C/2025/2608

8.5.2025

Erään viinialan suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 3 kohdan nojalla, luettuna yhdessä sen 105 artiklan kanssa

(C/2025/2608)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

”Mór / Móri”

PDO-HU-A1333-AM03

Hakemuksen jättöpäivä: 16.2.2020

1. **Hakija ja oikeutettu etu**

Mórin viinialueen viiniyhteisöjen neuvosto

Maantieteellistä merkintää hallinnoiva julkisyhteisö

2. **Tuote-eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

☐ Tuotteen nimi

☒ Rypäletuotteiden luokat

☐ Yhteys

☐ Kaupan pitämisen rajoitukset

3. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

Laatukuohuviinin, maustetun laatukuohuviinin ja hiilihapotetun helmeilevän viinin tuoteluokkien sisällyttäminen tuote-eritelmään

Kulutustottumukset ja -trendit ovat nostaneet esille tarpeen sisällyttää nämä tuoteluokat tuote-eritelmään. Niihin kuuluville tuotteille on ollut viime aikoina kysyntää markkinoilla. Viinialueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet sekä viininvalmistamojen tekninen kehitys korostavat tarvetta hyödyntää alueen tuoteluokkien potentiaalia luontaisella ja tasapuolisella tavalla. Teknisen kehityksen ansiosta Mórin viinialueella voidaan tuottaa perinteisen kuohuviinin lisäksi laatukuohuviiniä ja maustettua laatukuohuviiniä sekä hiilihapotettua helmeilevää viiniä.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee:

— II. Viinien kuvaus

— III. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

— V. Enimmäistuotokset

— VI. Sallitut rypälelajikkeet

— VII. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

— VIII. Lisäedellytykset

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee:

— Rypäletuotteiden luokat

— Viinin tai viinien kuvaus

— Viininvalmistusmenetelmät – Erityiset viininvalmistusmenetelmät

— Viininvalmistusmenetelmät – Enimmäistuotokset

— Yhteys maantieteelliseen alueeseen

— Lisäedellytykset

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Mór / Móri

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

6. Aromaattinen laatukuohuviini

9. Hiilihapotettu helmeilevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

4.1 *Luokka 1 – Viini*

4.1.1 Valkoviini

Valkoviinit vaihtelevat väriltään vihertävän valkoisesta oljenkeltaiseen ja kullankeltaiseen, ja värin syvyys vaihtelee vaaleasta keskitummaan. Viinien tuoksua hallitsevat kukkaiset vivahteet, kuten akasia ja viiniköynnöksen kukka, sekä kypsien luumarjojen ja sitrushedelmien tuoksu. Maussa on raikasta ja eloisaa hapokkuutta, se on keskitäyteläinen ja siinä on kypsien luumarjojen ja sitrushedelmien vivahteita; rakenne on usein öljyinen. Lajikkeen erityisominaisuudet käyvät selvästi ilmi, eivätkä tynnyrikypsytyksen vivahteet ole hallitsevia.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4,6 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4.1.2 Roseeviini

Roseeviinien väri vaihtelee vaaleanpunaisesta, violetista ja lohenpunaisesta sipulinkuoren väriseen ja hennon punaiseen. Tuoksussa on kevyitä punaisten marjojen vivahteita sekä hillittyä, nuorekasta tyyliä. Maku on nuorekas, ja sitä hallitsevat punaiset marjat raikkaan hapokkuuden ja kevytrakenteisuuden ohella.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4,6 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4.1.3 Punaviini

Punaviinit valmistetaan primööri-viininä (*primőr*), jonka maseroitumisprosessi on lyhyt (5–7 päivää). Viinit on tarkoitettu juotaviksi yhden vuoden kuluessa. Ne ovat kevyitä ja mutkattomia, ja niiden tuoksussa ja maussa on punaisia marjoja. Väriltään ne ovat haalean rubiininpunaisia.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4,6 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4.1.4 Premium

Viinien väri vaihtelee kullanväristä vanhan kullan väriin. Tuoksussa on kypsien – jopa ylikypsien – luumarjojen aromeja, makeaa mausteisuutta ja hunajaisuutta, jotka ovat peräisin kypsytyksestä, sekä jonkin verran kivien mineraalisuutta. Maussa on havaittavissa selvä kypsien luumarjojen hedelmäisyys, selkeä hapokkuus ja korkea alkoholipitoisuus. Kun kyseessä ovat myöhäisen sadonkorjuun viinit, valikoidun sadon viinit ja kuivuneista viinirypäleistä valmistetut perinteiset Premium-viinit, kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 12,83 prosenttia ja haihtuvien happojen pitoisuus viinihappona ilmaistuna enintään 2 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4,6 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4.2 *Luokka 5: Laatukuohuviini*

