C/2025/2608

8.5.2025

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97, paragraphe 3, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/2608)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Mór / Móri»

PDO-HU-A1333-AM03

Date de la demande: 16.2.2020

1. **Demandeur et intérêt légitime**

Conseil des communautés viticoles de la région viticole de Mór

Organisme public chargé de gérer l'indication géographique

2. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications**

☐ Dénomination du produit

☒ Catégorie de produit de la vigne

☐ Lien

☐ Restrictions à la commercialisation

3. **Description et motifs de la modification**

Inclusion des catégories de produits suivants: vin mousseux de qualité, vin mousseux de qualité de type aromatique, et vin pétillant gazéifié

Les habitudes et les tendances de consommation ont mis en évidence la nécessité d'inclure ces catégories de produits. Ces dernières années, on a observé sur le marché une demande en faveur des produits relevant de ces catégories. Les conditions pédoclimatiques de la région viticole et l'évolution technologique des exploitations viticoles mettent en évidence la nécessité d'exploiter le potentiel de ces catégories de vin dans la région, par une régulation naturelle et dans des conditions égales pour tous. L'évolution technologique rend possible la production dans la région viticole de Mór non seulement de vins mousseux traditionnels, mais également de vins mousseux de qualité de type aromatique et de vins pétillants gazéifiés.

Chapitres concernés du cahier des charges:

— II. Description du ou des vins

— III. Pratiques œnologiques essentielles

— V. Rendements maximaux

— VI. Cépages autorisés

— VII. Lien avec l'aire géographique

— VIII. Autres conditions

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Chapitres du document unique concernés:

— Catégories de produits de la vigne

— Description du ou des vins

— Pratiques vitivinicoles - Pratiques œnologiques spécifiques

— Pratiques vitivinicoles – rendements maximaux

— Lien avec l'aire géographique

— Autres conditions

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Mór / Móri

2. **Type de l'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

9. Vin pétillant gazéifié

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

4.1. *Catégorie 1: Vin*

4.1.1. Vin blanc

Les vins blancs affichent des robes allant du blanc verdâtre au jaune doré, en passant par le jaune paille, avec une intensité faible à moyenne. Au nez dominent les notes florales, entre autres de fleur d'acacia et de fleur de vigne, ainsi que des notes de fruits à noyau mûrs et d'agrumes. La bouche révèle une acidité fraîche et vive associée à une rondeur moyenne et à des notes de fruits à noyau mûrs et d'agrumes, souvent avec une texture grasse; les caractéristiques particulières du cépage sont évidentes et les notes de vieillissement en fûts ne sont pas excessives.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	4,6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4.1.2. Vin rosé

Les vins rosés affichent des robes allant du rose, du violet et du saumon jusqu'à des teintes pelure d'oignon et rouge clair. Le nez est égayé par des notes de fruits rouges légers et un style modeste et juvénile. La bouche, tout aussi juvénile, est dominée par des notes de fruits rouges associées à une acidité fraîche et à un corps léger.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	4,6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4.1.3. Vin rouge

Les vins rouges sont des vins élaborés par un processus de macération brève (5 à 7 jours) en tant que vins «primőr» (primeurs), à consommer dans l'année. Au nez et en bouche, ils sont légers et simples et évoquent les fruits rouges. Leur robe est rubis clair.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	4,6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4.1.4. Vin premium

Les vins premium affichent des robes allant du jaune doré au vieil or. Au nez dominent les arômes de fruits à noyau mûrs, voire surmûris, ainsi que d'épices douces et de miel développés par le vieillissement, et une certaine minéralité évoquant la pierre. La bouche présente un caractère fruité intense de fruits à noyau mûrs, une acidité prononcée et un titre alcoométrique élevé. Pour les vins portant la mention traditionnelle «premium» provenant de vendanges tardives, de vendanges sélectives ou de raisins passerillés, le titre alcoométrique volumique total minimal est de 12,83 % et l'acidité volatile maximale est de 2 g/l, exprimée en acide tartrique.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	4,6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4.2. *Catégorie 5: Vin mousseux de qualité*

