C/2025/2608

2025 5 8

Paraiškos patvirtinti vyno sektoriaus produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 3 dalį kartu su 105 straipsniu paskelbimas

(C/2025/2608)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 17 straipsnį ([1]).

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Mór / Móri“

PDO-HU-A1333-AM03

Paraiškos pateikimo data – 2020 m. vasario 16 d.

1. **Pareiškėjas ir teisėtas interesas**

Moro vyndarystės regiono vynuogininkystės bendrijos valdyba

Už geografinių nuorodų tvarkymą atsakinga viešoji įstaiga

2. **Keičiamos produkto specifikacijos dalys**

☐ Produkto pavadinimas

☒ Vynuogių produkto kategorija

☐ Ryšys su geografine vietove

☐ Prekybos apribojimai

3. **Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas**

Įtrauktos rūšinio putojančio vyno, rūšinio aromatinio putojančio vyno ir gazuoto pusiau putojančio vyno kategorijos

Vartotojų įpročiai ir tendencijos išryškino poreikį įtraukti šias produktų kategorijas. Pastaruoju metu rinkoje buvo juntama šių kategorijų produktų paklausa. Šio vyndarystės regiono dirvožemio ir klimato sąlygos, taip pat technologiniai pokyčiai vyno gamyklose leido suprasti, kad reikėtų išnaudoti regiono produktų kategorijų teikiamas galimybes, natūraliai reguliuojant ir visiems nustatant vienodas sąlygas. Dėl technologinių pokyčių Moro vyndarystės regione galima gaminti ne tik tradicinį putojantį vyną, bet ir rūšinį, rūšinį aromatinį ir gazuotą pusiau putojantį vynus.

Keičiamos produkto specifikacijos antraštinės dalys:

— II. Vynų aprašymas

— III. Specifiniai vynininkystės metodai

— V. Didžiausias derlius ir išeiga

— VI. Leidžiamos vynuogių veislės

— VII. Ryšys su geografine vietove

— VIII. Papildomos sąlygos

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Keičiamos bendrojo dokumento antraštinės dalys:

— Vynuogių produktų kategorijos

— Vyno ar vynų aprašymas

— Vyno gamybos metodai. Specifiniai vynininkystės metodai

— Vyno gamybos metodai. Didžiausias derlius ir išeiga

— Ryšys su geografine vietove

— Papildomos sąlygos

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Mór / Móri

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

9. Gazuotas pusiau putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

4.1. *1 kategorija. Vynas*

4.1.1. Baltieji vynai

Baltųjų vynų spalva – nuo žalsvai baltos iki šiaudų arba aukso geltonumo, nuo silpnai sodraus iki vidutiniškai sodraus atspalvio. Vyrauja gėlių, be kita ko, akacijų ir vynuogių žiedų, taip pat prinokusių kaulavaisių ir citrusinių vaisių aromatai. Skonis pasižymi gaiviu, lengvu rūgštumu, vidutiniu stiprumu ir prinokusių kaulavaisių ir citrusinių vaisių poskoniais, dažnai juntama aliejiška tekstūra. Specifinės šios rūšies vynų savybės yra akivaizdžios, o statinėse brandinamiems vynams būdingi poskoniai neužgožia kitų.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,6 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4.1.2. Rožiniai vynai

Rožinių vynų spalva – nuo rožinės, violetinės ir lašišos iki svogūnų lukštų ir šviesiai raudonos. Aromate juntami lengvi raudonų uogų, švelnūs, jauniems vynams būdingi pokvapiai. Skonis būdingas jauniems vynams, vyrauja raudonų uogų poskoniai, gaivus rūgštumas ir lengvumas.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,6 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4.1.3. Raudonieji vynai

Taikant trumpą (5–7 dienų) maceravimą pagaminti raudonieji vynai turi būti suvartojami per metus, kaip „primőr“ (švieži) vynai. Šie vynai lengvi, paprasti, jų skonis ir kvapas primena raudonas uogas. Vynai yra šviesios rubino spalvos.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,6 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4.1.4. „Premium“ kategorijos vynai

