C/2025/2608

2025.5.8.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkével összefüggésben értelmezett 97. cikkének (3) bekezdése alapján

(C/2025/2608)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

A TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Mór / Móri”

PDO-HU-A1333-AM03

A kérelem benyújtásának időpontja: 2020.2.16.

1. **Kérelmező és jogos érdek**

Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

A földrajzi árujelzőt kezelő köztestület

2. **A termékleírásnak a módosítás(ok) által érintett rovata**

☐ A termék elnevezése

☒ A szőlőből készült termékek kategóriája

☐ Kapcsolat

☐ Forgalmazási korlátozások

3. **A módosítás leírása és indokolása**

Minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória felvétele

A fogyasztói szokásokra és trendekre tekintettel igény mutatkozott a szóban forgó termékkategóriák felvételére. Az elmúlt időszakban ezen termékkategóriák szerinti termékekre mutatkozott piaci kereslet. A borvidék talajtani, klimatikus adottságai, a pincészetek technológiai fejlődése egyaránt alátámasztja, hogy a termékkategóriákban rejlő lehetőségeket a borvidéken ki kell használni, természetesen szabályozott, mindenki számára egyenlő feltételek lehatárolása mellett. A technológiai fejlődés lehetővé teszi, hogy a Móri borvidéken ne csak hagyományos pezsgő, hanem minőségi, illatos minőségi pezsgő és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor is készülhessen.

A termékleírás érintett fejezetei:

— II. A borok leírása

— III. Különös borászati eljárások

— V. Maximális hozamok

— VI. Engedélyezett szőlőfajták

— VII. Kapcsolat a földrajzi területtel

— VIII. További feltételek

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Az egységes dokumentum érintett fejezetei:

— A szőlőből készült termékek kategóriái

— A bor(ok) leírása

— Borkészítési eljárások – Különös borászati eljárások

— Borkészítési eljárások – Maximális hozamok

— Kapcsolat a földrajzi területtel

— További feltételek

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Mór / Móri

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **Szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 - ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 - Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

4.1. *1. kategória – Bor:*

4.1.1. Fehér

Fehérborok színben zöldesfehértől a szalmasárgán keresztül aranysárgáig terjedhet, halványtól a közepesen mélyig terjedhet akár. Illatában elsősorban virágok, mint akác, szőlővirág és érett csonthéjas gyümölcsök mellett citrusok dominálnak. Ízben a friss savak mellett közepes test és érett csonthéjas, citrus jegyek vezetik az ízjegyeket, akár egy olajos textúrával kiegészítve, a fajta jellegzetessége mellett a fahordós érlelés jegyei nem dominálnak.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,6 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

4.1.2. Rozé

Színben a rózsaszíntől, ibolya, lazac vagy hagymahéj árnyalatot, halvány piros színt is mutathatnak. Illatban könnyed piros bogyós gyümölcsök, visszafogott és fiatal stílus meghatározó. Ízben friss savak mellett könnyed test és piros bogyós gyümölcsök dominálnak, fiatalosak.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,6 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

4.1.3. Vörös

A vörösborok primőr borként, rövid macerációval (5–7 nap), éven belüli fogyasztásra készülnek, könnyűek, egyszerűek, illatukban és zamatukban a piros bogyós gyümölcsökre emlékeztetnek. Színük halvány rubin vörös.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,6 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

4.1.4. Prémium

Arany-óarany színűek. Illatában érett, de akár túl érett csonthéjasok mellett érlelésből adódó édes fűszerek mellett méz is megjelenhet, egyfajta köves – ásványossággal kiegészítve. Ízben telt érett csonthéjas gyümölcsösség mellett kifejezett, markáns sav és magas alkohol jellemzi. A késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült hagyományos kifejezéssel ellátott prémium borok esetében a minimális összes alkoholtartalom 12,83 % vol, a maximális illósavtartalom pedig 2 g/l borkősavban kifejezve.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,6 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

4.2. *5. kategória: Minőségi pezsgő*

4.2.1. Fehér

Halványzöld szín, enyhe aranysárga árnyalattal, illatában a fehér húsú gyümölcsök (barack, alma, nektarin, körte) karaktere köszön vissza. Jellemzően savas karakterű, de nem éles savérzetű, savai jó alapot adnak a pezsgő textúrájának. Az érlelés során a fokozódó krémes zamat mellett jól megőrződnek az érett gyümölcsös, mint őszibarack, alma, körte, de akár nektarin zamatok is.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,6 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

