C/2025/2608

8.5.2025

Veinisektoris kasutatava kaitstud päritolunimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 3 ja koostoimes artikliga 105

(C/2025/2608)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

TOOTESPETSIFIKAATI TEHTAVA LIIDU MUUDATUSE TAOTLUS

„Mór / Móri“

PDO-HU-A1333-AM03

Taotluse esitamise kuupäev: 16.2.2020

1. **Taotleja ja õigustatud huvi**

Móri veinipiirkonna veiniühenduste nõukogu

Geograafilist tähist haldav avalik-õiguslik asutus

2. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

☐ Toote nimetus

☒ Viinamarjasaaduse kategooria

☐ Seos piirkonnaga

☐ Turustamispiirangud

3. **Muudatuse kirjeldus ja põhjendused**

Kvaliteetvahuveini, aromaatse kvaliteetvahuveini ja gaseeritud poolvahuveini tootekategooriate lisamine.

Tarbimisharjumused ja -suundumused on esile toonud vajaduse lisada need tootekategooriad. Viimasel ajal on turul tekkinud nõudlus nende kategooriate toodete järele. Veinipiirkonna mulla- ja kliimatingimused ning veinitehaste tehnoloogiline areng on tinginud vajaduse kasutada ära piirkonnale omaste tootekategooriate potentsiaali, tehes seda selgelt reguleeritud viisil ja kõigile võrdsete tingimuste kehtestamise teel. Tehnoloogiline areng võimaldab Móri veinipiirkonnas toota mitte ainult traditsioonilist vahuveini, vaid ka kvaliteetset ja aromaatset kvaliteetvahuveini ning gaseeritud poolvahuveini.

Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

— II. Veini(de) kirjeldus

— III. Veinivalmistuse eritavad

— V. Maksimaalne saagi(ku)s

— VI. Lubatud viinamarjasordid

— VII. Seos geograafilise piirkonnaga

— VIII. Lisatingimused

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Koonddokumendi osa, mida muutmine hõlmab

— Viinamarjasaaduste kategooriad

— Veini või veinide kirjeldus

— Veinivalmistustavad – veinivalmistuse eritavad

— Veinivalmistustavad – maksimaalne saagis

— Seos geograafilise piirkonnaga

— Lisatingimused

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Mór / Móri

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

9. Gaseeritud poolvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

4.1. *1. kategooria: vein*

4.1.1. Valge

Valgete veinide kergelt kuni keskmiselt sügav värvus varieerub rohekasvalgest ja õlgkollasest kuldkollaseni. Nende lõhnas domineerivad lillenüansid, sealhulgas akaatsia ja viinamarjaõied, samuti küpsed luu- ja tsitrusviljad. Maitse on värske ja elavalt happeline, keskmiselt täidlane ning sisaldab küpsete luu- ja tsitrusviljade noote ning on sageli õline; sordi eripära avaldub selgelt ja vaadis laagerdumise noodid ei tüki liialt esile.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4,6 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4.1.2. Roosa

Roosade veinide värvus ulatub roosast, violetsest ja lõheroosast sibulakooreroosa ja helepunaseni. Lõhnas on tunda õrnpunaseid marju ning selles on tagasihoidlikku ja nooruslikku stiili. Maitse on värskelt happeline, nooruslik ja kerge ning selles domineerivad punased marjad.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4,6 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4.1.3. Punane

Punased veinid toodetakse „primőr“ (noorte) veinidena, kasutades lühikest leotamisprotsessi (5–7 päeva) ja need on mõeldud tarbimiseks aasta jooksul. Veinid on kerged ja lihtsad ning meenutavad oma lõhnalt ja maitselt punaseid marju. Veinid on kahvatut rubiinpunast värvi.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4,6 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4.1.4. Kvaliteetvein

Need veinid on kuldse kuni antiikkuldse värvusega. Aroomis on tunda küpsete või lausa üleküpsenud luuviljade aroomi, samuti laagerdumisel tekkinud magusaid vürtse ja mett ning teatavat mineraalsust. Maitses on tunda küpsete luuviljade puuviljasust, aga ka märgatavat happesust ja suurt alkoholisisaldust. Hilise korje ja valikkorje veinide ning kuivatatud viinamarjadest valmistatud ja traditsioonilist nimetust „kvaliteetvein“ kandvate veinide minimaalne üldalkoholisisaldus on 12,83 mahuprotsenti ja maksimaalne lenduvate hapete sisaldus on 2 g/l, väljendatud viinhappena.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4,6 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4.2. *5. kategooria: kvaliteetvahuvein*