4.2.1. Vin blanc

Ces vins mousseux arborent une robe vert pâle, légèrement teintée de jaune doré, tandis que leur nez révèle des notes de fruits à chair blanche (pêche, pomme, nectarine, poire). Ils présentent une acidité caractéristique, sans être agressifs. Leurs acides constituent une bonne base pour la texture du vin mousseux. Le vieillissement développe des arômes crémeux et préserve pleinement les notes de fruits mûrs, telles que la pêche, la pomme, la poire et même la nectarine.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4,6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4.2.2. Vin rosé

Ces vins affichent des robes variant du saumon pâle à des tonalités rosées, avec parfois des nuances légèrement violettes. Leur nez évoque les fruits à chair rouge (cerise, griotte, mûre, myrtille, fraise). Ces vins sont moyennement intenses et présentent une épine dorsale acide assertive associée à une bouche dominée par les fruits rouges.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4,6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Caractéristiques analytiques générales	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4.3. *Catégorie 6: Vin mousseux de qualité de type aromatique*

4.3.1. Vin blanc

Ces vins affichent une robe allant du jaune vert pâle au jaune doré. Au nez, les notes dominantes de raisins aromatiques sont accompagnées de notes juvéniles de fleurs de vigne. En bouche, les vins révèlent une structure acide moyenne à vive et, qu'ils soient secs ou présentent des sucres résiduels, leurs notes parfumées et leurs arômes rappellent les fruits à chair blanche.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6
Acidité totale minimale	4,6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4.4. *Catégorie 9: Vin pétillant gazéifié*

4.4.1. Vin blanc

Ces vins arborent des robes qui varient du blanc verdâtre au jaune doré. Leur nez évoque des notes d'agrumes et de fruits à noyau. L'ajout de dioxyde de carbone dissous accentue les arômes et les saveurs du vin et lui donne une sensation d'acidité moyenne élégante.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4.4.2. Vin rosé

Les vins rosés pétillants gazéifiés affichent des robes allant de la pelure d'oignon pâle au rouge clair. Le nez est égayé par des notes de fruits rouges. L'ajout de dioxyde de carbone dissous accentue les arômes et les saveurs du vin et lui donne une sensation d'acidité moyenne élégante.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Vin

Pratiques œnologiques

L'utilisation d'un pressoir discontinu est autorisée.

Pratiques œnologiques non autorisées

Restriction applicable à la fabrication des vins

L'édulcoration et l'enrichissement du moût des vins premium ne sont pas autorisés.

Règles relatives à la viticulture

Pratique culturale

Règles relatives à la technique culturale des vignes: En ce qui concerne les vignobles plantés avant le 1er août 2010, il est possible de produire des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée à l'aide de toute méthode de culture précédemment autorisée, et ce, tant que l'exploitation du vignoble se poursuit.

Règles relatives à la technique culturale des vignes: Pour les vignobles établis après le 1er août 2010: taille courte, en gobelet, ombrelle, cordon bas, cordon mi-hauteur, cordon haut

Règles relatives à la charge en nombre d'yeux du vignoble:

La production du vin de Mór est autorisée uniquement avec un maximum de 10 yeux francs/m^2.

Méthodes de vendange:

Les vendanges manuelle et mécanique sont autorisées pour tous les vins bénéficiant de l'AOP, les vins mousseux de qualité, les vins mousseux de qualité de type aromatique et les vins pétillants gazéifiés. Pour les vins premium, seule la vendange manuelle est autorisée.

Teneur naturelle minimale en sucre du raisin et titre alcoométrique minimal potentiel

Restriction applicable à la fabrication des vins

Pour les vins blancs, rosés et rouges: 9,0 % vol — 14,9 MM° (degrés de moût hongrois)

Pour les vins blancs provenant de vendanges tardives, de vendanges sélectives ou de raisins passerillés, et pour les vins premium, les raisins ont une teneur naturelle minimale en sucre de 216 g/l et un titre alcoométrique volumique potentiel de 12,83 % vol, soit 20 degrés de moût selon l'échelle hongroise.