4.2.2. Rozé

Színére a halvány lazacszíntől a rózsaszínes, esetleg enyhén bíboros árnyalat a jellemző. Illata piros húsú gyümölcsökre emlékeztet (cseresznye, meggy, szeder, áfonya, szamóca), közepesen intenzív, ízében a jó gerincet adó savak mellett a piros bogyós gyümölcsök dominálnak.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,6 borkősavban (g/l) kifejezve

Általános analitikai jellemzők	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

4.3. *6. kategória: Illatos minőségi pezsgő*

4.3.1. Fehér

Színe a halvány zöldessárgától az aranysárgáig terjedhet. Illatában elsősorban illatos, aromatikus szőlőből származó jegyek dominálnak, mint a virág, szirmos, szőlővirág, fiatalos. Ízben közepestől – élénk savszerkezet, száraz vagy akár maradékcukor mellett is felmutatja az illatos jegyeit, illetve a fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető ízvilággal rendelkezik.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	6
Minimális összes savtartalom	4,6 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

4.4. *9. kategória: Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor*

4.4.1. Fehér

Színe a zöldes fehértől az aranysárga színig terjedhet. Illatában citrus és csonthéjas gyümölcsök vezetik. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését, közepes, elegáns savtartalommal rendelkezik.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

4.4.2. Rozé

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor - rozé. Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Illatában piros bogyós gyümölcsök vezetik. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését, közepes, elegáns savtartalommal rendelkezik.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Különös borászati eljárások*

Bor

Borászati eljárások

Szakaszos üzemű prés használata megengedett.

Nem engedélyezett borászati eljárások

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

A prémium borok édesítése és mustjavítása nem megengedett.

Szőlőtermesztés szabályai

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: 2010. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.

A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: 2010. augusztus 1-je után telepített ültetvények esetében: fejművelés, bakművelés, ernyőművelés, alacsony kordon művelés, középmagas kordon művelés, magas kordon művelés

A szőlőültetvény rügyterhelésére vonatkozó szabályok:

Móri bor előállítása kizárólag a maximum 10 világos rügy/m2 rügyterhelés esetén engedélyezett.

Szüret módja:

Kézi és gépi szüret megengedett minden OEM bor, minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetén. Prémium bor esetében csak kézi szüret megengedett.

A szőlő minimális természetes cukortartalma és potenciális alkoholtartalma

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Fehér-, rozé és vörösbor esetén: 9,0 % vol – 14,9 MM

A késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborok, valamint prémium borok esetében a szőlő minimális természetes cukortartalma 216 g/liter, potenciális alkoholtartalma 12,83 % vol, magyar mustfoka 20 MM.

Minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetén: 9,0 % vol – 14,9 MM

Szüret időpontjára vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

A szüret időpontjának meghatározása:

A szüret kezdési időpontját az adott hegyközség választmánya augusztus 20-ig évente meghatározza. Az a borászati termék, ami a választmány által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, „Mór" névvel nem kaphat származási bizonyítványt és oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé. Rendkívüli körülmények (pl. időjárás, fertőzés) esetén az előzőektől el lehet térni.

Fajták jelölésére vonatkozó szabályok:

Móri borászati termékeken a fajta és azoknak a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról szóló mindenkori tagállami szabályozásban meghatározott szinonimáinak feltüntetése valamennyi termékkategória esetében engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel:

a) Egy fajta feltüntetése esetén 85 %-ban az adott szőlőfajtából kell készíteni a terméket.

b) Több fajta feltüntetése esetén 100 %-ban a feltüntetett fajtákból kell készíteni a terméket.

c) „Muskotály" korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Móri boron fajta feltüntetése nem engedélyezett.

b) *Maximális hozamok*

Bor - Fehér, rozé, vörös

100 hektoliter/hektár

13 600 kg szőlőmennyiség hektáronként

Bor - Prémium

60 hektoliter/hektár

8 500 kg szőlőmennyiség hektáronként

Bor - Prémium - Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor

45 hektoliter/hektár

8 000 kg szőlőmennyiség hektáronként

Bor - Prémium - Töppedt szőlőből készült bor

20 hektoliter/hektár

5 000 kg szőlőmennyiség hektáronként

Minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetén

100 hektoliter/hektár

13 600 kg szőlőmennyiség hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Fejér megye Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területeihez (Móri borvidék) tartozó szőlőterületekről származó szőlő termése használható fel Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek előállítására.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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 – spátburgunder
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. **A kapcsolat(ok) leírása**