4.2.1 Valkoviini

Nämä kuohuviinit ovat väriltään vaaleanvihreitä, ja niissä on hentoja kullankeltaisia sävyjä. Niiden tuoksussa on valkomaltoisia hedelmiä (persikka, omena, nektariini ja päärynä). Ne ovat tyypillisesti hapokkaita mutta eivät kirpeitä. Niiden hapot ovat hyvä perusta kuohuviinin rakenteelle. Kypsytyksessä kehittyy kermaisia aromeja, ja kypsien hedelmien, kuten persikan, omenan, päärynän ja jopa nektariinin, vivahteet säilyvät kokonaisuudessaan.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	4,6 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4.2.2 Roseeviini

Viinien väri vaihtelee haaleasta lohenpunaisesta vaaleanpunertavaan ja toisinaan hieman purppuranpunaiseen. Tuoksussa on punamaltoisia hedelmiä (kirsikka, hapankirsikka, karhunvatukka, mustikka ja mansikka). Viinit ovat kohtalaisen voimakkaita, ja niiden perustana on hapokkuutta ja hallitseva punaisten marjojen maku.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	4,6 g/l viinihappona ilmaistuna

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4.3 *Luokka 6: Aromaattinen laatukuohuviini*

4.3.1 Valkoviini

Viinien väri vaihtelee vaaleasta, vihertävän keltaisesta kullankeltaiseen. Tuoksua hallitsevat aromaattisten rypäleiden vivahteet, ja siinä on viiniköynnöksen kukan nuorekkaita kukkaisia sävyjä. Maussa on keskivahva tai eloisa happorakenne, ja se on kuiva tai siinä on jäännössokeria. Tuoksussa on valkomaltoisen hedelmän vivahteita ja aromeja.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6
Vähimmäishappopitoisuus	4,6 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4.4 *Luokka 9: Hiilihapotettu helmeilevä viini*

4.4.1 Valkoviini

Viinin väri vaihtelee vihertävän valkoisesta kullankeltaiseen. Tuoksussa on sitrushedelmien ja luumarjojen vivahteita. Liuennut lisätty hiilidioksidi korostaa viinin tuoksua ja makua sekä antaa viineille keskivahvaa, tyylikästä hapokkuutta.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4.4.2 Roseeviini

Hiilihapotetut helmeilevät roseeviinit vaihtelevat väriltään vaaleasta, sipulinkuoren värisestä hennon punaiseen. Tuoksussa on punaisten marjojen vivahteita. Liuennut lisätty hiilidioksidi korostaa viinin tuoksua ja makua sekä antaa viineille keskivahvaa, tyylikästä hapokkuutta.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a) *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Viini

Viininvalmistusmenetelmät

Katkonainen puristus on sallittu.

Kielletyt viininvalmistusmenetelmät

Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Premium-viinejä ei saa makeuttaa eikä väkevöittää.

Rypäleiden tuotantosäännöt

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten viljelysäännöt: Ennen 1. elokuuta 2010 istutettujen viinitarhojen osalta suojatulla alkuperänimityksellä varustettuja viinialan tuotteita voidaan tuottaa rypäleistä, jotka on tuotettu millä tahansa aiemmin hyväksytyllä viljelymenetelmällä, kunnes viinitarha on raivattu.

Viiniköynnösten viljelysäännöt: Elokuun 1. päivän 2010 jälkeen istutetut viinitarhat: korkea Goblet -leikkaus, Goblet-leikkaus, sateenvarjoleikkaus, matala cordon-leikkaus, keskikorkea cordon-leikkaus, korkea cordon-leikkaus.

Rypäleiden määrää viinitarhoissa koskevat säännöt:

Mór-viiniä saa valmistaa ainoastaan köynnöksistä, joissa on enintään 10 elävää silmua neliömetriä kohti.

Sadonkorjuumenetelmä:

Sadonkorjuu sallitaan käsin ja koneellisesti kaikille SAN-viineille, laatukuohuviineille, aromaattisille laatukuohuviineille ja hiilihapotetuille helmeileville viineille. Jos kyseessä kuitenkin on Premium-viini, sato on aina korjattava käsin.

Rypäleiden luonnollinen vähimmäissokeripitoisuus ja potentiaalinen vähimmäisalkoholipitoisuus

Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Valko-, rosee- ja punaviinit: 9,0 til-% – 14,9 Unkarin rypälemehuasteikolla (MM)

Kun kyseessä ovat myöhäisen sadonkorjuun ja valikoidun sadon valkoviinit, kuivuneista rypäleistä valmistetut valkoviinit sekä Premium-viinit, rypäleiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 216 g/l ja potentiaalinen alkoholipitoisuus 12,83 % ja Unkarin rypälemehuasteikolla (MM) 20.