4.2.1. Valge

Need vahuveinid on kahvaturohelise värvusega, õrnalt kuldkollaste varjunditega ja neil on valge viljalihaga puuviljade (virsik, õun, nektariin, pirn) aroom. Tavaliselt on need happesed, kuid see happesus ei ole terav. Selline happesus annab hea põhja vahuveini tekstuurile. Laagerdumise käigus omandab vein kreemise aroomi, samas säilivad täielikult selliste küpsete puuviljade nagu virsikute, õunte, pirnide ja isegi nektariinide nüansid.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4,6 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4.2.2. Roosa

Veinide värvus varieerub kahvatust lõheroosast kuni roosaka, mõnikord ka kergelt punakaslilla värvuseni. Nende lõhn meenutab punase viljalihaga vilju (kirss, hapukirss, põldmurakas, mustikas, maasikas). Need on mõõdukalt intensiivsed ja hea happesusega ning nende maitses domineerivad punased viljad.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4,6 g/l, väljendatud viinhappena

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4.3. *6. kategooria: aromaatne kvaliteetvahuvein*

4.3.1. Valge

Veinide värvus võib varieeruda kahvatust rohekaskollasest kuni kuldkollaseni. Lõhnas domineerivad aromaatsete viinamarjade noodid, millele lisanduvad värsked lillelised viinapuuõite nüansid. Maitset iseloomustab keskmine kuni erk happestruktuur ning nii kuivale kui ka jääksuhkruga veinile on iseloomulikud valge viljalihaga puuviljade lõhnanoodid.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	6
Minimaalne üldhappesus	4,6 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4.4. *9. kategooria: gaseeritud poolvahuvein*

4.4.1. Valge

Veini värvus varieerub rohekasvalgest kuldkollaseni. Lõhnas on tsitrus- ja luuviljade noote. Veinile lisatud lahustatud süsinikdioksiid toob esile selle lõhna- ja maitseomadused, andes sellele elegantse keskmiselt tugeva happelisuse.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4.4.2. Roosa

Roosade gaseeritud poolvahuveinide värvus varieerub kahvatust sibulakooreroosast helepunaseni. Lõhnas on tunda punaseid marju. Veinile lisatud lahustatud süsinikdioksiid toob esile selle lõhna- ja maitseomadused, andes sellele elegantse keskmiselt tugeva happelisuse.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Veinivalmistuse eritavad*

Vein

Veinivalmistustavad

Järk-järgult töötava pressi kasutamine on lubatud.

Lubamatud veinivalmistustavad

Veinivalmistamise suhtes kehtestatud asjaomased piirangud

Kvaliteetveinide magustamine ja viinamarjavirde rikastamine ei ole lubatud.

Viinamarjakasvatuse eeskirjad

Viljelustavad

Viinapuude võrakujunduse eeskirjad. Istandustes, mis on rajatud pärast 1. augustit 2010, võib kaitstud päritolunimetusega veinitooteid valmistada viinamarjadest, mis on korjatud viinamarjaistandustest ükskõik millisel varem lubatud viljelusviisil, eeldusel et veinitootmine jätkub viinamarjaistanduses.

Viinapuude võrakujunduse eeskirjad. Viinamarjaistandused, mis on rajatud pärast 1. augustit 2010: ümar, karika- või vihmavarjukujuline lõikus; madal, keskmise kõrgusega või kõrge okste tugitraat.

Viinapuude pungade tihedus

Móri veini tootmine on lubatud üksnes juhul, kui pungade tihedus on kõige rohkem 10 talvist punga ruutmeetri kohta.

Korjemeetod

Kõikide kaitstud päritolunimetusega veinide, kvaliteetvahuveinide, aromaatsete kvaliteetvahuveinide ja gaseeritud poolvahuveinide puhul on lubatud käsitsi- ja mehaaniline korje. Kvaliteetveinide puhul on lubatud ainult käsitsikorje.

Viinamarjade minimaalne loodusliku suhkru sisaldus ja võimalik alkoholisisaldus

Veinivalmistamise suhtes kehtestatud asjaomased piirangud

Valge, roosa ja punane vein: 9,0 mahuprotsenti – 14,9 Ungari virdekraadi (Magyar mustfok – MM°)

Hilise korje ja valikkorje valgete veinide, kuivatatud viinamarjadest valmistatud valgete veinide ja kvaliteetveinide viinamarjade minimaalne loodusliku suhkru sisaldus on 216 g/l, võimalik alkoholisisaldus on 12,83 mahuprotsenti – 20 Ungari virdekraadi (Magyar mustfok – MM°).

