C/2025/2608

8.5.2025.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene na razini Unije specifikacije proizvoda zaštićene oznake izvornosti u sektoru vina na temelju članka 97. stavka 3. u vezi s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/2608)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAZINI UNIJE

„Mór / Móri”

PDO-HU-A1333-AM03

Datum podnošenja zahtjeva: 16.2.2020.

1. Podnositelj zahtjeva i legitiman interes

Vijeće vinskih zajednica regije Mór

Javno tijelo koje upravlja tom oznakom zemljopisnog podrijetla

2. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuju izmjene

☐ Naziv proizvoda

☒ Kategorija proizvoda od vinove loze

☐ Povezanost

☐ Ograničenja u pogledu stavljanja na tržište

3. Opis i razlozi za izmjenu

Uključivanje kvalitetnih pjenušavih vina, kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina i gaziranih biser vina

Potrošačke navike i trendovi potaknuli su uključivanje tih kategorija proizvoda jer je na tržištu u posljednje vrijeme zabilježena potražnja za njima. Pedološki i klimatski uvjeti u toj vinogradarskoj regiji i tehnološki razvoj u vinarijama pogodni su za iskorištavanje potencijala tih kategorija proizvoda na prirodno reguliran način i definiranjem jednakih uvjeta za sve. Tehnološki razvoj omogućuje vinskoj regiji Mór da proizvodi tradicionalno pjenušavo vino, kvalitetno i aromatično kvalitetno pjenušavo vino te gazirano biser vino.

Rubrike specifikacije proizvoda na koje se primjenjuje izmjena:

— II. Opis vina

— III. Posebni enološki postupci

— V. Najveći prinosi

— VI. Dopuštene sorte grožđa

— VII. Povezanost sa zemljopisnim područjem

— VIII. Dodatni uvjeti

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Rubrike jedinstvenog dokumenta na koje se primjenjuje izmjena:

— Kategorije proizvoda od vinove loze

— Opis vina

— Postupci proizvodnje vina – posebni enološki postupci

— Postupci proizvodnje vina – najveći prinosi

— Povezanost sa zemljopisnim područjem

— Dodatni uvjeti

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Mór / Móri

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino

9. Gazirano biser vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, JAKA ALKOHOLNA PIĆA I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

4.1. *Vino 1. kategorije*

4.1.1. Bijelo

Bijela vina su zelenkastobijele do slamnatožute i zlatnožute boje, niskog do srednjeg intenziteta. U njihovu mirisu prevladavaju cvjetne note, uključujući akacije i cvijet vinove loze te zrelo koštuničavo voće i agrume. Okus daje svježe, živahne kiseline srednje punoće te note zrelog koštuničavog voća i agruma, često s uljnom teksturom; izražena su posebna svojstva sorte, a note dozrijevanja u bačvama nisu pretjerane.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4,6 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4.1.2. Ružičasto

Ružičasta vina su ružičasta, ljubičasta i boje lososa do boje ljuske luka te svijetlocrvene boje. Miris je mladenački te se u njemu osjete natruhe svijetlocrvenog bobičastog voća i jednostavnost. Okus je također mladenački, a dominiraju crvene bobice, svježe kiseline i lakoća tijela vina.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4,6 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4.1.3. Crno

Crna vina proizvode se kao primarna vina (primőr) primjenom kratkog postupka maceracije (pet do sedam dana), za konzumaciju u roku od godine dana. Lagana su i jednostavna, a njihov miris i okus podsjeća na crveno bobičasto voće. Svijetlocrvene su boje rubina.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4,6 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4.1.4. Vrhunsko

Ta su vina zlatne do dozrele zlatne boje. U mirisu se osjete arome zrelog, čak i prezrelog, koštuničavog voća, slatkih začina i meda koji nastaju starenjem te određene kamene mineralnosti. Okus ima izraženu voćnost zrelog koštuničavog voća, izraženu kiselost i visok udio alkohola. Za vina kasne berbe, izborne berbe i ona koja se proizvode od prosušenih bobica grožđa s tradicionalnim izrazom „vrhunsko” najmanja ukupna alkoholna jakost iznosi 12,83 % vol., a najveći udio hlapljivih kiselina 2 g/l, izraženo kao vinska kiselina.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4,6 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4.2. *Kategorija 5.: Kvalitetno pjenušavo vino*

4.2.1. Bijelo

Ta su pjenušava vina blijedozelene boje s blagim nijansama zlatnožute te mirisa voća bijele pulpe (breskva, jabuka, nektarina, kruška). Obično su kisela, no nisu jaka. Kiseline su dobar temelj za teksturu tih pjenušavih vina. Dozrijevanjem se razvijaju kremaste arome i u potpunosti se zadržavaju note zrelog voća (breskva, jabuka, kruška, pa čak i nektarina).