Laatukuohuviini, aromaattinen laatukuohuviini ja hiilihapotettu helmeilevä viini: 9,0 til-% – 14,9 Unkarin rypälemehuasteikolla (MM)

Sadonkorjuupäivää koskevat säännöt

Viljelykäytäntö

Sadonkorjuupäivän vahvistaminen:

Viiniyhteisön johtokunta vahvistaa sadonkorjuun alkamispäivän vuosittain viimeistään 20. elokuuta. Jos viinialan tuotteet on tehty rypäleistä, jotka on korjattu ennen viiniyhteisön vahvistamaa sadonkorjuun alkamispäivää, niille ei voida myöntää SAN-nimityksen ”Mór / Móri” alkuperätodistusta, eikä niitä saa saattaa markkinoille SAN-nimityksellä ”Mór / Móri”. Viiniyhteisöt julkaisevat ilmoituksen sadonkorjuun alkamispäivästä. Poikkeuksellisissa olosuhteissa (esimerkiksi sää tai saastunta) voidaan sallia poikkeaminen edellä mainitusta.

Lajikkeiden merkitsemistä koskevat säännöt:

Mór-viinituotteissa sallitaan lajikkeen ja sen synonyymien merkitseminen viiniyttämiseen soveltuvien viiniköynnöslajikkeiden luokittelua koskevassa kansallisessa lainsäädännössä määritellyllä tavalla kaikissa tuoteluokissa seuraavin rajoituksin ja lisäyksin:

a) Jos ilmoitetaan vain yksi lajike, tuote on valmistettava 85-prosenttisesti kyseisestä lajikkeesta.

b) Jos ilmoitetaan useampi lajike, tuote on valmistettava 100-prosenttisesti kyseisistä lajikkeista.

c) Lajiketta ei saa ilmoittaa, jos Mór-nimityksen viinissä on rajoitetusti käytettävä ilmaisu ”Muskotály”.

b) *Enimmäistuotos*

Viini – valko-, rosee- ja punaviini

100 hl/ha

13 600 kg rypäleitä/ha

Viini – Premium

60 hl/ha

8 500 kg rypäleitä/ha

Viini – Premium-viini – Myöhäisen sadonkorjuun viini, valikoidun sadon viini

45 hl/ha

8 000 kg rypäleitä/ha

Viini – Premium-viini – Kuivuneista rypäleistä valmistettu viini, jääviini

20 hl/ha

5 000 kg rypäleitä/ha

Laatukuohuviini, aromaattinen laatukuohuviini ja helmeilevä viini

100 hl/ha

13 600 kg rypäleitä/ha

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinialan tuotteita, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Mór / Móri”, voidaan valmistaa Fejérin läänin Csákberényn, Csókakőn, Mórin, Pusztavámin, Sörédin ja Zámolyn kuntien viinitilarekisterissä luokkiin I ja II luokiteltujen alueiden (Mórin viininviljelyalue) viinitarhoilta peräisin olevista rypäleistä.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Rajatun alueen kuvaus

Mórin viininviljelyalue on yksi Unkarin pienimmistä perinteisistä viininviljelyalueista. Se sijaitsee Fejérin läänissä Vértesin ja Bakonyn kukkuloiden välisessä Mórin laaksossa Vértesin puolella.

Mórin laakso vaikuttaa viininviljelyalueen mikroilmastoon ja vallitsevaan tuulen suuntaan. Laakso on Bakonyn ja Vértesin kukkuloiden välillä oleva tektoninen repeämä. Nykyiset morfologiset ominaisuudet määräytyivät pintakerrostumien muodostuessa myöhäisen plioseenin ja kvartäärikauden aikana, jolloin muodostui sorapeitteisiä pöytävuoria, pitkiä ja leveitä harjanteita sekä epätasaisia, loivia rinteitä. Vértes on karstinen keskikorkea vuorijono, jossa on horsteja ja hautavajoamia.

Huuhtoutuneen ruskomaan ja ruskomaan alla on enimmäkseen lössiä, johon voi olla sekoittuneena kalkkikiveä, sekä oligoseenihiekkaa. Dolomiitin ja kalkkikiven päällä on paikka paikoin rendzinaa.

Alueen ilmasto on viinirypäleiden viljelyn kannalta suotuisa, vaikka se on keskimääräistä viileämpi. Talvet ovat leutoja, ja ilmavirtauksia on paljon läpi vuoden. Suurin osa rypäleistä saa auringonvaloa joka päivä kesällä. Vuotuinen keskilämpötila on 10 °C. Valoisuus on keskitasoa, ja sademäärä on 600–650 mm. Suurin osa sateista saadaan kesällä, vähiten helmi- ja maaliskuussa. Vallitseva tuulen suunta on luoteinen. Yleensä on kohtalaisen viileää ja suhteellisen sateista.