Kvaliteetvahuvein, aromaatne kvaliteetvahuvein ja gaseeritud poolvahuvein: 9,0 mahuprotsenti – 14,9 Ungari virdekraadi (Magyar mustfok – MM°)

Saagikoristuspäeva käsitlevad eeskirjad

Viljelustavad

Saagikoristuse kuupäeva määramine

Saagikoristuse alguskuupäeva määrab veiniühenduse nõukogu iga aasta 20. augustiks. Veinitoodetele, mis on valmistatud enne veiniühenduse nõukogu määratud koristusperioodi alguskuupäeva korjatud viinamarjadest, ei või anda KPNi „Mór / Móri“ märgisega veini päritolunimetuse sertifikaati ja neid ei või turustada KPNi märgisega. Saagikoristuse alguskuupäev avaldatakse veiniühenduste teadaandena. Erandlike asjaolude korral (nt ilm või nakkus) võib selle tähtaja kohta kehtestada erandi.

Sortide tähistamise eeskirjad

Sordi ja selle sünonüümide tähist, nagu see on määratletud asjaomastes riigisisestes õigusaktides veinivalmistamiseks sobilike veinisortide liigitamise kohta, on lubatud kasutada iga kategooria Móri veinitoodete puhul järgmiste piirangute ja täienduste alusel:

a) kui on märgitud üks sort, peab 85 % tootest olema valmistatud sellest sordist;

b) kui on märgitud mitu sorti, peab 100 % tootest olema valmistatud nendest sortidest;

c) sordi tähist ei ole lubatud kasutada Móri veinide puhul, mida eristatakse piiratud kasutusega nimetusega „muskotály“ (muskaatvein).

b. *Maksimaalne saagis ja saagikus*

Vein – valge, roosa, punane

100 hektoliitrit hektari kohta

13 600 kg viinamarju hektari kohta

Vein – kvaliteetvein

60 hektoliitrit hektari kohta

8 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta

Vein – kvaliteetvein – hilise korje ja valikkorje veinid

45 hektoliitrit hektari kohta

8 000 kg viinamarju hektari kohta

Vein – kvaliteetvein – kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

20 hektoliitrit hektari kohta

5 000 kg viinamarju hektari kohta

Kvaliteetvahuvein, aromaatne kvaliteetvahuvein, gaseeritud poolvahuvein

100 hektoliitrit hektari kohta

13 600 kg viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega „Mór / Móri“ veinitoodete valmistamiseks võib kasutada viinamarju, mis on pärit viinamarjaistandustest, mis asuvad Csákberény, Csókakő, Móri, Pusztavámi, Sörédi ja Zámoly haldusüksuses Fejéri komitaadis ning mis on viinamarjaistanduste katastris liigitatud I ja II klassi (Móri veinipiirkond).

7. **Veiniviinamarjasordid**

'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' – 'Muscat 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. **Seos(t)e kirjeldus**

Määratletud piirkonna kirjeldus

Üks Ungari väikseimaid ajaloolisi veinipiirkondi – Móri veinipiirkond – asub Fejéri komitaadis Vértesi ja Bakony mägede vahel asetseva Móri oru Vértesi mägede poolsel küljel.

Selle veinipiirkonna mikrokliimat ja valdavat tuule suunda mõjutab Móri org, mis on tektooniline murrangujoon Bakony ja Vértesi mägede vahel. Tänapäevased morfoloogilised omadused on tingitud hilispliotseeni ajastiku ja kvaternaari ajastu pinnasekihistustest, mille tulemusel tekkisid üksikud järsud mäekünkad kruusaste mäetippudega, pikad ja laiad mäeseljandikud, kaljused ja lauged pedimendid. Vértesi mäed moodustavad karstiala keskmise mäeaheliku, millel on ülangu ja alangu struktuur.

Pruunid metsamullad savimulla sisseuhtega ja pruunmuld on suuresti kujunenud lössil, mis on segunenud paekivirusu ja oligotseeniajastiku liivadega. Dolomiit ja paekivi on kaetud loomullaga.

Kliima on viinapuude kasvatamiseks sobilik, ehkki see on keskmisest jahedam. Talved on pehmed ja terve aasta vältel toimub märkimisväärne õhumasside liikumine. Päike paistab enamikus viinamarjaistandustes suvi läbi. Aasta keskmine temperatuur on 10 °C. Piirkonda iseloomustavad mõõdukad valgustingimused ja sademete hulk on 600–650 mm. Kõige rohkem sajab suvel, kõige vähem veebruaris ja märtsis. Valdavalt puhub kirdetuul. Ilm on tavaliselt mõõdukalt jahe ja suhteliselt vihmane.