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	4,6 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4.2.2. Ružičasto

Vina su od blijede boje lososa do ružičaste boje, a ponekad blago ljubičaste boje. Njihov miris podsjeća na voće crvene pulpe (višnje, trešnje, kupine, borovnice, jagode). Umjerenog su intenziteta, s dobrom kiselom podlogom i okusa kojima dominiraju crvene bobice.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	4,6 g/l, izraženo kao vinska kiselina

Opća analitička svojstva	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4.3. *Kategorija 6.: Kvalitetno aromatično pjenušavo vino*

4.3.1. Bijelo

Boja vina mogu biti od bljedozelenkasto žute do slamnatožute. U mirisu prevladavaju note aromatičnog grožđa s notama cvijeća vinove loze. Okus se odlikuje srednjom do dinamičnom strukturom kiseline, bez obzira na to je li suh ili s neprevrelim šećerom, ima mirisne note i arome koje podsjećaju na voće bijele pulpe.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	6
Najmanja ukupna kiselost	4,6 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4.4. *Kategorija 9.: Gazirano biser vino*

4.4.1. Bijelo

Boja vina je od zelenkastobijele do zlatnožute. U mirisu se osjete note agruma i koštuničavog voća. Dodani otopljeni ugljikov dioksid naglašava mirise i okuse vina i daje im umjereni osjećaj elegantne kiseline.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4.4.2. Ružičasto

Ružičasta gazirana biser vina blijede su boje ljuske luka do svijetlocrvene boje. U mirisu se osjete natruhe crvenog bobičastog voća. Dodani otopljeni ugljikov dioksid naglašava mirise i okuse vina i daje im umjereni osjećaj elegantne kiseline.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Posebni enološki postupci*

Vino

Enološki postupci

Dopuštena je upotreba serijske preše.

Enološki postupci koji nisu dopušteni

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Doslađivanje i obogaćivanje mošta za vrhunska vina nije dopušteno.

Pravila o proizvodnji grožđa

Postupak uzgoja

Pravila o uzgoju vinove loze: Kad je riječ o vinogradima zasađenima prije 1. kolovoza 2010., proizvodi vinarstva sa zaštićenom oznakom izvornosti mogu se proizvoditi od grožđa koje se bere u vinogradima u kojima se primjenjuje bilo koja prethodno odobrena metoda uzgoja sve dok se u vinogradu provodi proizvodnja.

Pravila o uzgoju vinove loze: Ako su vinogradi zasađeni nakon 1. kolovoza 2010., mogu se primjenjivati sljedeće metode: račvasti uzgoj, niski račvasti uzgoj, uzgoj u obliku kišobrana, niski kordonac, srednje visoki kordonac, visoki kordonac

Pravila o broju pupova u vinogradu:

Za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Mór” dopušta se najviše 10 živih pupova po kvadratnom metru.

Način berbe:

Ručna i mehanička berba dopuštena je za sva vina sa ZOI-jem, kvalitetna pjenušava vina, kvalitetna aromatična pjenušava vina i gazirana biser vina. Za vrhunska vina dopuštena je samo ručna berba.

Najmanji sadržaj prirodnog šećera i potencijalna alkoholna jakost grožđa

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Za bijela, ružičasta i crna vina: 9,0 % volumnog udjela – 14,9 prema mađarskoj klasifikaciji mošta (Magyar mustfok – [MM°]).

Za bijela vina kasne berbe, bijela vina izborne berbe, bijela vina proizvedena od prosušenog grožđa i vrhunska vina najmanji sadržaj prirodnog šećera u grožđu iznosi 216 g/l, a potencijalna alkoholna jakost 12,83 % vol. i 20 prema mađarskoj klasifikaciji mošta ([MM°]).

Za kvalitetna pjenušava vina, kvalitetna aromatična pjenušava vina, gazirana biser vina: 9,0 % volumnog udjela – 14,9 prema mađarskoj klasifikaciji mošta (Magyar mustfok – [MM°]).