A körülhatárolt terület bemutatása

Fejér megyében, a Vértes és a Bakony hegység közt húzódó Móri-árok Vértes-közeli oldalán fekszik Magyarország egyik legkisebb történelmi borvidéke, a Móri Borvidék.

A borvidék mikroklímájára, uralkodó szélirányára rányomja bélyegét a Vértes és a Bakony között húzódó Móri árok, mely egy tektonikai törésvonal a Bakony és a Vértes között. Mai morfológiai jellemzőjét a felső-pliocén–negyedidőszaki felszínformálódás szabta meg kavicssapkás tanúhegyekkel, hosszanti, széles dombhátakkal, tagolt hegylábfelszínekkel, lankás hegylábakkal. A Vértes alacsony, sasbérces-árkos szerkezetű karsztos középhegység.

Döntő többségben löszön, mészkőtörmelékkel kevert löszön és oligocén homokon alakult ki az agyagbemosódásos barna erdőtalaj, illetve barnaföld. A dolomiton és mészkövön rendzinatalajok találhatók.

Klímája a szőlőtermesztésnek kedvező, bár hűvösebb az átlagnál. Enyhe tél, és egész évben sok légmozgás jellemzi. A nap sugarai nyáron a szőlők nagy részét egész nap érik. Az éves középhőmérséklet 10 °C. A tájat közepes fényviszonyok és 600–650 mm lehullott csapadék jellemzi. A legtöbb eső nyáron, míg a legkevesebb februárban és márciusban esik. Az uralkodó szélirány északnyugati. Általában közepesen hűvös és viszonylag csapadékos idő a jellemző.

8.1. *Bor (1)*

8.1.1. Emberi tényezők

Emberi tényezők között a szőlőültetvényen a rügyterhelés nem haladhatja meg a 10 rügy/m2, az egyediségben és a minőségben a hozamkorlátozásnak fontos szerepe van. Egyes bortípusok esetében, ahol válogatás történik a szőlőkeretekben és magasabb beltartalom kritérium, ott kizárólag kézi szüret a megengedett, ahol az emberi tudás, tapasztalat fontos szerepet játszik a megfelelő alapanyag kiválasztásánál. A szüret időpontjának a meghatározásának nem csak tradiciója, hanem szakmai tudás mentén a helyi hegyközség dönti el kihirdetés alapján. Amennyiben „muskotály" kifejezés használatra kerül, illatos fajtáknak kell döntően (min. 85 %) szerepelnie, garantálva ezáltal is az illatos, parfümös stilisztikát.

8.1.2. Kapcsolat a termőhely, az emberi tényezők és a termék között

A földrajzi terület természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos „huzatos" adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitettség, a kiváló napfényki-használás lehetősége. A móri bor karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés és borkészítés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, melyek fontosak tartós hatásukban is. Az, hogy a szőlőművelésben és feldolgozással kapcsolatban jelentősek az eltérések más borvidéken elterjedt szokásoktól, meghatározható részben azzal, hogy a betelepített németajkú lakosok magukkal hoztak hazájuk tájairól ott kialakult művelési szokásokat, másrészben azzal, hogy a betelepített kapucinus szerzetesek is bevezettek új szőlőtermesztési és borkészítési fogásokat, harmadrészben megemlíthető, hogy a korabeli elszigeteltségek következtében a sajátosságok nagy részben helyileg alakultak ki.

A hagyományos művelésű szőlőkben még ma is alkalmazzák a borvidékre jellemző kopaszmetszéses, karós fejművelést, melynek lényege, hogy a tőkéken a fürtök közelebb kerülnek a nappal átmelegedő talajhoz, mely kedvező beérést és jobb minőséget biztosít. Ezt a művelési szemléletet a mai napig megőrizték a móri termelők: az alacsony tőkeformák kialakítására törekszik minden termelő a borvidéken.

