiciones

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