8.1 *Viini (1)*

8.1.1 Inhimilliset tekijät

Silmujen määrä viinitarhoissa saa olla enintään 10 silmua neliömetriä kohti. Tuotosta koskevilla rajoituksilla on suuri merkitys tuotteiden ainutlaatuisuudelle ja laadulle. Joillekin viinityypeille, joiden rypäleet valitaan viinitarhassa ja joissa täyteläisyys on yksi kriteereistä, sallitaan ainoastaan käsin tapahtuva sadonkorjuu. Tällöin keskeisiä tekijöitä oikean raaka-aineen valinnassa ovat inhimillinen tietämys ja kokemus. Sadonkorjuupäivän määrittämisessä ei ole kyse pelkästään perinteestä, vaan paikalliset viininvalmistajat päättävät päivästä ennen sen julkistamista ammattitaitoonsa tukeutuen. Ilmaisua ”Muskotály” saa käyttää ainoastaan, jos suurin osa käytetyistä lajikkeista on aromaattisia (vähintään 85 %). Tällä varmistetaan viinin aromaattinen tuoksu.

8.1.2 Tuotantoalueen, inhimillisten tekijöiden ja tuotteen välinen yhteys

Maantieteellisen alueen luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden ansiosta Mórin viinialueella on tuotettu vuosisatojen ajan viiniä, joka on saanut mainetta koko Unkarissa.

Paikalliset viljelyolosuhteet ovat hyvät, sillä vuorien ja kukkuloiden lounais- ja eteläpuoleisilla rinteillä vallitsevat suotuisat meso- ja mikroilmastot.

Laakson tuulisuus on suuri etu viinirypäleille haitallisten sienitautien torjunnassa. Myös hallanriski pienenee tai jopa katoaa tai hallan esiintymistiheys muuttuu. Suotuisaa on myös sijainti jyrkillä lounaisrinteillä, joilla auringonvaloa saadaan paljon. Mór-viinien erityinen luonne johtuu myös maaperän suhteellisen korkeasta kalkkipitoisuudesta.

Alueen viininviljely- ja viininvalmistusperinteet ovat moninaisia, ja niiden vaikutukset ovat edelleen nähtävissä. Viininviljely- ja viininvalmistusmenetelmät eroavat huomattavasti muiden viininviljelyalueiden menetelmistä. Tämä selittyy ensinnäkin sillä, että alueelle asettuneet saksankieliset uudisasukkaat toivat mukanaan omien kotiseutujensa viljelykäytäntöjä, toiseksi sillä, että kapusiini-munkit ottivat käyttöön uusia viininviljely- ja viininvalmistusmenetelmiä, ja kolmanneksi sillä, että nämä ominaispiirteet kehittyivät pitkälti paikallisesti, koska alue oli tuohon aikaan muista alueista eristyksissä.

Perinteisissä viinitarhoissa käytetään edelleen viininviljelyalueelle luonteenomaista tukikepein tuettua Goblet-leikkausta, jossa kaikki versot leikataan kokonaan pois ja jonka tarkoituksena on tuoda rypäletertut lähemmäs auringon lämmittämää maanpintaa, mikä takaa hyvän kypsymisen ja paremman laadun. Mórin viininviljelijät käyttävät edelleen tätä viljelytapaa: kaikki viininviljelyalueen viljelijät suosivat edelleen matalia leikkuutapoja.

Lisäksi silmujen huolellinen poisto auttaa viljelemään ilmavasti ehjiä ja terveitä rypäleitä, jotka muodostavat hedelmäisten Mór-viinien tuotannon selkärangan.

Tällä tavoin tuotettu raaka-aine soveltuu erittäin hyvin pidempään kypsytykseen, esimerkiksi Premium-viineihin, joita viininviljelyalueella valmistetaan perinteisesti isoissa tynnyreissä. Tämä johtuu siitä, että pienemmän pinta-alan ansiosta kypsytys puutynnyreissä voi jatkua pidempään.

8.2 *Laatukuohuviini (5)*

8.2.1 Laatukuohuviinin kuvaus:

Mórin viinialueella tuotetuille kuohuviineille on niiden väristä riippumatta ominaista eloisa muttei liiallinen hapokkuus, raikkaus, pirteys ja hedelmäisyys. Mórin laatukuohuviineihin tulee kypsytyksessä primäärisiä keksin ja voin vivahteita sekä pyöreitä happoja.

Ezerjó oli vallitseva lajike ja viininviljelyalueen tavaramerkki aina 1950-luvulle asti, jonka jälkeen se on saanut rinnalleen useita lähinnä valkoisia rypälelajikkeita. Näitä ovat muun muassa Zöld veltelíni, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon ja Pinot Noir. Viininviljelyalueen tärkein lajike on edelleen Ezerjó, jota viljellään lähes kolmanneksella pinta-alasta. Lajikerakenne osoittaa, että viinialueella on ryhdytty käyttämään Ezerjó-lajikkeen ohella myös muita perinteisten kuohuviinien valmistuksessa käytettyjä lajikkeita: Chardonnay-lajiketta ja Pinot Noir -lajiketta.