Pour le vin mousseux de qualité, le vin mousseux de qualité de type aromatique et le vin pétillant: 9,0 % vol — 14,9 MM° (degrés de moût hongrois)

Règles relatives à la date de vendange

Pratique culturale

Fixation de la date de la vendange:

La date de début de la vendange est décidée chaque année avant le 20 août par le conseil d'administration de la communauté viticole. Les produits vitivinicoles élaborés à partir de raisins récoltés avant la date de la vendange fixée par ledit conseil d'administration ne pourront pas obtenir de certificat d'origine pour le vin de «Mór/Móri», ni être mis en vente avec l'appellation d'origine protégée. Les communautés vitivinicoles publient par avis la date de la vendange. En cas de circonstances extraordinaires (par exemple en cas d'intempéries ou de contamination), il est possible de déroger à ce qui précède.

Règles relatives à la mention des cépages:

La mention des cépages et de leurs synonymes, tels que définis dans la réglementation nationale en vigueur relative à la classification des cépages vinifiables, est autorisée sur les produits vitivinicoles de la région de Mór pour toutes les catégories, sous réserve des restrictions et précisions suivantes:

a. lorsqu'un seul cépage est mentionné, le produit doit être fabriqué à partir de ce cépage à hauteur de 85 %;

b. lorsque plusieurs cépages sont mentionnés, le produit doit être fabriqué à 100 % à partir de ces cépages;

c. la mention des cépages n'est pas autorisée sur les vins de Mór portant la mention à usage limité «muskotály» (muscat).

b. *Rendements maximaux*

Vins blancs, rosés, rouges

100 hectolitres par hectare

13 600 kg de raisins par hectare

Vins premium

60 hectolitres par hectare

8 500 kg de raisins par hectare

Vins premium provenant de vendanges tardives et de vendanges sélectives

45 hectolitres par hectare

8 000 kg de raisins par hectare

Vins premium issus de raisins passerillés

20 hectolitres par hectare

5 000 kg de raisins par hectare

Vin mousseux de qualité, vin mousseux de qualité de type aromatique, vin pétillant gazéifié

100 hectolitres par hectare

13 600 kg de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les raisins provenant des vignobles de classe I et II des communes de Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd et Zámoly dans le comitat de Fejér, selon le cadastre viticole (région viticole de Mór), peuvent être utilisés pour la production de produits vitivinicoles bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mór/Móri».

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

Description de la zone délimitée

La région viticole de Mór, qui est l'une des plus petites régions viticoles historiques de Hongrie, se situe sur les contreforts des monts Vértes qui longent le fossé de Mór, niché entre les monts Vértes et Bakony, dans le comitat de Fejér.

La configuration du fossé de Mór, ligne de faille tectonique courant entre les monts Vértes et Bakony, exerce une influence sur le microclimat et la direction des vents dominants de la région viticole. Les caractéristiques morphologiques actuelles ont été déterminées par la formation des reliefs au cours du Pliocène supérieur et du Quaternaire, avec l'édification des actuelles buttes-témoins coiffées de rocaille, dont les sommets aplatis et étalés en longueur descendent en pente douce jusqu'au pied des versants dans un relief accidenté. Les monts Vértes forment un massif karstique peu élevé formé de grabens et de horsts.

Les sols bruns, y compris les sols bruns forestiers argilluviés, se sont développés en grande partie sur un fond de lœss mélangé à des débris calcaires, et de sables datant de l'Oligocène. La dolomite et le calcaire y sont, par endroits, recouverts de sols de rendzine.

Quoique moins chaud que la moyenne nationale, le climat de la région est propice à la viticulture. L'hiver y est doux, les mouvements d'air y sont fréquents toute l'année. En été, les rayons de soleil inondent pendant toute la journée la plupart des vignobles. La température annuelle moyenne est de 10 °C. La zone est caractérisée par des conditions de luminosité moyenne et un volume de précipitations de 600 à 650 millimètres. Les plus fortes précipitations sont relevées en été, les plus faibles en février et mars. Les vents dominants sont de nord-ouest. Dans l'ensemble, les températures sont fraîches, mais sans excès, et le temps assez pluvieux.

8.1. *Vin (1)*

8.1.1. Facteurs humains

La charge en nombre d'yeux des vignobles ne doit pas dépasser 10 yeux francs/m^2. Les restrictions en matière de rendements jouent un rôle important dans la singularité et la qualité des produits. Pour certains types de vins dont la sélection a lieu dans le vignoble et dont l'ampleur en bouche est un critère, seule la vendange manuelle est autorisée, les connaissances et l'expérience humaines jouant un rôle essentiel dans la sélection de la matière première appropriée. La détermination de la date de vendange n'est pas seulement une tradition mais est décidée, avant sa publication, par les viticulteurs locaux sur la base de leur savoir-faire professionnel. Lorsque le terme «muskotály» (muscat) est utilisé, les cépages aromatiques doivent dominer (min. 85°%). C'est ainsi que le vin pourra développer un nez aromatique.