Emellett a gondos hajtásválogatással, az ún. „gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer is elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a gyümölcsös Móri borok előállításának záloga.

Az ily módon megtermelt alapanyag kiválóan alkalmas – például a prémium borok esetében – a hosszabb idejű érlelésre, ami a vidéken hagyományosan nagy ászokhordós technológiával történik. Ennek oka, hogy a fajlagosan kisebb felület lehetővé teszi a hosszabb fahordós érlelést.

8.2. *Minőségi pezsgő (5)*

8.2.1. A minőségi pezsgő leírása

A Móri borvidéken készült pezsgőkre – színüktől függetlenül – jellemző az élénk, de nem bántó savkarakter, a frissesség, üdeség, gyümölcsösség. Az érlelésből származóan a Móri minőségi pezsgőkben a kekszes, vajas jelleg és a lekerekedett savérzet dominál.

Az 1950-es évekig egyeduralkodó, és a borvidék védjegyévé vált Ezerjó fajtát mára több, túlnyomórészt fehér szőlőfajta egészíti ki. Ilyenek többek között a Zöld veltelíni, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon, és a Pinot Noir. A borvidék ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjó, a terület közel harmadán termesztik. A fajtaszerkezetből látszik, hogy a borvidéken az Ezerjó klasszikus pezsgőkészítés fajtái a Chardonnay és a Pinot Noir is előretörtek.

Mindezekből – az újabb fajtákból és a hagyományos ezerjóból – adódóan móri pezsgő alatt ma jellemzően azokat a pezsgőket értjük, melyek jó savgerincűek, gyümölcsösek, frissek, de jól viselik az érlelés során őket érő hatásokat is.

8.2.2. Emberi tényezők

A Móri borvidéken megtermelt szőlők kiválóan alkalmasak a pezsgőkészítésre. A meszes talajon termő alapanyag tiszta íze, élénk, friss savai már a korábbi évtizedekben is felkeltették a pezsgőpincészetek figyelmét a borvidékre. Ennek következtében az elmúlt évtizedekben Etyek mellett a Móri borvidék is rendkívül sok alapanyagot adott az ország legnagyobb pezsgőpincészete számára, sőt az 1970-es és 80-as években a Móri Állami Gazdaság saját márkás pezsgőt is készített Corvinus pezsgő néven. A pezsgő minősége lehetővé tette a vállalat számára, hogy nemcsak a hazai, hanem az exportpiacokon is megjelenhessen vele.

Az állami gazdaság megszűnése után a borvidék pezsgőkészítésében kis törés következett, de mára a korábbi szakmai tapasztalatokat elővéve, és a korszerű technológiával ötvözve újra készül pezsgő a borvidéken. Ezt segíti a borvidék fajtaszerkezetének változása is, hiszen a borvidéken előretört a Chardonnay, valamint megjelent a Pinot noir fajta, ami szintén kiváló pezsgőalapanyag.

Kizárólag fehér- és rozé minőségi pezsgők készíthetők. Kizárólag palackban erjesztett, ezáltal is garantálva az egységes, finom buborékszerkezetet.

8.2.3. Kapcsolat a termőhely, az emberi tényezők és a termék között

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos „huzatos” adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitettség, a kiváló napfénykihasználás lehetősége. A móri minőségi pezsgők karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, például az alacsony tőkekialakítás, vagy a gondos hajtásválogatással, az ún. „gyomlálással” kialakított szellős hajtásrendszer.Mindez elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a művelésmódnak és a jó kitettségnek köszönhetően a napfényt jobban hasznosítva korábban beérik, megtartva azonban jellegzetes helyi savkarakterét és gyümölcsösségét, ami a Móri minőségi pezsgők előállításának egyik záloga. Másik fontos záloga pedig a helyi termelők tradíciói, és szakértelme, melynek segítségével az alapborok frissességét, üdeségét a pezsgősítés során is jól meg tudják őrizni, kialakítva ezzel a sajátos Móri Minőségi pezsgő jelleget.

8.3. *Illatos minőségi pezsgő (6)*

8.3.1. Az illatos minőségi pezsgő leírása

Színe a halvány zöldessárgától az aranysárgáig terjedhet. Ízében az illatos szőlőfajtákból származó gyümölcsös, virágos jellegű primer jegyek dominálnak. Közepes vagy élénk savtartalma megfelelő gerincet biztosít a maradékcukor-tartalom és a fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető zamatok mellé.