8.1. *Vein (1)*

8.1.1. Inimtegurid

Viinapuude pungade tihedus ei tohi olla suurem kui 10 punga ruutmeetri kohta. Saagikuspiirangutel on oluline mõju toodete ainulaadsusele ja kvaliteedile. Mõnd tüüpi veinide tootmisel, mille puhul valitakse marjad välja viinamarjaistanduses, lähtudes nende küpsusest, on lubatud ainult käsitsikorje, mille käigus sõltub õige tooraine valimine eelkõige inimeste teadmistest ja kogemustest. Saagikoristuse kuupäeva kindlaksmääramine ei ole lihtsalt traditsioon, vaid selle otsustavad enne selle väljakuulutamist kohalikud veinitootjad oma erialase oskusteabe põhjal. Kui veini puhul kasutatakse nimetust „muskotály“ (muskaatvein), peavad selles domineerima aromaatsed sordid (vähemalt 85 %). See tagab veini aroomikuse.

8.1.2. Tootmispiirkonna, inimtegurite ja toote vaheline seos

Tänu geograafilise piirkonna loodus- ja inimteguritele on Móri veinipiirkonnas juba sajandeid toodetud üle riigi tuntud veine.

Mägede ja küngaste lõuna- ja edelapoolsete nõlvade soodne meso- ja mikrokliima on aidanud luua head kohalikud kasvutingimused.

Oru eriline tuulisus annab suurepärase eelise viinamarjade seenhaiguste vastu võitlemisel, külmakahjustuste ohtude vähendamisel või vältimisel või nende esinemissageduse kontrollimisel. Muude soodsate eripärade seas tagavad Móri orgu ääristavad järsud edelapoolsed nõlvad soodsa kokkupuute päikesevalgusega ja suurepärased võimalused selle kasutamiseks. Móri veinide erilisus tuleneb ka kasvupinnase suhteliselt suurest lubjasisaldusest.

Viinamarjakasvatusel ja veinivalmistamisel on piirkonnas väga palju ainulaadseid traditsioonilisi erijooni, mis on oma pikaajalise mõju tõttu üliolulised. Olulised erinevused viinamarjakasvatuses ja viinamarjade töötlemises võrreldes teiste veinipiirkondadega võivad olla seotud järgmiste asjaoludega: esiteks tõid saksa keelt kõnelevad asunikud endaga kaasa oma kodupiirkondade viljelustavad; teiseks tõid kaputsiini mungad endaga kaasa uued viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise meetodid; kolmanda asjaoluna kujunesid need eripärad toona suuresti välja kohalikul tasandil ja isoleeritult.

Traditsioonilisi viljelusviise kasutavad istandused kasutavad endiselt tagasilõikamist ja ümarat vaiadega kujundusvormi, mis on veinipiirkonnale tüüpiline ning mille eesmärk on tuua taimed lähemale pinnasele, mis soojeneb päeva jooksul ja tagab seeläbi hea valmimise ja parema kvaliteedi. Móri veinitootjad järgivad seda viljelusviisi tänini. Kõik piirkonna veinivalmistajad püüavad alal hoida viinamarjade madala kujunduse meetodeid.

Lisaks aitab hoolikas pungade eemaldamine pungadel ühtlaselt jaguneda ja see soodustab haigusvabade ja kahjustamata viinamarjade kujunemist, mis on puuviljaste Móri veinide tootmise seisukohast väga oluline.

Sellisel moel toodetud tooraine sobib ülihästi näiteks kvaliteetveinide pikemaks laagerdamiseks, mis selles piirkonnas toimub traditsiooniliselt vaatides. Seda seetõttu, et väiksem pindala võimaldab pikemat küpsemist puidust vaatides.

8.2. *Kvaliteetvahuvein (5)*

8.2.1. Kvaliteetvahuveinide kirjeldus

Móri veinipiirkonnas toodetud vahuveinidele on värvusest olenemata iseloomulik erk, kuid mitte liigne happesus, ning värskus, elavus ja puuviljasus. Laagerdumine annab Móri kvaliteetvahuveinidele küpsise ja või põhinoodid ning ümara happelisuse.