Pravila o datumu berbe

Postupak uzgoja

Određivanje datuma berbe:

Datum početka berbe određuje vijeće zajednice proizvođača vina do 20. kolovoza svake godine. Za vina proizvedena od grožđa ubranog prije datuma početka berbe koji je odredilo vijeće zajednice proizvođača vina ne može se dobiti potvrda o podrijetlu za vino s oznakom „Mór/Móri" i ti se proizvodi ne mogu staviti na tržište s oznakom ZOI. Datum berbe u obliku obavijesti objavljuje Zajednica proizvođača vina. U iznimnim okolnostima (npr. vremenski uvjeti ili zarazne bolesti) mogu se dopustiti odstupanja od prethodno navedenih pravila.

Pravila o naznačivanju sorti:

Oznaka sorte i njezinih sinonima, kako su definirani u relevantnom nacionalnom zakonodavstvu o klasifikaciji sorti vinove loze prikladnih za proizvodnju vina, može se navesti na vinima sa ZOI-jem „Mór" bilo koje kategorije, pod uvjetom da se poštuju sljedeća ograničenja i dodaci:

a. ako se navodi samo jedna sorta, 85 % proizvoda mora biti dobiveno od te sorte;

b. ako se navodi više sorti, 100 % proizvoda mora biti dobiveno od navedenih sorti;

c. sorta se ne smije navoditi na vinima sa ZOI-jem „Mór" na kojima se navodi ograničen izraz „Muskotály" [muškat].

b. *Najveći prinosi*

Vino – bijelo, ružičasto, crno

100 hektolitara po hektaru

13 600 kg grožđa po hektaru

Vino – vrhunsko

60 hektolitara po hektaru

8 500 kg grožđa po hektaru

Vino – vrhunsko – vina kasne i izborne berbe

45 hektolitara po hektaru

8 000 kg grožđa po hektaru

Vino – vrhunsko – vina od prosušenih bobica grožđa

20 hektolitara po hektaru

5 000 kg grožđa po hektaru

Kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano biser vino

100 hektolitara po hektaru

13 600 kg grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Grožđe koje potječe iz vinograda smještenih na području općina Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd i Zámoly u županiji Fejér razvrstanih u razred I. i II. u katastru vinograda (vinogradarska regija Mór) može se upotrebljavati za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Mór/Móri".

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Opis razgraničenog područja

Vinogradarska regija Mór jedna je od najmanjih povijesnih vinogradarskih regija u Mađarskoj, a smještena je u blizini gorja Vértes u dolini Mór, koja je okružena gorjima Vértes i Bakony u županiji Fejér.

Na mikroklimu i prevladavajući smjer vjetra u predmetnoj vinogradarskoj regiji utječe dolina Mór, koja je smještena na liniji tektonskog rasjeda između gorja Bakony i Vértes. Današnja su se morfološka obilježja razvila tijekom formiranja tla u kasnom pliocenu i u kvartaru, kad su nastale izolirane erozijske gore sa šljunčanim pokrovom, dugačkim i širokim hrptima te grubim pedimentom s blagim padinama. Gorje Vértes krški je planinski lanac srednje visine čiju strukturu čine horstovi i tektonski rovovi.

Smeđe šumsko tlo s nataloženim glinenim tlom i smeđe tlo uglavnom su se razvili na podlozi od lesa pomiješanoj s ostacima vapnenca i pijeska iz oligocena. Dolomit i vapnenac prekriveni su rendzinom.

Klima je pogodna za uzgoj vinove loze, iako je hladnija od prosjeka. Zime su blage, a tijekom cijele godine bilježi se znatna cirkulacija zraka. Tijekom cijelog ljeta većina vinogradâ obiluje sunčevom svjetlošću. Godišnja srednja temperatura iznosi 10 °C. Područje se odlikuje umjerenom svjetlošću, a prosječna količina padalina iznosi 600–650 mm. Većina kišnih padalina bilježi se ljeti, a najmanje ih je u veljači i ožujku. Prevladavaju sjeverozapadni vjetrovi. Vremenski uvjeti obično su umjereno hladni i relativno kišni.

8.1. *Vino (1.)*

8.1.1. Ljudski faktor

Broj pupova u vinogradima ne smije biti veći od 10 pupova po četvornom metru. Ograničenja prinosa imaju važnu ulogu u jedinstvenosti i kvaliteti proizvoda. Za vrste vina za koje se odabir odvija u vinogradu, a punoća je kriterij, dopuštena je samo ručna berba, pri čemu ljudsko znanje i iskustvo imaju ključnu ulogu u odabiru prave sirovine. Određivanje datuma berbe je tradicija i o njemu odlučuju, prije objave, lokalni vinogradari na temelju svojeg stručnog znanja i iskustva. Ako se koristi izraz „muskotály" [muškat], aromatske sorte moraju prevladavati (min. 85 %). Time će se osigurati aromatičnost vina.