8.1.2. Lien entre la zone de production, les facteurs humains et le produit

Grâce aux facteurs naturels et humains de la zone géographique, la région viticole de Mór produit des vins réputés dans tout le pays depuis des siècles.

Le méso-climat et le microclimat qui règnent sur les versants sud-sud-ouest des montagnes et des collines sont propices à la culture de la vigne.

L'exposition aux vents de la structure en fossé constitue un grand avantage en ce sens qu'elle réduit les maladies fongiques susceptibles d'attaquer la vigne et contribue aussi à atténuer ou empêcher le gel de causer des dégâts, ou à en diminuer la fréquence. L'exposition sud-ouest favorable des côtes escarpées et la possibilité d'y exploiter la lumière du soleil viennent s'ajouter à toutes ces dispositions avantageuses. Enfin, les vins de la région de Mór doivent leur caractère à la teneur en calcaire relativement importante des sols.

La viticulture et la vinification développées dans la région bénéficient d'une vaste palette de spécificités traditionnelles uniques, qui sont essentielles également au regard de leurs incidences à long terme. Les différences notables dans la culture de la vigne et la transformation des raisins par rapport à celles des autres régions viticoles s'expliquent à la fois, premièrement, par les traditions culturales apportées par la population germanophone qui s'est établie dans la région; deuxièmement, par les nouvelles méthodes vitivinicoles introduites par les Capucins; et, troisièmement, par le fait que ces particularités se sont fortement développées localement, la région étant isolée à l'époque.

Dans les vignobles cultivés de façon traditionnelle, la taille dite «chauve» et la taille courte à palissage, typique de la région viticole, sont pratiquées encore de nos jours: grâce à ce procédé, qui vise à faire pousser les plants plus près du sol afin qu'ils bénéficient de la chaleur que celui-ci emmagasine durant la journée, ce qui donne une meilleure maturation et une plus grande qualité. Les producteurs de vin de Mór adhèrent à cette méthode de culture encore aujourd'hui. Tous les viticulteurs de la région s'efforcent de conserver les méthodes de conduite de la vigne en charpente courte.

En outre, le système aéré de coursons obtenu par la sélection soigneuse des coursons, l'«ébourgeonnage», contribue aussi à la production de grappes de raisin saines et intactes, essentielle à l'élaboration des vins de Mór au goût fruité.

Les procédés de production mentionnés ci-dessus donnent une matière première qui se prête extrêmement bien à un vieillissement prolongé du vin, dans le cas des vins premium par exemple, qui s'effectue traditionnellement dans de grands fûts. En effet, la petite dimension spécifique de l'aire permet de laisser vieillir les vins plus longtemps dans les fûts en bois.

8.2. *Vin mousseux de qualité (5)*

8.2.1. Description du vin mousseux de qualité

Les vins mousseux produits dans la région viticole de Mór sont, indépendamment de leur robe, caractérisés par une acidité, une fraîcheur, une vivacité et un fruité dynamiques, mais pas excessifs. La maturation confère aux vins mousseux de qualité de Mór des notes primaires de biscuit et de beurre, et une acidité tout en rondeur.

Au cépage Ezerjó, pratiquement le seul à avoir été cultivé jusqu'aux années 1950, et devenu pour ainsi dire la «marque de fabrique» de la région, s'ajoutent aujourd'hui d'autres cépages, blancs pour la plupart. Parmi ceux-ci, on peut citer les cépages Zöld veltelíni, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon et Pinot Noir. Le cépage numéro un de la région reste néanmoins l'Ezerjó, qui est cultivé sur à peu près un tiers de la zone. La structure variétale montre qu'en dehors de l'Ezerjó, d'autres cépages utilisés pour la production de vins mousseux traditionnels, le Chardonnay et le Pinot Noir, sont également passés au premier plan dans la région viticole.