Näiden uusien lajikkeiden ja perinteisen Ezerjó-lajikkeen ansiosta nykyään ymmärretään, että Mórin kuohuviineihin kuuluu hedelmäisiä ja raikkaita kuohuviinejä, joiden hapokkuus on hyvä ja jotka kestävät kypsytyksen vaikutuksia.

8.2.2 Inhimilliset tekijät

Mórin viinialueella tuotetut rypäleet soveltuvat erittäin hyvin kuohuviinien tuotantoon. Kuohuviinien tuottajat ovat kiinnittäneet viinialueeseen huomiota vuosikymmenten ajan kalkkipitoisessa maaperässä viljeltyjen rypäleiden puhtaan maun ja viinien eloisan, raikkaan hapokkuuden ansiosta. Tämän seurauksena Mórin viinialueelta on Etyekin ohella viime vuosikymmeninä toimitettu huomattavia määriä rypäleitä raaka-aineeksi Unkarin suurimmalle kuohuviinintuottajalle, ja 1970- ja 1980-luvuilla Mórin valtiontila tuotti jopa omaa Corvinus-kuohuviiniään. Kuohuviinin laadun ansiosta yritys pystyi palvelemaan kotimarkkinoiden lisäksi myös vientimarkkinoita.

Valtiontilan sulkemisen jälkeen kuohuviinin tuotanto keskeytettiin hetkellisesti. Nykyään viinialueella tuotetaan kuitenkin jälleen kuohuviiniä yhdistellen aiempaa ammattikokemusta ja uusinta tekniikkaa. Tätä tukee myös viinialueella viljeltävien lajikkeiden muuttunut valikoima: Chardonnay on noussut etualalle, ja myös Pinot Noir -lajike on erinomainen kuohuviinin raaka-aine.

Tuotantoon sallitaan ainoastaan valkoisia ja roseenvärisiä laatukuohuviinejä. Ne on käytettävä pullossa, jotta saadaan yhtenäisiä, hienoja kuplia.

8.2.3 Tuotantoalueen, inhimillisten tekijöiden ja tuotteen välinen yhteys

Maantieteellisen ympäristön luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden ansiosta Mórin viinialueella on tuotettu vuosisatojen ajan viiniä, joka on saanut mainetta koko Unkarissa.

Paikalliset viljelyolosuhteet ovat hyvät, sillä vuorien ja kukkuloiden lounais- ja eteläpuoleisilla rinteillä vallitsevat suotuisat meso- ja mikroilmastot.

Laakson tuulisuus on suuri etu viinirypäleille haitallisten sienitautien torjunnassa. Myös hallanriski pienenee tai jopa katoaa tai hallan esiintymistiheys muuttuu. Suotuisaa on myös sijainti jyrkillä lounaisrinteillä, joilla auringonvaloa saadaan paljon. Mórin laatukuohuviinin erityinen luonne johtuu myös maaperän suhteellisen korkeasta kalkkipitoisuudesta.

Viinialueen viininviljelyyn liittyy monenlaisia perinteisiä piirteitä, kuten matala leikkuutapa ja silmujen huolellinen poisto, minkä ansiosta silmut jakautuvat tasaisesti. Tämä auttaa viljelemään terveitä, ehjiä rypäleitä. Viljelymenetelmän ja auringonvalolle altistumisen ansiosta viinirypäleet kypsyvät aikaisemmin. Samalla ne säilyttävät alueelle tyypillisen hapokkuuden ja hedelmäisyyden. Tämä onkin yksi Mórin laatukuohuviinien tuotannon avaintekijöistä. Yhtä lailla tärkeitä ovat paikallisten tuottajien perinteet ja erityisosaaminen, joiden ansiosta perusviinit säilyttävät raikkautensa ja eloisuutensa kuohuviinin valmistuksen aikana. Tähän perustuu Mórin laatukuohuviinin erityislaatu.

8.3 *Aromaattinen laatukuohuviini (6)*

8.3.1 Aromaattinen laatukuohuviini – Kuvaus

Viinien väri vaihtelee vaaleasta, vihertävän keltaisesta kullankeltaiseen. Makuja hallitsevat aromaattisista rypälelajikkeista peräisin olevat hedelmäiset ja kukkaiset primääriset vivahteet. Keskisuuri tai eloisa hapokkuus on sopiva perusta viineille, joissa on jäännössokeria ja valkomaltoisten hedelmien aromeja.

Viinialueen yleisin lajike on Ezerjó, jota viljellään lähes kolmanneksella alueesta. Viime vuosikymmeninä esiin on kuitenkin noussut myös aromaattisia lajikkeita. Nämä lähinnä nuoret viinitarhat ovat perustana aromaattisten laatukuohuviinien tuotannolle.