8.1.2. Povezanost područja proizvodnje, ljudskih čimbenika i proizvoda

Zahvaljujući prirodnim i ljudskim čimbenicima zemljopisnog okruženja, u vinogradarskoj regiji Mór već se stoljećima proizvode vina čiji je ugled poznat u cijeloj zemlji.

Povoljna mezoklima i mikroklima na južnim i jugozapadnim obroncima planina i gorja utjecale su na razvoj dobrih lokalnih uvjeta za uzgoj.

Posebna „provjetrenost" doline važan je čimbenik za suzbijanje gljivičnih bolesti vinove loze, smanjenje ili izbjegavanje rizika od mraza ili kontroliranje njihove učestalosti. Drugi su korisni čimbenici povoljna izloženost sunčevoj svjetlosti i izvrsna mogućnost njezina iskorištavanja na strmim jugozapadnim obroncima na rubu doline Mór. Vina sa ZOI-jem „Mór" svoje prepoznatljive značajke duguju i relativno velikom udjelu vapnenca u tlu.

Uzgoj grožđa i proizvodnja vina u regiji odlikuju se velikim brojem jedinstvenih, tradicionalnih značajki, čiji su dugoročni učinci od ključne važnosti. Znatne razlike u uzgoju vinove loze i preradi grožđa u odnosu na druge vinogradarske regije pojavile su se prije svega zato što su njemački doseljenici sa sobom donijeli uzgojne prakse regija iz kojih dolaze, zatim zbog kapucinskih redovnika koji su uveli nove metode uzgoja vinove loze i proizvodnje vina te, konačno, zato što su se te posebnosti uglavnom razvijale na lokalnom području, koje je u to vrijeme bilo u izolaciji.

U vinogradima u kojima se primjenjuju tradicionalne metode uzgoja i dalje se primjenjuju tehnika rezidbe na „ćelavo" i račvasti uzgoj uz primjenu kolaca, koji su karakteristični za tu vinogradarsku regiju, a kojima je cilj grozdove na biljkama približiti tlu, koje se tijekom dana zagrijava, čime se pospješuju dozrijevanje i kvaliteta. Proizvođači vina sa ZOI-jem „Mór" i danas primjenjuju taj pristup uzgoju. Svi proizvođači vina u regiji žele zadržati metode uzgoja u kojima je loza niska.

Osim toga, opreznim uklanjanjem pupova omogućuje se ravnomjerna raspodjela pupova, čime se pridonosi zdravom razvoju grožđa, što je ključno za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Mór" voćnog okusa.

Tako dobiveno grožđe iznimno je pogodno za dulje razdoblje dozrijevanja ili za, na primjer, vrhunska vina, koja se u regiji tradicionalno proizvode u bačvama. Razlog za to je činjenica da manja površina omogućuje dulje dozrijevanje u drvenim bačvama.

8.2. *Kvalitetno pjenušavo vino (5.)*

8.2.1. Opis kvalitetnih pjenušavih vina

Pjenušava vina proizvedena u vinskoj regiji Mór imaju, bez obzira na boju, dinamičnu, ali ne i prekomjernu kiselost, svježinu, živahnost i voćnost. Dozrijevanjem kvalitetna pjenušava vina Mór dobivaju primarne note keksa i maslaca te zaokruženih kiselina.

Sorta Ezerjó do pedesetih godina 20. stoljeća bila je glavna sorta i zaštitni znak te vinogradarske regije, ali sad su joj se pridružile i druge sorte grožđa, uglavnom bijele. Među njima su Zöld veltelíni, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon i Pinot Noir. Ezerjó je i dalje najvažnija sorta u toj vinogradarskoj regiji te se uzgaja na gotovo trećini njezine površine. Struktura tih sorti pokazuje da su, uz sorte Ezerjó, i druge sorte koje se upotrebljavaju u proizvodnji tradicionalnih pjenušavih vina, tj. Chardonnay i Pinot Noir, došle u prvi plan u toj vinskoj regiji.