Grâce à ces nouveaux cépages et au traditionnel Ezerjó, les vins mousseux de Mór sont aujourd'hui considérés comme comprenant des vins mousseux fruités et frais présentant une belle acidité, supportant bien le vieillissement.

8.2.2. Facteurs humains

Les raisins produits dans la région viticole de Mór sont particulièrement adaptés à la production de vins mousseux. Le goût pur des raisins cultivés sur les sols calcaires et les acides vifs et frais des vins suscitent depuis des décennies l'intérêt des producteurs de vin mousseux pour cette région viticole. Ainsi, outre la région viticole d'Etyek, celle de Mór a également fourni des volumes considérables de raisins comme matière première au plus grand producteur de vin mousseux du pays au cours des dernières décennies, et dans les années 1970 et 1980, l'exploitation agricole publique de Mór a même produit sa propre marque de vin mousseux, le «Corvinus». La qualité du vin mousseux a permis à l'entreprise de fournir non seulement le marché domestique, mais également d'entrer sur des marchés d'exportation.

Après la fermeture de l'exploitation agricole publique, la production de vin mousseux a été brièvement interrompue; cependant, grâce à l'expérience professionnelle acquise antérieurement, combinée à des technologies de pointe, la production de vins mousseux a repris dans cette région viticole. Cette évolution est également facilitée par la modification de la structure variétale observée dans la région viticole, avec l'arrivée au premier plan du cépage Chardonnay et l'apparition du cépage Pinot noir, qui sont également d'excellentes matières premières pour le vin mousseux.

Seuls les vins mousseux de qualité blancs et rosés peuvent être produits. Ils doivent être fermentés en bouteille afin d'assurer la présence de bulles fines uniformes.

8.2.3. Lien entre la zone de production, les facteurs humains et le produit

Grâce aux facteurs naturels et humains de la zone géographique, la région viticole de Mór produit des vins réputés dans tout le pays depuis des siècles.

Le méso-climat et le microclimat qui règnent sur les versants sud-sud-ouest des montagnes et des collines sont propices à la culture de la vigne.

L'exposition aux vents de la structure en fossé constitue un grand avantage en ce sens qu'elle réduit les maladies fongiques susceptibles d'attaquer la vigne et contribue aussi à atténuer ou empêcher le gel de causer des dégâts, ou à en diminuer la fréquence. L'exposition sud-ouest favorable des côtes escarpées et la possibilité d'y exploiter la lumière du soleil viennent s'ajouter à toutes ces dispositions avantageuses. Enfin, les vins mousseux de qualité de Mór doivent leur caractère à la teneur en calcaire relativement importante des sols.

La culture de la vigne dans la région viticole s'appuie sur un large éventail de spécificités traditionnelles, telles que la conduite de la vigne en charpente courte et un ébourgeonnage soigneux, qui contribue à la répartition uniforme des yeux. Ces spécificités donnent des raisins sains et intacts qui arrivent à maturation plus tôt grâce à la méthode de culture et à une bonne exposition qui leur permettent de bénéficier davantage de la lumière du soleil, tout en maintenant leur acidité locale et leur fruité caractéristiques, qui constituent l'une des clés de la production des vins mousseux de qualité de Mór. Les traditions et le savoir-faire des producteurs locaux, qui contribuent à préserver la fraîcheur et la vivacité des vins de base lors du processus de production du vin mousseux de manière à développer la qualité spécifique du vin mousseux de qualité de Mór, sont tout aussi essentiels.

8.3. *Vin mousseux de qualité de type aromatique (6)*

8.3.1. Vin mousseux de qualité de type aromatique - Description

Ces vins affichent une robe allant du jaune vert pâle au jaune doré. La bouche est dominée par des notes primaires fruitées et florales issues de cépages aromatiques. L'acidité moyenne ou vive constitue une bonne épine dorsale pour des vins contenant des sucres résiduels et des arômes rappelant les fruits à chair blanche.

Cultivé sur près d'un tiers de la zone, le cépage le plus courant dans la région viticole est l'Ezerjó; d'autres cépages aromatiques sont toutefois également apparus au premier plan au cours des dernières décennies. Ces vignobles, jeunes pour la plupart, constituent la base de la production des vins mousseux de qualité de type aromatique.