A borvidéken ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjó, a terület közel harmadán termesztik, de az elmúlt évtizedekben jelentősen előretörtek az illatos fajták is. Ezek a túlnyomórészt fiatal ültetvények adják az illatos minőségi pezsgőkészítés alapját.

8.3.2. Emberi tényezők

A Móri borvidéken az illatos szőlőfajták termesztésének immár évtizedes hagyományai vannak. Az Irsai Olivér, az Ottonel muskotály, a Cserszegi fűszeres vagy a Tramini már hosszú évtizedek óta meghatározó fajtái a borvidéknek. A borízlés elmúlt évtizedbeli megváltozásával a móri szakemberek figyelme is inkább az illatos fajták felé irányult, és a borkészítés során újabb termékkategóriák létrehozására is igény merült fel. A pincészetek folyamatos technológiai és szakmai fejlődése az elmúlt években lehetővé tette, hogy a borvidéken Illatos minőségi pezsgő készülhessen, mustból közvetlenül erjesztve. Az alacsonyabb alkohol továbbá a frissességet segíti elő. Az engedélyezett fajták tudatosan lettek kiválasztva, ezáltal is képviselve az illatos, parfümös karakterisztikát.

8.3.3. Kapcsolat a termőhely, az emberi tényezők és a termék között

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos „huzatos" adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitettség, a kiváló napfényki-használás lehetősége. A móri illatos minőségi pezsgők karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, például az alacsony tőkekialakítás, vagy a gondos hajtásválogatással, az ún. „gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer.Mindez elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a művelésmódnak és a jó kitettségnek köszönhetően a napfényt jobban hasznosítva korábban beérik, megtartva azonban jellegzetes helyi savkarakterét és gyümölcsösségét, ami a Móri illatos minőségi pezsgők előállításának egyik záloga. Másik fontos záloga pedig a helyi termelők szakértelme, melynek segítségével az alapborok frissességét, üdeségét a pezsgősítés során is jól meg tudják őrizni, kialakítva ezzel a sajátos móri illatos minőségi pezsgő jelleget.

8.4. *Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor (9)*

8.4.1. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor leírása

A borvidéken ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjó, a terület közel harmadán termesztik, de az elmúlt évtizedekben jelentősen előretörtek az illatos fajták is. A móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok esetén a klasszikus móri fajták, mint például az ezerjó megfelelő savgerincet biztosítanak, míg az illatos fajták a megfelelő illat és aromakomplexitás meglétéért felelnek. Ezt az illat- és aromagazdagságot emeli ki a technológia során hozzáadott szén-dioxid, mely részben vagy egészben külső forrásból származik.

A Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok színüktől függetlenül gyümölcsös illatúak, üdék, elegáns savtartalmúak. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és zamatanyagok érvényesülését.

8.4.2. Emberi tényezők

A Móri borvidéken a borokat és pezsgőket követően a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor volt az a termékkategória, mely megvetette a lábát. Sikerét a helyi borászok fiatalabb generációjának szakértelme és a pincészetek technológiai fejlődése biztosítja. A Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor alapvetően illatos fajtákból készül, de megengedettek a borvidék klasszikus fajtái is, melyek jó savgerincet biztosítanak a készülő termékek számára. A szüret a technológiai érettség első fázisában történik, a szőlőfeldolgozás és a borkészítés során a termelők a legnagyobb odafigyeléssel járnak el, megőrizve a szőlő primer aromáit.

8.4.3. Kapcsolat a termőhely, az emberi tényezők és a termék között

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos „huzatos" adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitettség, a kiváló napfényki-használás lehetősége. A móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, például az alacsony tőkekialakítás, vagy a gondos hajtásválogatással, az ún. „gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer. Mindez elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a művelésmódnak és a jó kitettségnek köszönhetően a napfényt jobban hasznosítva korábban beérik, megtartva azonban jellegzetes helyi savkarakterét és gyümölcsösségét, ami a Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor előállításának egyik záloga. Másik fontos záloga pedig a helyi termelők szakértelme, melynek segítségével az alapborok frissességét a szőlőfeldolgozás és borkészítés során is jól meg tudják őrizni, kialakítva ezzel a sajátos Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jelleget.