Šių vynų spalva – nuo aukso iki sendinto aukso. Kvapui būdingas prinokusių ar net pernokusių kaulavaisių ir brandinimo metu išryškėjęs saldžių prieskonių ir medaus aromatas, taip pat tam tikras akmens minerališkumas. Skonis pasižymi aiškiai juntamu prinokusių kaulavaisių vaisiškumu, taip pat rūgštumu ir dideliu alkoholio kiekiu. Iš vėlyvojo derliaus vynuogių, rinktinių vynuogių ar vytintų vynuogių pagamintų tradicinės „Premium“ kategorijos vynų mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 12,83 proc., o didžiausias lakusis rūgštingumas – 2 g/l vyno rūgšties.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,6 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4.2. *5 kategorija. Rūšinis putojantis vynas*

4.2.1. Baltieji vynai

Šie putojantys vynai yra blyškiai žalios spalvos su nežymiais aukso geltonumo atspalviais, jiems būdingas vaisių baltu minkštimu (persikų, obuolių, nektarinų, kriaušių) aromatas. Paprastai rūgštūs, bet ne aitrūs. Juose esančios rūgštys suteikia gerą pagrindą putojančio vyno tekstūrai. Brandinant išryškėja kremiški aromatai ir visiškai išsaugomi prinokusių vaisių, pvz., persikų, obuolių, kriaušių ir net nektarinų, pokvapiai.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,6 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4.2.2. Rožiniai vynai

Šių vynų spalva – nuo blyškios lašišos iki rausvos, kartais – švelniai purpurinės. Jų kvapas primena uogas raudonu minkštimu (trešnes, vyšnias, gervuoges, šilauoges, braškes). Vidutiniškai intensyvūs, subalansuoto rūgštumo, ragaujant daugiausia juntamas raudonų uogų skonis.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,6 g/l vyno rūgšties

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4.3. *6 kategorija. Rūšinis aromatinis putojantis vynas*

4.3.1. Baltieji vynai

Vynų spalva – nuo žalsvai geltonos iki aukso geltonumo. Vyrauja aromatinių vynuogių kvapas ir gaivūs vynuogių žiedų pokvapiai. Skonis vidutinio arba aiškiai juntamo rūgštumo, gali būti sausas arba su juntamu liekamuoju cukrumi, pasižymi kvapniais poskoniais ir aromatais, primenančiais vaisius baltu minkštimu.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	6
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,6 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4.4. *9 kategorija. Gazuotas pusiau putojantis vynas*

4.4.1. Baltieji vynai

Vyno spalva gali būti nuo žalsvai baltos iki aukso geltonos. Būdingas citrusinių vaisių ir kaulavaisių aromatas. Ištirpęs anglies dioksidas sustiprina vynų aromatą bei skonį ir jie įgauna vidutiniškai stipraus subtilaus rūgštumo.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4.4.2. Rožiniai vynai

Rožiniai gazuoti pusiau putojantys vynai gali būti nuo blyškios svogūno lukštų iki šviesiai raudonos spalvos. Būdingas raudonų uogų aromatas. Ištirpęs anglies dioksidas sustiprina vynų aromatą bei skonį ir jie įgauna vidutiniškai stipraus subtilaus rūgštumo.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. **Vyno gamybos metodai**

a. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Vynas

Vynininkystės metodai

Galima naudoti neautomatinį presą.

Draudžiami vynininkystės metodai

Atitinkamas vyno gamybai taikomas apribojimas.

„Premium“ kategorijos vynus draudžiama saldinti ir sodrinti jų misą.

Vynuogininkystės taisyklės

Auginimo metodai

Vynmedžių formavimo taisyklės: iki 2010 m. rugpjūčio 1 d. pasodintuose vynuogynuose išaugintos vynuogės gali būti naudojamos SKVN žymimiems vynams gaminti, nepriklausomai nuo taikomo anksčiau leisto auginimo būdo, visą tų vynuogynų eksploatavimo laikotarpį.