8.3.2. Facteurs humains

La région viticole de Mór perpétue sa tradition de culture de cépages aromatiques depuis des décennies. Les cépages Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Cserszegi fűszeres et Tramini sont prédominants dans la région viticole depuis plusieurs décennies. L'évolution des goûts en ce qui concerne le vin au cours des dix dernières années a suscité l'intérêt des experts de la région viticole de Mór en faveur de cépages aromatiques, et on observe une demande en faveur de la création de nouvelles catégories de produits dans le processus de production. Le développement technologique et professionnel continu des exploitations viticoles au cours des dernières années rend désormais possible la production de vin mousseux de qualité de type aromatique dans la région, dont la fermentation se fait directement à partir du moût. Un titre alcoométrique plus bas contribue à maintenir la fraîcheur. Les cépages autorisés ont fait l'objet d'une sélection par des experts qui a permis le développement de leurs caractéristiques aromatiques et parfumées.

8.3.3. Lien entre la zone de production, les facteurs humains et le produit

Grâce aux facteurs naturels et humains de la zone géographique, la région viticole de Mór produit des vins réputés dans tout le pays depuis des siècles.

Le méso-climat et le microclimat qui règnent sur les versants sud-sud-ouest des montagnes et des collines sont propices à la culture de la vigne.

L'exposition aux vents de la structure en fossé constitue un grand avantage en ce sens qu'elle réduit les maladies fongiques susceptibles d'attaquer la vigne et contribue aussi à atténuer ou empêcher le gel de causer des dégâts, ou à en diminuer la fréquence. L'exposition sud-ouest favorable des côtes escarpées et la possibilité d'y exploiter la lumière du soleil viennent s'ajouter à toutes ces dispositions avantageuses. Enfin, les vins mousseux de qualité de type aromatique de Mór doivent leur caractère à la teneur en calcaire relativement importante des sols.

La culture de la vigne dans la région viticole s'appuie sur un large éventail de spécificités traditionnelles, telles que la conduite de la vigne en charpente courte et un ébourgeonnage soigneux, qui contribue à la répartition uniforme des yeux. Ces spécificités donnent des raisins sains et intacts qui arrivent à maturation plus tôt grâce à la méthode de culture et à une bonne exposition qui leur permettent de bénéficier davantage de la lumière du soleil, tout en maintenant leur acidité locale et leur fruité caractéristiques, qui constituent l'une des clés de la production des vins mousseux de qualité de type aromatique de Mór. Le savoir-faire des producteurs locaux, qui contribue à préserver la fraîcheur et la vivacité des vins de base lors du processus de production du vin mousseux de manière à développer la qualité spécifique du vin mousseux de qualité de type aromatique de Mór, est tout aussi essentiel.

8.4. *Vin pétillant gazéifié (9)*

8.4.1. Vins pétillants gazéifiés – Description

Cultivé sur près d'un tiers de la zone, le cépage le plus courant dans la région viticole est l'Ezerjó; d'autres cépages aromatiques sont toutefois également apparus au premier plan au cours des dernières décennies. En ce qui concerne les vins pétillants gazéifiés de Mór, les cépages traditionnels tels que l'Ezerjó offrent une bonne épine dorsale acide, tandis que les cépages aromatiques confèrent un parfum et une complexité aromatique appropriés. Cette richesse de parfums et d'arômes est accentuée par l'ajout de dioxyde de carbone, apporté partiellement ou entièrement de l'extérieur.

Au nez, les vins pétillants gazéifiés de Mór présentent un parfum fruité et une vivacité associés à une acidité élégante, quelle que soit leur couleur. L'ajout de dioxyde de carbone dissous accentue les parfums et les saveurs du vin.

8.4.2. Facteurs humains

Après les vins et les vins mousseux, la région viticole de Mór a vu apparaître la catégorie de produits des vins pétillants gazéifiés. Ils doivent leur succès à l'expertise d'une jeune génération de viticulteurs locaux et au développement technologique des exploitations viticoles. Les vins pétillants gazéifiés de Mór sont essentiellement élaborés à partir de cépages aromatiques, mais les cépages classiques de la région viticole sont également autorisés, ce qui apporte une bonne épine dorsale acide aux produits fabriqués. La récolte a lieu au premier stade de la maturité physiologique, et les producteurs font un gros travail lors de la transformation des raisins et du processus de vinification afin de préserver les arômes primaires des raisins.