Zahvaljujući tim novim sortama i tradicionalnim sortama Ezerjó danas pjenušava vina iz regije Mór uključuju voćna i svježa pjenušava vina dobre kiselosti, koja dobro podnose starenje.

8.2.2. Ljudski faktor

Grožđe u vinskoj regiji Mór vrlo je pogodno za proizvodnju pjenušavih vina. Zahvaljujući čistom okusu grožđa koje se uzgaja na vapnenačkim tlima te živahnim i svježim kiselinama vina proizvođači pjenušavog vina desetljećima poklanjaju pozornost toj vinskoj regiji. Kao rezultat toga, uz Etyek, vinogradarska regija Mór posljednjih desetljeća proizvodi znatne količine grožđa kao sirovinu najvećem proizvođaču pjenušavog vina u toj zemlji, a sedamdesetih i osamdesetih godina prošlog stoljeća Državno poljoprivredno gospodarstvo Mór proizvodilo je i vlastito pjenušavo vino robne marke „Corvinus". Kvaliteta tog pjenušavog vina omogućila je opskrbu domaćeg tržišta, ali i izlazak na izvozna tržišta.

Nakon zatvaranja državnog poljoprivrednog gospodarstva proizvodnja pjenušavog vina nakratko je prekinuta, međutim, oslanjajući se na prethodno iskustvo u kombinaciji s najsuvremenijom tehnologijom, pjenušavo vino ponovno se proizvodi u toj vinskoj regiji. To je olakšano i promjenom strukture sorti u toj vinogradarskoj regiji, pri čemu Chardonnay dolazi u prvi plan, i uvođenjem sorte Pinot Noir, koja je također izvrsna sirovina za pjenušavo vino.

Mogu se proizvoditi samo bijela i ružičasta kvalitetna pjenušava vina. Moraju fermentirati u boci kako bi se osigurali ujednačeni sitni mjehurići.

8.2.3. Povezanost područja proizvodnje, ljudskih čimbenika i proizvoda

Zahvaljujući prirodnim i ljudskim čimbenicima zemljopisnog okruženja, u vinogradarskoj regiji Mór već se stoljećima proizvode vina čiji je ugled poznat u cijeloj zemlji.

Povoljna mezoklima i mikroklima na južnim i jugozapadnim obroncima planina i gorja utjecale su na razvoj dobrih lokalnih uvjeta za uzgoj.

Posebna „provjetrenost" doline važan je čimbenik za suzbijanje gljivičnih bolesti vinove loze, smanjenje ili izbjegavanje rizika od mraza ili kontroliranje njihove učestalosti. Drugi su korisni čimbenici povoljna izloženost sunčevoj svjetlosti i izvrsna mogućnost njezina iskorištavanja na strmim jugozapadnim obroncima na rubu doline Mór. Kvalitetna pjenušava vina sa ZOI-jem „Mór" svoje prepoznatljive značajke duguju i relativno velikom udjelu vapnenca u tlu.

Uzgoj vinove loze u toj vinskoj regiji ima mnoga tradicionalna obilježja, kao što je niski uzgoj vinove loze i pažljivo orezivanje pupoljaka, što pridonosi ravnomjernom širenju pupoljaka i rastu zdravog, netaknutog grožđa koje dozrijeva ranije zahvaljujući toj metodi uzgoja i boljem iskorištavanju sunčeve svjetlosti, a istodobno zadržava karakterističnu kiselost i voćnost, što je jedan od ključnih čimbenika za proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina sa ZOI-jem Mór. Jednako su važni tradicije i znanje lokalnih proizvođača koji pridonose očuvanju svježine i živahnosti osnovnih vina tijekom postupka proizvodnje pjenušavih vina, čime se dobiva posebna kvaliteta kvalitetnog pjenušavog vina sa ZOI-jem Mór.

8.3. *Kvalitetno aromatično pjenušavo vino (6)*

8.3.1. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino – Opis

Boja vina je od bljedozelena do slamnatožuta. U okusu prevladavaju voćne i cvjetne primarne note dobivene od aromatičnih sorti grožđa. Srednja do jaka kiselost prikladna je baza za vina s neprevrelim šećerom i aromama koje podsjećaju na voće s bijelom pulpom.

Uzgaja se na gotovo trećini područja, a najčešća sorta u toj vinogradarskoj regiji je Ezerjó, a aromatične sorte došle su u prvi plan posljednjih desetljeća. Ti uglavnom mladi vinogradi temelj su za proizvodnju kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina.