Vynmedžių formavimo taisyklės: po 2010 m. rugpjūčio 1 d. pasodintų vynuogynų auginimo būdui taikomos šios taisyklės: genima žemos taurės metodu, aukštos taurės metodu, suteikiant skėčio formą, žemo kordono metodu, vidutinio aukščio kordono metodu, aukšto kordono metodu.

Vynuogių kiekio ir pumpurų skaičiaus taisyklės:

vynų „Móri“ gamybai skirtuose vynuogynuose leidžiamas didžiausias pumpurų kiekis – 10 pumpurų kvadratiniame metre.

Derliaus nuėmimo metodas:

visiems SKVN žymimiems vynams, rūšiniams putojantiems vynams, rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams ir gazuotiems pusiau putojantiems vynams skirtas vynuoges leidžiama skinti rankomis ir mechanizuotai. „Premium“ kategorijos vynams skirtas vynuoges leidžiama skinti tik rankomis.

Vynuogių mažiausias natūralus cukraus kiekis ir mažiausia galima alkoholio koncentracija

Atitinkamas vyno gamybai taikomas apribojimas

Baltieji, rožiniai ir raudonieji vynai: 9,0 tūrio proc. – 14,9 MM pagal vengrišką misos skalę (vengr. *Magyar mustfok*).

Iš vėlyvojo derliaus vynuogių, rinktinių vynuogių ar vytintų vynuogių pagamintų baltųjų vynų mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 216 g/l, o mažiausia galima alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12,83, t. y. 20 misos laipsnių pagal vengrišką misos skalę.

Rūšinis putojantis vynas, rūšinis aromatinis putojantis vynas, gazuotas pusiau putojantis vynas: 9,0 tūrio proc. – 14,9 misos laipsnių pagal vengrišką misos skalę.

Derliaus ėmimo datos taisyklės

Auginimo metodai

Derliaus ėmimo datos nustatymas:

derliaus ėmimo pradžios datą kiekvienais metais iki rugpjūčio 20 d. nustato vynuogininkystės bendrijos valdyba. Iš vynuogių, nuskintų iki valdybos nustatytos datos, pagamintiems vyno produktams negali būti suteikiamas kilmės sertifikatas su pavadinimu „Mór/Móri“, jie taip pat negali būti parduodami su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mór“. Derliaus ėmimo pradžios datą vynuogininkystės bendruomenės praneša skelbimu. Susiklosčius ypatingoms aplinkybėms (pavyzdžiui, ištikus gaivalinei nelaimei ar užklupus ligoms), nuo šių taisyklių galima nukrypti.

Taisyklės dėl vynuogių veislių nuorodų:

ant visų kategorijų Moro regiono vyno produktų galima nurodyti vynuogių veislių pavadinimus ir jų sinonimus, nustatytus galiojančiuose nacionalinės teisės aktuose dėl vyninių vynuogių veislių klasifikavimo, laikantis šių apribojimų ir nurodymų:

a. kai produkto etiketėje nurodyta viena vyninių vynuogių veislė, jo gamybai turi būti panaudota daugiau kaip 85 proc. tos veislės vynuogių;

b. kai produkto etiketėje nurodytos kelios vyninių vynuogių veislės, jis 100 proc. turi būti pagamintas iš tų veislių vynuogių;

c. Moro regiono vynų, žymimų ribojančiąja nuoroda „muskotály“ (muskatinis), etiketėje draudžiama nurodyti vyninių vynuogių veislę.

b. *Didžiausias derlius ir išeiga*

Baltieji, rožiniai, raudonieji vynai

100 hl/ha

13 600 kg vynuogių iš hektaro

„Premium“ kategorijos vynai

60 hl/ha

8 500 kg vynuogių iš hektaro

„Premium“ kategorijos, vėlyvojo derliaus, rinktinio derliaus vynai

45 hl/ha

8 000 kg vynuogių iš hektaro

Iš vytintų vynuogių pagaminti „Premium“ kategorijos vynai

20 hl/ha

5 000 kg vynuogių iš hektaro

Rūšiniai putojantys vynai, rūšiniai aromatiniai putojantys vynai, gazuoti pusiau putojantys vynai