8.4.3. Lien entre la zone de production, les facteurs humains et le produit

Grâce aux facteurs naturels et humains de la zone géographique, la région viticole de Mór produit des vins réputés dans tout le pays depuis des siècles.

Le méso-climat et le microclimat qui règnent sur les versants sud-sud-ouest des montagnes et des collines sont propices à la culture de la vigne.

L'exposition aux vents de la structure en fossé constitue un grand avantage en ce sens qu'elle réduit les maladies fongiques susceptibles d'attaquer la vigne et contribue aussi à atténuer ou empêcher le gel de causer des dégâts, ou à en diminuer la fréquence. L'exposition sud-ouest favorable des côtes escarpées et la possibilité d'y exploiter la lumière du soleil viennent s'ajouter à toutes ces dispositions avantageuses. Enfin, les vins pétillants gazéifiés de Mór doivent leur caractère à la teneur en calcaire relativement importante des sols.

La culture de la vigne dans la région viticole s'appuie sur un large éventail de spécificités traditionnelles, telles que la conduite de la vigne en charpente courte et un ébourgeonnage soigneux, qui contribue à la répartition uniforme des yeux. Ces spécificités donnent des raisins sains et intacts qui arrivent à maturation plus tôt grâce à la méthode de culture et à une bonne exposition qui leur permettent de bénéficier davantage de la lumière du soleil, tout en maintenant leur acidité locale et leur fruité caractéristiques, qui constituent l'une des clés de la production des vins pétillants gazéifiés de Mór. Le savoir-faire des producteurs locaux, qui contribue à préserver la fraîcheur et la vivacité des vins de base lors du processus de production du vin et, partant, permet de développer la qualité spécifique du vin pétillant gazéifié de Mór, est tout aussi essentiel.

9. **Autres conditions spécifiques (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Règles relatives aux indications

Cadre juridique:

Législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage.

Description de la condition:

La variante grammaticale dotée du suffixe d'appartenance en «-i» du nom de toutes les communes autorisées à produire dans la zone géographique délimitée peut également être indiquée sur l'étiquette.

Il est obligatoire d'inscrire sur l'étiquette le millésime de tous les vins primeurs et nouveaux.

En cas d'inscription du millésime sur l'étiquette, au moins 85 % du vin en question doit provenir de l'année de récolte en question. Les vins primeurs ou les vins nouveaux, ainsi que ceux portant la mention «virgin vintage» ou «első szüret» (première vendange) constituent une exception à cette règle: dans ces cas-là, le vin doit provenir à 100 % de l'année de récolte en question.

Les mentions «termőhelyen palackozva» («mis en bouteille dans l'aire de production»), «termelői palackozás» («mis en bouteille chez le producteur») et «pinceszövetkezetben palackozva» («mis en bouteille dans une cave coopérative») peuvent figurer sur l'étiquette de tous les vins «Mór/Móri».

La mention «rozé» peut être remplacée par celle de «rosé» et la mention «küvé», par celle de «cuvée».

Les vins portant la mention «küvé» ou «cuvée» peuvent avoir été obtenus par le mélange de plusieurs cépages, auquel cas l'étiquette peut indiquer le nom des cépages dans l'ordre décroissant de leur proportion, pour l'information des consommateurs. Si l'étiquette mentionne les cépages, il faut alors obligatoirement qu'elle énumère tous les cépages composant la cuvée.

La mention «öreg tőkék bora» («vin de vieux ceps») peut figurer sur l'étiquette lorsque le vin provient pour au moins 85 % d'un terroir dont les ceps ont plus de 40 ans.

La mention «birtokbor» («vin de propriété») peut figurer sur l'étiquette d'un vin de Mór lorsque 100°% des raisins utilisés comme matière première pour produire ces vins proviennent de la zone cultivée par l'exploitation viticole en question. Dans le cas d'entreprises familiales, la mention «birtokbor» (vin de propriété») peut figurer sur l'étiquette du vin provenant de vignobles cultivés par des parents proches.