8.3.2. Ljudski faktor

Vinogradarska regija Mór ima tradiciju uzgoja aromatičnih sorti grožđa koja traje desetljećima. Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Cserszegi fűszeres i Tramini već su desetljećima glavne sorte te vinske regije. Promjena ukusa kad je riječ o vinima tijekom posljednjeg desetljeća usmjerila je pozornost stručnjaka za vino sa ZOI-jem Mór na aromatične sorte, a bilo je i zahtjeva za stvaranje novih kategorija proizvoda u proizvodnji vina. Kontinuirani tehnološki i profesionalni razvoj vinarija u toj regiji posljednjih godina omogućio je proizvodnju kvalitetnog aromatičnog pjenušavog vina koje se izravno fermentira iz mošta. Niži udio alkohola pridonosi održavanju svježine. Stručnjaci odabiru odobrene sorte kako bi vinima dala aromatična i mirisna svojstva.

8.3.3. Povezanost područja proizvodnje, ljudskih čimbenika i proizvoda

Zahvaljujući prirodnim i ljudskim čimbenicima zemljopisnog okruženja, u vinogradarskoj regiji Mór već se stoljećima proizvode vina čiji je ugled poznat u cijeloj zemlji.

Povoljna mezoklima i mikroklima na južnim i jugozapadnim obroncima planina i gorja utjecale su na razvoj dobrih lokalnih uvjeta za uzgoj.

Posebna „provjetrenost" doline važan je čimbenik za suzbijanje gljivičnih bolesti vinove loze, smanjenje ili izbjegavanje rizika od mraza ili kontroliranje njihove učestalosti. Drugi su korisni čimbenici povoljna izloženost sunčevoj svjetlosti i izvrsna mogućnost njezina iskorištavanja na strmim jugozapadnim obroncima na rubu doline Mór. Kvalitetna pjenušava aromatična vina sa ZOI-jem „Mór" svoje prepoznatljive značajke duguju i relativno velikom udjelu vapnenca u tlu.

Uzgoj vinove loze u toj vinskoj regiji ima mnoga tradicionalna obilježja, kao što je niski uzgoj vinove loze i pažljivo orezivanje pupoljaka, što pridonosi ravnomjernom širenju pupoljaka i rastu zdravog, netaknutog grožđa koje dozrijeva ranije zahvaljujući toj metodi uzgoja i boljem iskorištavanju sunčeve svjetlosti, a istodobno zadržava karakterističnu kiselost i voćnost, što je jedan od ključnih čimbenika za proizvodnju kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina sa ZOI-jem Mór. Jednako je važno znanje lokalnih proizvođača jer pridonosi očuvanju svježine i živahnosti osnovnih vina tijekom postupka proizvodnje pjenušavih vina, čime se dobiva posebna kvaliteta kvalitetnog pjenušavog vina sa ZOI-jem Mór.

8.4. *Gazirano biser vino (9)*

8.4.1. Gazirano biser vino – Opis

Uzgaja se na gotovo trećini područja, a najčešća sorta u toj vinogradarskoj regiji je Ezerjó, a aromatične sorte došle su u prvi plan posljednjih desetljeća. U slučaju gaziranih biser vina sa ZOI-jem Mór, tradicionalne sorte kao što je Ezerjó prikladna su kisela baza, a aromatične sorte daju odgovarajući miris i složenost arome. To bogatstvo mirisa i arome naglašeno je dodanim ugljikovim dioksidom, koji djelomično ili potpuno potječe iz vanjskih izvora.

Gazirana biser vina sa ZOI-jem Mór imaju voćni miris i živahnu kiselost bez obzira na boju. Otopljeni dodani ugljikov dioksid naglašava mirise i okuse vina.

8.4.2. Ljudski faktor

Kategorija proizvoda koja se, nakon vina i pjenušavih vina, ustalila u vinskoj regiji Mór su gazirana biser vina. Svoj uspjeh duguju stručnom znanju mlađe generacije lokalnih proizvođača vina i tehnološkom razvoju vinarija. Gazirana biser vina sa ZOI-jem Mór uglavnom se proizvode od aromatičnih sorti, ali dopuštene su i klasične sorte koje su dobra kisela baza za te proizvode. Berba se odvija u prvoj fazi fiziološke zrelosti, a proizvođači ulažu mnogo truda u preradi grožđa i postupku proizvodnje vina kako bi se očuvale primarne arome grožđa.