Kuni 1950. aastateni veinipiirkonnas valitsenud sorti ja kaubamärki – 'Ezerjód' – täiendavad nüüd mitmed valdavalt valged viinamarjasordid. Nende hulka kuuluvad 'Zöld Veltelíni', 'Rajnai Rizling', 'Chardonnay', 'Királyleányka', 'Sauvignon' ja 'Pinot Noir'. Veinipiirkonna kõige tähtsam viinamarjasort on siiski 'Ezerjó', mida kasvatatakse peaaegu kolmandikul piirkonna territooriumist. Sordistruktuur näitab, et 'Ezerjó' kõrval on veinipiirkonnas esiplaanile tõusnud ka teised traditsiooniliste vahuveinide tootmiseks kasutatavad sordid, näiteks 'Chardonnay' ja 'Pinot Noir'.

Tänu nendele uutele sortidele ja traditsioonilisele sordile 'Ezerjó' tuntakse tänapäeval Móri vahuveine kui puuviljaseid ja värskeid, hea happesusega vahuveine, mis peavad vastu laagerdumise mõjule.

8.2.2. Inimtegurid

Móri veinipiirkonnas kasvatatavad viinamarjad sobivad väga hästi vahuveini tootmiseks. Tänu lubjarikastel muldadel kasvatatud viinamarjade ehedale maitsele ning veinide erksale ja värskele happesusele on see veinipiirkond pälvinud aastakümneid vahuveinitootjate tähelepanu. Seetõttu on Móri veinipiirkond viimastel aastakümnetel andnud lisaks Etyekile märkimisväärses koguses viinamarju toorainena riigi suurimale vahuveinitootjale ning 1970ndatel ja 1980ndatel aastatel tootis Móri riigifarm isegi oma kaubamärgiga vahuveini nimega „Corvinus“. Selle vahuveini kvaliteet võimaldas ettevõttel teenindada mitte ainult kodumaist turgu, vaid siseneda ka eksporditurgudele.

Pärast riigifarmi hääbumist katkestati lühikeseks ajaks vahuveini tootmine, kuid tuginedes varasemale erialasele kogemusele ja nüüdisaegsele tehnoloogiale, toodetakse asjaomases veinipiirkonnas taas vahuveini. Sellele aitab kaasa ka veinipiirkonna sordistruktuuri muutus, mille käigus tõusis esile 'Chardonnay' ja lisandus 'Pinot Noir', mis on samuti suurepärane vahuveini tooraine.

Toodetakse ainult valgeid ja roosasid kvaliteetvahuveine. Need peavad olema pudelis kääritatud, millega tagatakse ühtlased ja peened mullid.

8.2.3. Tootmispiirkonna, inimtegurite ja toote vaheline seos

Tänu geograafilise keskkonna loodus- ja inimteguritele on Móri veinipiirkonnas juba sajandeid toodetud üle riigi tuntud veine.

Mägede ja küngaste lõuna- ja edelapoolsete nõlvade soodne meso- ja mikrokliima on aidanud luua head kohalikud kasvutingimused.

Oru eriline tuulisus annab suurepärase eelise viinamarjade seenhaiguste vastu võitlemisel, külmakahjustuste ohtude vähendamisel või vältimisel või nende esinemissageduse kontrollimisel. Muude soodsate eripärade seas tagavad Móri orgu ääristavad järsud edelapoolsed nõlvad soodsa kokkupuute päikesevalgusega ja suurepärased võimalused selle kasutamiseks. Móri kvaliteetvahuveinide erilisus tuleneb ka kasvupinnase suhteliselt suurest lubjasisaldusest.

Veinipiirkonna viinamarjakasvatuses kasutatakse palju traditsioonilisi võtteid, nagu viinapuude madalaks kärpimine ja hoolikas pungade eemaldamine, mis aitab pungadel ühtlaselt jaotuda. See aitab kasvatada terveid ja kahjustamata viinamarju, mis tänu kasvatusmeetodile ja rohkele päikesevalgusele valmivad varem, kasutades paremini ära päikesevalgust ja säilitades piirkonnale omase happesuse ja puuviljasuse, mis on üks Móri kvaliteetvahuveinide tootmise tähtsaim tegur. Sama olulised on kohalike tootjate traditsioonid ja oskusteave, mis aitavad vahuveini valmistamise käigus säilitada baasveinide värskust ja elavust, tagades seeläbi Móri kvaliteetvahuveini erilise kvaliteedi.

8.3. *Aromaatne kvaliteetvahuvein (6)*

8.3.1. Aromaatse kvaliteetvahuveini kirjeldus

Veinide värvus varieerub kahvatust rohekaskollasest kuldkollaseni. Maitses domineerivad aromaatsete viinamarjasortide puuviljased ja lillelised põhinoodid. Keskmine või elav happesus on sobiv selgroog jääksuhkruid sisaldavatele veinidele, millel on valge viljalihaga puuviljade aroom.