8.3.2 Inhimilliset tekijät

Mórin viinialueen aromaattisten rypälelajikkeiden viljelyperinne on vuosikymmeniä vanha. Tärkeimpiä lajikkeita jo vuosikymmenten ajan ovat olleet Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Cserszegi fűszeres ja Tramini. Viinimieltymysten muuttuminen viime vuosikymmenen aikana on saanut Mórin asiantuntijoiden huomion kääntymään aromaattisiin lajikkeisiin, ja viininvalmistuksessa on vaadittu uusien tuoteluokkien luomista. Viininvalmistamojen viime vuosien jatkuvan teknisen ja ammatillisen kehityksen myötä alueella on voitu ryhtyä tuottamaan maustettua laatukuohuviiniä, joka on valmistettu suoraan rypälemehusta käyttämällä. Alhaisempi alkoholipitoisuus auttaa ylläpitämään raikkautta. Asiantuntijat ovat valinneet hyväksytyt lajikkeet, joilla on aromaattisia ja tuoksuvia ominaisuuksia.

8.3.3 Tuotantoalueen, inhimillisten tekijöiden ja tuotteen välinen yhteys

Maantieteellisen ympäristön luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden ansiosta Mórin viinialueella on tuotettu vuosisatojen ajan viiniä, joka on saanut mainetta koko Unkarissa.

Paikalliset viljelyolosuhteet ovat hyvät, sillä vuorien ja kukkuloiden lounais- ja eteläpuoleisilla rinteillä vallitsevat suotuisat meso- ja mikroilmastot.

Laakson tuulisuus on suuri etu viinirypäleille haitallisten sienitautien torjunnassa. Myös hallanriski pienenee tai jopa katoaa tai hallan esiintymistiheys muuttuu. Suotuisaa on myös sijainti jyrkillä lounaisrinteillä, joilla auringonvaloa saadaan paljon. Mórin aromaattisen laatukuohuviinin erityinen luonne johtuu myös maaperän suhteellisen korkeasta kalkkipitoisuudesta.

Viinialueen viininviljelyyn liittyy monenlaisia perinteisiä piirteitä, kuten matala leikkuutapa ja silmujen huolellinen poisto, minkä ansiosta silmut jakautuvat tasaisesti. Tämä auttaa viljelemään terveitä, ehjiä rypäleitä. Viljelymenetelmän ja auringonvalolle altistumisen ansiosta viinirypäleet kypsyvät aikaisemmin. Samalla ne säilyttävät alueelle tyypillisen hapokkuuden ja hedelmäisyyden. Tämä onkin yksi Mórin laatukuohuviinien tuotannon avaintekijöistä. Yhtä lailla tärkeää on paikallisten tuottajien erityisosaaminen, jonka ansiosta perusviinit säilyttävät raikkautensa ja eloisuutensa kuohuviinien valmistuksen aikana ja joihin Mórin aromaattisten laatukuohuviinin erityislaatu perustuu.

8.4 *Hiilihapotettu helmeilevä viini (9)*

8.4.1 Hiilihapotetut helmeilevät viinit – Kuvaus

Viinialueen yleisin lajike on Ezerjó, jota viljellään lähes kolmanneksella alueesta. Viime vuosikymmeninä esiin on kuitenkin noussut myös aromaattisia lajikkeita. Perinteiset Mórin lajikkeet, kuten Ezerjó, antavat Mórin hiilihapotetuille helmeileville viineille sopivan happaman perustan, kun taas aromaattiset lajikkeet tuovat oikeanlaista tuoksun ja aromin monivivahteisuutta. Näitä runsaita tuoksuja ja aromeja korostaa lisätty hiilidioksidi, joka on peräisin osittain tai kokonaan muualta kuin itse viinistä.

Mórin hiilihapotetut helmeilevät viinit ovat tuoksultaan hedelmäisiä, ja niissä on väristä riippumatta eloisaa, tyylikästä hapokkuutta. Liuennut lisätty hiilidioksidi korostaa viinin tuoksua ja makua.

8.4.2 Inhimilliset tekijät

Yhdeksi Mórin viinialueen tuoteluokista on juurtunut – viinien ja kuohuviinien jälkeen – myös hiilihapotettu helmeilevä viini. Se on menestynyt paikallisten viininvalmistajien nuoremman sukupolven asiantuntemuksen ja viininvalmistamojen teknisen kehityksen ansiosta. Mórin hiilihapotetut helmeilevät viinit valmistetaan pääasiassa aromaattisista lajikkeista, mutta sallittuja ovat myös viinialueen klassiset lajikkeet, jotka toimivat hyvänä, hapokkuutta tuovana perustana valmistettaville tuotteille. Sato korjataan fysiologisen kypsyyden ensimmäisessä vaiheessa. Valmistajat näkevät paljon vaivaa rypäleiden jalostuksen ja viininvalmistuksen aikana säilyttääkseen rypäleiden primääriaromit.