8.4.3. Povezanost područja proizvodnje, ljudskih čimbenika i proizvoda

Zahvaljujući prirodnim i ljudskim čimbenicima zemljopisnog okruženja, u vinogradarskoj regiji Mór već se stoljećima proizvode vina čiji je ugled poznat u cijeloj zemlji.

Povoljna mezoklima i mikroklima na južnim i jugozapadnim obroncima planina i gorja utjecale su na razvoj dobrih lokalnih uvjeta za uzgoj.

Posebna „provjetrenost" doline važan je čimbenik za suzbijanje gljivičnih bolesti vinove loze, smanjenje ili izbjegavanje rizika od mraza ili kontroliranje njihove učestalosti. Drugi su korisni čimbenici povoljna izloženost sunčevoj svjetlosti i izvrsna mogućnost njezina iskorištavanja na strmim jugozapadnim obroncima na rubu doline Mór. Gazirana biser vina sa ZOI-jem „Mór" svoje prepoznatljive značajke duguju i relativno velikom udjelu vapnenca u tlu.

Uzgoj vinove loze u toj vinskoj regiji ima mnoga tradicionalna obilježja, kao što je niski uzgoj vinove loze i pažljivo orezivanje pupoljaka, što pridonosi ravnomjernom širenju pupoljaka i rastu zdravog, netaknutog grožđa koje zahvaljujući toj metodi uzgoja i dobroj izloženosti dozrijeva ranije zahvaljujući boljem iskorištavanju sunčeve svjetlosti, uz istodobno održavanje karakteristične kiselosti i voćnosti, što je jedan od ključnih čimbenika za proizvodnju kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina sa ZOI-jem Mór. Jednako je važno znanje lokalnih proizvođača jer pridonosi očuvanju svježine i živahnosti osnovnih vina tijekom postupka proizvodnje tih vina, čime se dobiva posebna kvaliteta gaziranih biser vina sa ZOI-jem Mór.

9. **Posebni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravila o oznakama

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Na etiketama se može navesti i gramatička varijanta s derivatnom oznakom „-i” naziva svih općina odobrenih za proizvodnju na razgraničenom zemljopisnom području.

Navođenje godine berbe obvezno je za sva primarna i nova vina.

Ako se navodi godina berbe, 85 % vina mora potjecati iz te godine berbe. Iznimka su primarna ili nova vina te vina „virgin vintage” ili vina prve berbe, kod kojih 100 % vina mora potjecati iz relevantne godine berbe.

Izrazi „termőhelyen palackozva” (punjeno u boce na području proizvodnje), „termelői palackozás” (punjeno u boce kod proizvođača) i „pinceszövetkezetben palackozva” (punjeno u boce u zadružnoj vinariji) mogu se navesti na svim vinima sa ZOI-jem „Mór/Móri”.

Izraz „rozé” može se zamijeniti izrazom „rosé”, a izraz „küvé” izrazom „cuvée”.

Kako bi se potrošačima pružile sve informacije, u slučaju vina „küvé” ili „cuvée” mogu se navesti vina dobivena miješanjem nekoliko sorti grožđa, a na etiketi se mogu navesti nazivi sorti grožđa upotrijebljenih za vino „cuvée” silaznim redoslijedom po udjelu. Ako se navode nazivi sorti, potrebno je navesti nazive svih sorti koje sadržava predmetno vino „cuvée”.

Izraz „öreg tőkék bora” (vino koje potječe od stare vinove loze) može se navesti na etiketi ako najmanje 85 % vina potječe iz vinograda čija je loza starija od 40 godina.

Navođenje izraza „birtokbor” (vino s jednog imanja) na vinima sa ZOI-jem „Mór” dopušteno je ako 100 % grožđa upotrijebljenog za njihovu proizvodnju potječe s područja na kojem vinovu lozu uzgaja određena vinarija. U slučaju obiteljskog gospodarstva izraz „birtokbor” (vino s jednog imanja) može se navesti i na etiketama vina koja se proizvode u vinogradima koje obrađuju članovi obitelji.

Izrazi „késői szüretelésű bor” (vino kasne berbe), „válogatott szüretelésű bor” (vino izborne berbe), „főbor” (glavno vino), „jégbor” (ledeno vino) i „töppedt szőlőből készült bor” (vino od prosušenih bobica grožđa) mogu se navesti samo na etiketama vrhunskih vina.