Les mentions de «késői szüretelésű bor» («vin provenant de vendanges tardives), «válogatott szüretelésű bor» (vin provenant de vendanges sélectives), «főbor» (vin principal), «jégbor» (vin de glace) ou «töppedt szőlőből készült bor» (vin issu de raisins passerillés) ne peuvent figurer que sur les vins premium.

La mention des cépages et de leurs synonymes, tels que définis dans la réglementation nationale en vigueur relative à la classification des cépages vinifiables, est autorisée sur les produits vitivinicoles de la région de Mór pour toutes les catégories, sous réserve des restrictions et précisions suivantes:

a. lorsqu'un seul cépage est mentionné, le produit doit être fabriqué à partir de ce cépage à hauteur de 85 %;

b. lorsque plusieurs cépages sont mentionnés, le produit doit être fabriqué à 100 % à partir de ces cépages;

c. la mention des cépages n'est pas autorisée sur les vins de Mór portant la mention à usage limité «Muskotály» (Muscat).

Autres mentions à usage limité pouvant être indiquées

Cadre juridique:

Législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage.

Description de la condition:

Description de la condition:

VIN:

— la mention traditionnelle «Muzeális bor» [vin de musée]: blanc, premium

— «Birtokbor» (vin de propriété): tous les vins

— «Öreg tőkék bora» (vin de vieux ceps): tous les vins

— «Virgin vintage» ou «Első szüret» (première vendange): tous les vins

— «Muskotály» (Muscat): blanc

— «Cuvée» ou «küvé»: tous les vins

— «Szűretlen» (non filtré): rouge

— «Primőr» (primeur) ou «Újbor» (vin nouveau): blanc, rosé, rouge

— «Barrique»: blanc, rouge, premium

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ:

— «blanc de blanc»: blancs

— «blanc de noir»: blanc

— «nyerspezsgő» (vin mousseux brut): blanc, rosé

— «muskotály» (Muscat): blancs

— «crémant»: blanc, rosé

— «palackban erjesztett» (élevé en bouteille): blanc, rosé

— «termelői pezsgő» (vin mousseux de producteur): blanc, rosé

— «hagyományos módszerrel palackban erjesztett» (élevé en bouteille par méthode traditionnelle), «hagyományos módszer» (*méthode traditionnelle*), «klasszikus módszer» (*méthode classique*), «klasszikus hagyományos módszer» (méthode traditionnelle classique): blanc, rosé

— «küvé» ou «cuvée»: blanc, rosé

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ DE TYPE AROMATIQUE

— «muskotály» (Muscat)

— «küvé» ou «cuvée»

VIN PÉTILLANT GAZÉIFIÉ:

— «muskotály» (Muscat)

— «küvé» ou «cuvée»

Dénomination d'unités géographiques de taille moins importante pouvant être utilisées simultanément avec l'appellation d'origine protégée de Mór:

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage.

Description de la condition:

Pour les vins de la région viticole de Mór dont l'étiquette comporte un nom de commune de la zone géographique, au moins 85 % du raisin doit provenir de vignobles de classe I et II plantés sur le territoire de cette commune, et jusqu'à 15 % des raisins transformés peuvent venir d'autres parties de la zone géographique délimitée du terroir de Mór.

Production à l'extérieur de la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mór» peuvent être produits en dehors des communes de la zone délimitée dans les comtés suivants, directement voisins de la zone délimitée, et dans leurs communes:

— comitat de Fejér:

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

— comitat de Bács-Kiskun:

communes d'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, Zsana

— comitat de Komárom-Esztergom:

communes d'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, Vértesszőlős

— comitat de Pest:

communes d'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, Veresegyház

— comitat de Tolna:

communes d'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, Zomba, et

— comitat de Somogy:

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

— comitat de Veszprém:

communes d'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, Zánka

Font exception à cette règle les vins premium, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique, qui ne peuvent être élaborés que dans la zone délimitée.

Mentions traditionnelles protégées

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage.

Description de la condition:

Mentions traditionnelles pouvant être synonymes de l'appellation d'origine protégée: «védett eredetű bor» (vin d'origine protégée).

Description des caractéristiques du produit: «Muzeális bor» [vin de musée], «késői szüretelésű bor» [vin provenant de vendanges tardives] et «válogatott szüretelésű bor» [vin provenant de vendanges sélectives]

Lien vers le cahier des charges

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