8.4.3 Tuotantoalueen, inhimillisten tekijöiden ja tuotteen välinen yhteys

Maantieteellisen ympäristön luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden ansiosta Mórin viinialueella on tuotettu vuosisatojen ajan viiniä, joka on saanut mainetta koko Unkarissa.

Paikalliset viljelyolosuhteet ovat hyvät, sillä vuorien ja kukkuloiden lounais- ja eteläpuoleisilla rinteillä vallitsevat suotuisat meso- ja mikroilmastot.

Laakson tuulisuus on suuri etu viinirypäleille haitallisten sienitautien torjunnassa. Myös hallanriski pienenee tai jopa katoaa tai hallan esiintymistiheys muuttuu. Suotuisaa on myös sijainti jyrkillä lounaisrinteillä, joilla auringonvaloa saadaan paljon. Mórin hiilihapotetun helmeilevän viinin erityinen luonne johtuu myös maaperän suhteellisen korkeasta kalkkipitoisuudesta.

Viinialueen viininviljelyyn liittyy monenlaisia perinteisiä piirteitä, kuten matala leikkuutapa ja silmujen huolellinen poisto, minkä ansiosta silmut jakautuvat tasaisesti. Tämä auttaa viljelemään terveitä, ehjiä rypäleitä. Viljelymenetelmän ja auringonvalolle altistumisen ansiosta viinirypäleet kypsyvät aikaisemmin. Samalla ne säilyttävät alueelle tyypillisen hapokkuuden ja hedelmäisyyden. Tämä onkin yksi Mórin laatukuohuviinien tuotannon avaintekijöistä. Yhtä lailla tärkeää on paikallisten tuottajien erityisosaaminen, jonka ansiosta perusviinit säilyttävät raikkautensa ja eloisuutensa viinien valmistuksen aikana ja joihin Mórin hiilihapotetun helmeilevän viinin erityislaatu perustuu.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Merkintöjä koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Rajatun maantieteellisen alueen tuotantoon sallittujen kuntien nimistä voidaan käyttää merkinnöissä muotoa, jossa on loppuliite ”-i”.

Satovuoden ilmoittaminen on pakollista kaikille primööri-viineille ja uusille viineille.

Jos satovuosi ilmoitetaan, 85 prosentin viinistä on oltava kyseisen satovuoden viiniä. Poikkeuksena ovat primööri-viinit ja uudet viinit sekä uuden istutuksen ensimmäiset viinit (*virgin vintage*) ja ensimmäisen sadon viinit (*első szüret*), joista 100 prosentin on oltava kyseisen satovuoden viiniä.

Kaikissa Mórin viineissä voi olla maininta ”termőhelyen palackozva” (pullotettu tuotantopaikalla), ”termelői palackozás” (tuottajan pullottama) tai ”pinceszövetkezetben palackozva” (pullotettu osuustoiminnallisessa viininvalmistamossa).

Ilmaisu ”rosé” voidaan korvata ilmaisulla ”rosé” ja ilmaisu ”küvé” voidaan korvata ilmaisulla ”cuvée”.

Küvé- tai cuvée-viini voi tarkoittaa viiniä, joka on valmistettu useiden rypälelajikkeiden sekoituksesta. Cuvéessä käytettyjen rypälelajikkeiden nimet voidaan ilmoittaa etiketissä niiden osuuden mukaan alenevassa järjestyksessä. Jos lajikkeiden nimet ilmoitetaan, on ilmoitettava kaikki cuvéessä käytettyjen lajikkeiden nimet.

Ilmaisua ”öreg tőkék bora” (vanhoista köynnöksistä saatu viini) voidaan käyttää, jos vähintään 85 prosenttia tietystä viinistä on peräisin yli 40-vuotiailta viinitarhoilta.

Ilmaisua ”birtokbor” (tilan oma viini) voidaan käyttää Mórin viinissä, jos 100 % viinin raaka-aineena käytetyistä rypäleistä on peräisin asianomaisen viininvalmistamon viljelyalalta. Perheyrityksissä ilmaisua ”birtokbor” voidaan käyttää myös viinistä, joka on peräisin suoraan sukulaisten viljelemiltä viininviljelyaloilta.

Ilmaisuja ”késői szüretelésű bor” (myöhäisen sadonkorjuun viini), ”válogatott szüretelésű bor” (valikoidun sadon viini), ”főbor” (prime-viini), ”jégbor” (jääviini) ja ”töppedt szőlőből készült bor” (kuivuneista rypäleistä valmistettu viini) voidaan käyttää vain Premium-viineistä.