Veinipiirkonna kõige levinum sort on 'Ezerjó', mida kasvatatakse peaaegu kolmandikul kasvupiirkonnast; kuid viimastel aastakümnetel on esile tõusnud ka aromaatsed sordid. Need valdavalt noored viinamarjaistandused on aromaatsete kvaliteetvahuveinide tootmise alus.

8.3.2. Inimtegurid

Móri veinipiirkonnas on aastakümnete pikkune aromaatsete viinamarjasortide kasvatamise traditsioon. Mitmeid aastakümneid on veinipiirkonna peamised sordid olnud „Irsai Olivér“, „Ottonel Muskotály“, „Cserszegi Fűszeres“ ja „Tramini“. Viimase aastakümne jooksul muutunud ootused veini maitsele on sundinud Móri eksperte pöörama rohkem tähelepanu aromaatsetele sortidele ning uute nõutud tootekategooriate loomisele. Veinitehaste viimaste aastate pidev tehnoloogiline ja professionaalne areng on võimaldanud toota piirkonnas kvaliteetset aromaatset ja otse viinamarjavirdest kääritatud vahuveini. Väiksem alkoholisisaldus aitab säilitada värskust. Ekspertide valitud lubatud sordid tagavad neile iseloomuliku ja meeldiva aroomi.

8.3.3. Tootmispiirkonna, inimtegurite ja toote vaheline seos

Tänu geograafilise keskkonna loodus- ja inimteguritele on Móri veinipiirkonnas juba sajandeid toodetud üle riigi tuntud veine.

Mägede ja küngaste lõuna- ja edelapoolsete nõlvade soodne meso- ja mikrokliima on aidanud luua head kohalikud kasvutingimused.

Oru eriline tuulisus annab suurepärase eelise viinamarjade seenhaiguste vastu võitlemisel, külmakahjustuste ohtude vähendamisel või vältimisel või nende esinemissageduse kontrollimisel. Muude soodsate eripärade seas tagavad Móri orgu ääristavad järsud edelapoolsed nõlvad soodsa kokkupuute päikesevalgusega ja suurepärased võimalused selle kasutamiseks. Móri aromaatsete kvaliteetvahuveinide erilisus tuleneb ka kasvupinnase suhteliselt suurest lubjasisaldusest.

Veinipiirkonna viinamarjakasvatusest kasutatakse palju traditsioonilisi võtteid, nagu viinapuude madalaks kärpimine ja hoolikas pungade eemaldamine, mis aitab pungadel ühtlaselt jaotuda. See aitab kasvatada terveid ja kahjustamata viinamarju, mis tänu kasvatusmeetodile ja rohkele päikesevalgusele valmivad varem, kasutades paremini ära päikesevalgust ja säilitades piirkonnale omase happesuse ja puuviljasuse, mis on üks Móri aromaatsete kvaliteetvahuveinide tootmise tähtsaim tegur. Sama olulised on kohalike tootjate traditsioonid ja oskusteave, mis aitavad vahuveini valmistamise käigus säilitada baasveinide värskust ja elavust, tagades seeläbi Móri aromaatse kvaliteetvahuveini erilise kvaliteedi.

8.4. *Gaseeritud poolvahuvein (9)*

8.4.1. Gaseeritud poolvahuveini kirjeldus

Veinipiirkonna kõige levinum sort on 'Ezerjó', mida kasvatatakse peaaegu kolmandikul kasvupiirkonnast; kuid viimastel aastakümnetel on esile tõusnud ka aromaatsed sordid. Móri gaseeritud poolvahuveinid saavad sobiva happelisuse sellistelt traditsioonilistelt Móri sortidelt nagu 'Ezerjó', samas annavad aromaatsed sordid neile õige maitse- ja lõhnabuketi. Seda maitse- ja lõhnarikkust rõhutab lisatud süsinikdioksiid, mis on osaliselt või täielikult välise päritoluga.

Móri gaseeritud poolvahuveinid on olenemata oma värvusest puuviljalõhnalised ja erksa elegantse happesusega. Lisatud süsinikdioksiid süvendab veini lõhna- ja maitseomadusi.

8.4.2. Inimtegurid

Veinide ja vahuveinide järel võeti Móri veinipiirkonnas järgmise tootekategooriana omaks gaseeritud poolvahuveinid. Need said menukaks tänu kohalike noorema põlvkonna veinivalmistajate oskusteabele ja veinitehaste tehnoloogilisele arengule. Móri gaseeritud poolvahuveine valmistatakse peamiselt aromaatsetest sortidest, kuid nende tootmiseks on lubatud kasutada ka veinipiirkonna klassikalisi sorte, mis annavad valmistatavatele toodetele hea happelisuse. Saak koristatakse füsioloogilise küpsuse esimeses etapis ning tootjad teevad viinamarjade töötlemisel ja veinivalmistamisel suuri jõupingutusi, et säilitada viinamarjade esmased aroomid.