Oznaka sorte i njezinih sinonima, kako su definirani u relevantnom nacionalnom zakonodavstvu o klasifikaciji sorti vinove loze prikladnih za proizvodnju vina, može se navesti na vinima sa ZOI-jem „Mór” bilo koje kategorije, pod uvjetom da se poštuju sljedeća ograničenja i dodaci:

a. ako se navodi samo jedna sorta, 85 % proizvoda mora biti dobiveno od te sorte;

b. ako se navodi više sorti, 100 % proizvoda mora biti dobiveno od navedenih sorti;

c. sorta se ne smije navoditi na vinima sa ZOI-jem „Mór” na kojima se navodi ograničen izraz „Muskotály” [muškat].

Drugi izrazi čija je upotreba ograničena, a mogu se navesti:

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Opis uvjeta:

VINO:

— tradicionalni izraz „Muzeális bor” (povijesno vino): bijela, vrhunska vina,

— „Birtokbor” (vino s jednog imanja): sva vina,

— „Öreg tőkék bora” (vino koje potječe od stare vinove loze) sva vina,

— „virgin vintage” ili „első szüret” (prva berba), sva vina,

— „muskotály” (muškat): Bijelo vino

— „cuvée” ili „küvé”: sva vina,

— „szűretlen” (nefiltrirano): Crno vino

— „primőr” (primeur) ili „újbor” (novo vino): bijela, ružičasta, crna vina,

— „barrique”: bijela, crna, vrhunska vina.

KVALITETNO PJENUŠAVO VINO:

— „Blanc de blanc”: Bijelo vino

— „Blanc de noir”: Bijelo vino

— „nyerspezsgő” [suho pjenušavo vino]: bijelo, ružičasto.

— „muskotály” (muškat): Bijelo vino

— „crémant”: bijelo, ružičasto.

— „palackban erjesztett” (fermentirano u boci): bijelo, ružičasto.

— „termelői pezsgő” [pjenušavo vino uzgajivača]: bijelo, ružičasto.

— „hagyományos módszerrel palackban erjesztett” [fermentirano u boci tradicionalnom metodom], „hagyományos módszer” (*méthode traditionnelle*) [tradicionalna metoda], „klasszikus módszer” (*méthode classique*) [klasična metoda], „klasszikus hagyományos módszer” [klasična tradicionalna metoda]: bijelo, ružičasto.

— „küvé” ili „cuvée”: bijelo, ružičasto.

KVALITETNO AROMATIČNO PJENUŠAVO VINO

— „muskotály” (muškat),

— „küvé” ili „cuvée”

GAZIRANO BISER VINO:

— „muskotály” (muškat),

— „küvé” ili „cuvée”

Manje zemljopisne jedinice koje se mogu upotrijebiti uz ZOI „Mór”

Pravni okvir:

propisi EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Za vina sa ZOI-jem „Mór” na kojima je označena općina najmanje 85 % grožđa mora potjecati iz vinograda razvrstanih u razred I. ili II. iz te općine, a najviše 15 % prerađenog grožđa smije potjecati iz drugih dijelova razgraničenog područja proizvodnje vina sa ZOI-jem „Mór”.

Proizvodnja izvan razgraničenog proizvodnog područja

Pravni okvir:

propisi EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Vino sa ZOI-jem Mór može se proizvoditi izvan općina razgraničenog područja u sljedećim županijama koje izravno graniče s razgraničenim područjem i u općinama:

— županija Fejér:

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

— Bačko-kiškunska županija:

općine 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 i Zsana.

— županija Komárom-Esztergom:

općine 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, Vértesketheli i Vértesszőlős,

— županija Pešta:

općine 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 i Veresegyház,

— županija Tolna:

općine 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 i Zomba,

— županija Somogy:

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

— županija Veszprém:

općine 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 i Zánka.

Iznimke od tog pravila su vrhunska vina, kvalitetna pjenušava vina i kvalitetna aromatična pjenušava vina koja se mogu prerađivati samo na razgraničenom području.

Zaštićeni tradicionalni izrazi

Pravni okvir:

Propisi EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Sljedeći tradicionalni izraz može se koristiti kao sinonim za izraz „zaštićena oznaka izvornosti”: „védett eredetű bor” [vino zaštićenog podrijetla].

Za opis svojstava proizvoda može se upotrebljavati: „Muzeális bor” (povijesno vino), „késői szüretelésű bor” (vino kasne berbe) i „válogatott szüretelésű bor” (vino izborne berbe)

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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