9. **További egyedi követelmények (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jelölési szabályok

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Valamennyi, a körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében engedélyezett település nevének -i képzős változata használható jelölés.

Valamennyi primőr vagy újbor boron kötelező az évjárat feltüntetése.

Az évjárat feltüntetése esetén az adott bornak 85 %-ban az adott évjáratból kell származnia. Kivételt jelent a primőr vagy újbor, valamint a „virgin vintage" vagy „első szüret" mely esetében 100 %-ban az adott évjáratból kell a származnia a bornak.

„Termőhelyen palackozva", „termelői palackozás" és „pinceszövetkezetben palackozva" kifejezés valamennyi Móri boron feltüntethető.

A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée kifejezéssel.

A Küvé vagy cuvée bor több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni. Amennyiben a fajták neve feltüntetésre kerül, akkor az összes, a küvét alkotó fajta neve kötelezően feltüntetendő.

Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85 %-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.

Birtokbor kifejezés használata Móri boron akkor engedélyezett, ha a bor alapanyagául felhasznált szőlő 100 %-ban a pincészet által művelt területről származik. Családi vállalkozások esetében a közvetlen hozzátartozók által művelt szőlőterületről származó boron is feltüntethető a birtokbor kifejezés.

Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, főbor, jégbor és töppedt szőlőből készült bor kifejezések csak a prémium borok mellett szerepelhetnek.

Móri borászati termékeken a fajta és azoknak a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról szóló mindenkori tagállami szabályozásban meghatározott szinonimáinak feltüntetése valamennyi termékkategória esetében engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel:

a) Egy fajta feltüntetése esetén 85 %-ban az adott szőlőfajtából kell készíteni a terméket.

b) Több fajta feltüntetése esetén 100 %-ban a feltüntetett fajtákból kell készíteni a terméket.

c) „Muskotály" korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Móri boron fajta feltüntetése nem engedélyezett.

Feltüntethető egyéb korlátozottan használható kifejezések

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A feltétel leírása:

BOR:

— Muzeális bor hagyományos kifejezés: fehér, prémium

— Birtokbor: összes bor

— Öreg tőkék bora: összes bor

— Virgin vintage vagy első szüret: összes bor

— Muskotály: fehér

— Cuvée vagy küvé: összes bor

— Szűretlen: vörös

— Primőr vagy újbor: fehér, rozé, vörös

— Barrique: fehér, vörös, prémium

MINŐSÉGI PEZSGŐ:

— blanc de blanc: fehér

— blanc de noir: fehér

— nyerspezsgő: fehér, rozé

— muskotály: fehér

— crémant: fehér, rozé

— palackban erjesztett: fehér, rozé

— termelői pezsgő: fehér, rozé

— hagyományos módszerrel palackban erjesztett, hagyományos módszer (*méthode traditionelle*), klasszikus módszer (*méthode classique*), klasszikus hagyományos módszer: fehér, rozé

— küvé vagy cuvée: fehér, rozé

ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ:

— muskotály:

— küvé vagy cuvée

SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR:

— muskotály

— küvé vagy cuvée

A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett használható kisebb földrajzi egységek

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A földrajzi terület településneveinek feltüntetésével megkülönböztetett Móri borok esetében a szőlő legalább 85 %-ának az adott település I. és II. osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia, a feldolgozott szőlő legfeljebb 15 %-a Mór lehatárolt termőhely más részeiről is származhat.

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bort előállítani a körülhatárolt terület településein kívül az alábbi, a körülhatárolt területtel közvetlenül szomszédos megyék következő településein lehetséges:

— Fejér megye:

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

— Bács-Kiskun megye:

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 települései

— Komárom-Esztergom megye:

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 települései

— Pest megye:

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 települései

— Tolna megye:

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 települései, valamint

— Somogy megye:

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 települései

— Veszprém megye:

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 települései

Fenti szabály alól kivételt jelentenek a prémium borok, a minőségi pezsgők és az illatos minőségi pezsgők, melyeket csak a körülhatárolt területen belül lehet feldolgozni.

Oltalom alatt álló hagyományos kifejezések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés szinonimájaként feltüntethető hagyományos kifejezések: „védett eredetű bor”

A termék jellemzőinek leírására: muzeális bor, késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor

A termékleíráshoz vezető link

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