8.4.3. Tootmispiirkonna, inimtegurite ja toote vaheline seos

Tänu geograafilise keskkonna loodus- ja inimteguritele on Móri veinipiirkonnas juba sajandeid toodetud üle riigi tuntud veine.

Mägede ja küngaste lõuna- ja edelapoolsete nõlvade soodne meso- ja mikrokliima on aidanud luua head kohalikud kasvutingimused.

Oru eriline tuulisus annab suurepärase eelise viinamarjade seenhaiguste vastu võitlemisel, külmakahjustuste ohtude vähendamisel või vältimisel või nende esinemissageduse kontrollimisel. Muude soodsate eripärade seas tagavad Móri orgu ääristavad järsud edelapoolsed nõlvad soodsa kokkupuute päikesevalgusega ja suurepärased võimalused selle kasutamiseks. Móri gaseeritud poolvahuveinide erilisus tuleneb ka kasvupinnase suhteliselt suurest lubjasisaldusest.

Veinipiirkonna viinamarjakasvatuses kasutakse palju traditsioonilisi võtteid, nagu viinapuude madalaks kärpimine ja hoolikas pungade eemaldamine, mis aitab pungadel ühtlaselt jaotuda. See aitab kasvatada terveid ja kahjustamata viinamarju, mis tänu kasvatusmeetodile ja rohkele päikesevalgusele valmivad varem, kasutades paremini ära päikesevalgust ja säilitades piirkonnale omase happesuse ja puuviljasuse, mis on üks Móri gaseeritud poolvahuveinide tootmise tähtsaim tegur. Sama olulised on kohalike tootjate traditsioonid ja oskusteave, mis aitavad vahuveini valmistamise käigus säilitada baasveinide värskust ja elavust, tagades seeläbi Móri gaseeritud poolvahuveini erilise kvaliteedi.

9. **Kohaldatavad lisanõuded (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Nimetusi käsitlevad eeskirjad

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Märgistusele võib olla märgitud ka kõigi määratletud geograafilises piirkonnas tootmisloa saanud haldusüksuste nimede grammatiline variant tuletusliitega „-i“.

Kõigi noorte veinide ja toorveinide puhul tuleb märkida aastakäik.

Kui aastakäik on märgitud, peab 85 % veinist pärinema sellest aastakäigust. Erand tehakse noortele veinidele või toorveinidele, samuti esmase aastakäigu või esimese korje veinidele, mille puhul peab 100 % veinist pärinema asjaomasest aastakäigust.

Väljendid „termőhelyen palackozva“ (villitud tootmispiirkonnas), „termelői palackozás“ (tootja villitud) ja „pinceszövetkezetben palackozva“ (veinitootjate ühistu villitud) võivad olla märgitud kõigile „Mór / Móri“ veinidele.

Väljendi „rozé“ võib asendada väljendiga „rosé“ ja väljendi „küvé“ väljendiga „cuvée“.

Nimetusega „küvé“ või „cuvée“ (kuvee) veinid võivad tähistada veine, mis on saadud mitme viinamarjasordi segamisel ja mille märgisel võib kuvees sisalduvate viinamarjasortide nime märkida koguse kahanevas järjekorras, et teavitada tarbijaid. Kui sortide nimed on ära märgitud, peavad olema esitatud kõik kuvees olevad sordid.

Väljendi „Öreg tőkék bora“ (vanadelt viinapuudelt saadud vein) võib lisada märgistusele, kui vähemalt 85 % veinist pärineb alalt, kus viinapuud on üle 40 aasta vanad.

Väljendi „birtokbor“ (veinimõisast pärit vein) kasutamine Móri veinidel on lubatud tingimusel, et 100 % veini toorainena kasutatavatest viinamarjadest pärineb selle konkreetse viinamarjaistanduse viljeletud alalt. Pereettevõtete puhul võib väljendit „birtokbor“ (veinimõisast pärit vein) kasutada ka nende veinide märgistusel, mis on toodetud pereliikmete viljeletud viinamarjaistandustes.

Väljendid „késői szüretelésű bor“ (hilise korje vein), „válogatott szüretelésű bor“ (valikkorje vein), „főbor“ (põhivein), „jégbor“ (jäävein) ja „töppedt szőlőből készült bor“ (kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein) võivad olla üksnes kvaliteetveinide märgistusel.