Mór-viinituotteissa sallitaan lajikkeen ja sen synonyymien merkitseminen viiniyttämiseen soveltuvien viiniköynnöslajikkeiden luokittelua koskevassa kansallisessa lainsäädännössä määritellyllä tavalla kaikissa tuoteluokissa seuraavin rajoituksin ja lisäyksin:

a) Jos ilmoitetaan vain yksi lajike, tuote on valmistettava 85-prosenttisesti kyseisestä lajikkeesta.

b) Jos ilmoitetaan useampi lajike, tuote on valmistettava 100-prosenttisesti kyseisistä lajikkeista.

c) Lajiketta ei saa ilmoittaa, jos Mór-nimityksen viinissä on rajoitetusti käytettävä ilmaisu ”Muskotály”.

Muut ilmaisut, joiden käyttöä on rajoitettu:

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Edellytyksen kuvaus:

VIINI:

— perinteinen merkintä ”Muzeális bor” (historiallinen viini): valkoviini, Premium

— ”Birtokbor” (tilan oma viini): kaikki viinit

— ”Öreg tőkék bora” (vanhoista köynnöksistä saatu viini) kaikki viinit

— ”virgin vintage” (uuden istutuksen ensimmäinen viini) tai ”első szüret” (ensimmäinen sato) kaikki viinit

— Muskotály (muskat): valkoviini

— ”Cuvée” tai ”küvé”: kaikki viinit

— ”Szűretlen” (suodattamaton): punaviini

— ”Primőr” (primööri-viini) tai ”újbor” (uusi viini): valko-, rosee- ja punaviini

— ”Barrique”: valko- ja punaviini, Premium

LAATUKUOHUVIINI:

— ”blanc de blanc”: valkoviini

— ”blanc de noir”: valkoviini

— ”nyerspezsgő” (Brut-kuohuviini): valko- ja roseeviini

— Muskotály (muskat): valkoviini

— ”crémant”: valko- ja roseeviini

— ”palackban erjesztett” (pullossa käynyt): valko- ja roseeviini

— ”termelői pezsgő” (viljelijän kuohuviini): valko- ja roseeviini

— ”hagyományos módszerrel palackban erjesztett” (käytetty pullossa perinteisellä menetelmällä), ”hagyományos módszer” (*méthode traditionnelle*, perinteinen menetelmä), ”klasszikus módszer” (*méthode classique*, klassinen menetelmä) ja ”klasszikus hagyományos módszer” (klassinen perinteinen menetelmä): valko- ja roseeviini

— ”küvé” tai ”cuvée”: valko- ja roseeviini

AROMAATTINEN LAATUKUOHUVIINI:

— Muskotály (muskat)

— ”küvé” tai ”cuvée”

HIILIHAPOTETTU HELMEILEVÄ VIINI:

— Muskotály (muskat)

— ”küvé” tai ”cuvée”

Pienemmät maantieteelliset yksiköt, jota voidaan mainita suojatun alkuperänimityksen ”Mór” lisäksi

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Jos nimityksen ”Mór” viineissä mainitaan maantieteellisen alueen kunnan nimi, rypäleistä vähintään 85 % on oltava peräisin viinitilarekisterissä luokkiin I ja II luokitelluilta kyseisessä kunnassa olevilta viinitarhoilta ja enintään 15 % valmistuksessa käytetyistä rypäleistä saa olla peräisin muilta rajatun tuotantoalueen ”Mór” alueilta.

Tuotanto rajatun tuotantoalueen ulkopuolella

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Suojatun alkuperänimityksen ”Mór” viiniä voidaan tuottaa rajatun alueen kuntien ulkopuolella seuraavissa suoraan rajatun alueen vieressä sijaitsevissa lääneissä ja niiden kunnissa:

— Fejérin lääni:

Seuraavat kunnat: 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-Kiskunin lääni:

Seuraavat kunnat: 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-Esztergomin lääni:

Seuraavat kunnat: 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 ja Vértesszőlős.

— Pestin maakunta:

Seuraavat kunnat: 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.

— Tolnan lääni:

Seuraavat kunnat: 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.

— Somogyn lääni:

Seuraavat kunnat: 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.

— Veszprémin lääni:

Seuraavat kunnat: 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.

Premium-viinit, laatukuohuviinit ja maustetut laatukuohuviinit ovat poikkeus edellä mainitusta säännöstä: niitä voidaan valmistaa ainoastaan rajatulla alueella.

Suojatut perinteiset merkinnät

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Merkinnän ”suojattu alkuperänimitys” synonyyminä voidaan käyttää seuraavaa perinteistä merkintää: ”védett eredetű bor” (viini, jolla on suojattu alkuperä)

Tuotteen ominaisuuksien kuvaaminen: ”Muzeális bor” (historiallinen viini), ”késői szüretelésű bor” (myöhäisen sadonkorjuun viini) ja ”válogatott szüretelésű bor” (valikoidun sadon viini)

Linkki tuote-eritelmään

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