Sordi ja selle sünonüümide tähist, nagu see on määratletud asjaomastes riigisisestes õigusaktides veinivalmistamiseks sobilike veinisortide liigitamise kohta, on lubatud kasutada iga kategooria Móri veinitoodete puhul järgmiste piirangute ja täienduste alusel:

a) kui on märgitud üks sort, peab 85 % tootest olema valmistatud sellest sordist;

b) kui on märgitud mitu sorti, peab 100 % tootest olema valmistatud nendest sortidest;

c) sordi tähist ei ole lubatud kasutada Móri veinide puhul, mida eristatakse piiratud kasutusega nimetusega „muskotály“ (muskaatvein).

Muud piiratud kasutusega nimetused, mida võib kasutada

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Tingimuse kirjeldus:

VEIN:

— traditsiooniline nimetus „muzeális bor“ (ajalooline vein): valge, kvaliteetvein

— „birtokbor“ (veinimõisast pärit vein): kõik veinid

— „öreg tőkék bora“ (vanadelt viinapuudelt saadud vein): kõik veinid

— esmane aastakäik või „első szüret“ (esimene korje): kõik veinid

— „muskotály“ (muskaatvein): valge

— „cuvée“ või „küvé“: kõik veinid

— „szűretlen“ (filtreerimata): punane

— „primőr“ (noor vein) või „újbor“ (toorvein): valge, roosa, punane

— „barrique“: valge, punane, kvaliteetvein

KVALITEETVAHUVEIN:

— „blanc de blanc“: valge

— „blanc de noir“: valge

— „nyerspezsgő“ (ekstra kuiv vahuvein): valge, roosa

— „muskotály“ (muskaatvein): valge

— „crémant“: valge, roosa

— „palackban erjesztett“ (pudelis kääritatud): valge, roosa

— „termelői pezsgő“ (viinamarjakasvataja vahuvein): valge, roosa

— „hagyományos módszerrel palackban erjesztett“ (traditsioonilisel meetodil pudelis kääritatud), „hagyományos módszer“ (*méthode traditionelle*) (traditsiooniline meetod), „klasszikus módszer“ (*méthode classique*) (klassikaline meetod), „klasszikus hagyományos módszer“ (klassikaline traditsiooniline meetod): valge, roosa

— „küvé“ või „cuvée“: valge, roosa

AROMAATNE KVALITEETVAHUVEIN

— „muskotály“ (muskaatvein)

— „küvé“ või „cuvée“:

GASEERITUD POOLVAHUVEIN:

— „muskotály“ (muskaatvein)

— „küvé“ või „cuvée“:

Väiksemad geograafilised üksused, mida võib kasutada lisaks kaitstud päritolunimetusele „Mór“

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Móri veinides, millele on märgitud geograafilise piirkonna haldusüksuse nimi, peab vähemalt 85 % viinamarjadest pärinema selle haldusüksuse I ja II klassi viinamarjaistandustest ja kuni 15 % töödeldud viinamarjadest võib pärineda teistest Móri määratletud tootmispiirkonna osadest.

Tootmine väljaspool määratletud tootmispiirkonda

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Erand seoses määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud päritolunimetusega veini „Mór“ võib toota väljaspool määratletud piirkonna haldusüksusi järgmistes määratletud piirkonnaga otseselt külgnevates komitaatides ja nende allhaldusüksustes:

— Fejéri komitaat:

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

— Bács-Kiskuni komitaat:

järgmised allhaldusüksused: 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 ja Zsana

— Komárom-Esztergomi komitaat:

järgmised allhaldusüksused: 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, Vérteskethely ja Vértesszőlős

— Pesti komitaat:

järgmised allhaldusüksused: 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 ja Veresegyház

— Tolna komitaat:

järgmised allhaldusüksused: 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 ja Zomba

— Somogy komitaat:

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

— Veszprémi komitaat:

järgmised allhaldusüksused: 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 ja Zánka

Erand tehakse kvaliteetveinidele, kvaliteetvahuveinidele ja aromaatsetele kvaliteetvahuveinidele, mida võib töödelda ainult määratletud piirkonnas.

Kaitstud traditsiooniline nimetus

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Termini „kaitstud päritolunimetus“ sünonüümina võib kasutada järgmist traditsioonilist nimetust: „védett eredetű bor“ (kaitstud päritoluga vein).

Toote omaduste kirjeldamiseks: „muzeális bor“ (ajalooline vein), „késői szüretelésű bor“ (hilise korje vein) ja „válogatott szüretelésű bor“ (valikkorje vein).

Link tootespetsifikaadile

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