100 hl/ha

13 600 kg vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Mór / Móri“ žymimų vyno produktų gamybai gali būti naudojamos Fejėro medės Čakberėnio, Čokakės, Moro, Pustavamo, Serėdo ir Zamojaus savivaldybių I ir II klasės vynuogių auginimo zonose, kaip jos apibrėžtos vynuogininkystės registre (Moro vyndarystės regionas), užaugintos vynuogės.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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 Otonel“
„Ottonel Muskotály“ – „Muskat Otonel“
„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“ – „Rrivaner“
„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Nustatytos vietovės aprašymas

Fejėro medėje įsikūręs ir išilgai Moro įdubos, ant Vėrtešo kalno šlaito besidriekiantis Moro vyndarystės regionas yra vienas mažiausių istorinių Vengrijos vyndarystės regionų.

Tarp Vėrtešo ir Bakonio kalnų vingiuojančio tektoninio plyšio – Moro įdubos – forma daro lemiamą įtaką vyndarystės regiono mikroklimatui ir vyraujančių vėjų krypčiai. Dabartines morfologines regiono savybes lėmė vėlyvajame pliocene ir kvartero periode susiformavęs paviršius, kuriam būdingi aštriabriauniai kalnai su suplotomis ir gravelitu padengtomis viršūnėmis, ilgi ir platūs kalnagūbriai, gruoblėtos ir nuožulnios plokštikalnės. Vėrtešo kalnus sudaro neaukštas, daubų ir uolėtų salelių nusėtas karstinis masyvas.

Dauguma jo ruduųjų išplautžemių ir miškų rudžemių susiformavo ant lioso pagrindo, kurį vietomis dengia klintinės nuolaužos arba oligocene susidaręs smėlis. Kai kur dolomitą ir klintis dengia išplautžemiai.

Regiono klimatas, nors ir ne toks šiltas kaip vidutinis šalies klimatas, yra palankus vynuogėms augti. Žiemos čia švelnios, beveik ištisus metus pučia vėjai. Vasarą saulės spinduliai visą dieną šildo daugumą šlaituose išsidėsčiusių sklypų. Vidutinė metinė temperatūra – 10 °C. Kraštovaizdžiui būdingas vidutinis apšviestumas, iškrenta 600–650 mm kritulių. Dažniau lyja vasarą, sausiausia būna vasario ir kovo mėnesiais. Vyrauja šiaurės vakarų vėjas. Dažniausiai čia vėsu ir gan lietinga.

8.1. *1 kategorija – vynas*

8.1.1. Žmogiškieji veiksniai

Vynuogynuose leidžiamas didžiausias pumpurų kiekis – 10 pumpurų kvadratiniame metre. Derliaus apribojimai turi ypatingą reikšmę produkto unikalumui ir kokybei. Kai kurioms vyno rūšims, kai atranka vykdoma vynuogyne, o svarbus kriterijus – kekės dydis, derlių leidžiama nuimti tik rankomis, nes žmogaus žinios ir patirtis atlieka labai svarbų vaidmenį atrenkant tinkamą žaliavą. Derliaus nuėmimo data yra nustatoma ne tik pagal tradiciją – prieš paskelbiant šią datą, sprendimą, remdamiesi savo profesine patirtimi, priima ir vietos vyndariai. Jei vartojamas terminas „muskotály“ (muskatinis), vyno gamybai daugiausia turi būti naudojama aromatinių veislių vynuogių (ne mažiau kaip 85 proc.). Taip bus išgautas aromatingas vyno kvapas.

8.1.2. Gamybos vietovės, žmogiškųjų veiksnių ir produkto ryšys

Dėl gamtinių ir žmogiškųjų geografinės vietovės veiksnių Moro regiono vynai ne vieną amžių garsėja visoje šalyje.

Pietiniuose ir pietvakariniuose šlaituose vyraujantis mezoklimatas ir mikroklimatas labai palankus vynuogininkystei.

Dėl Moro įdubą košiančių skersvėjų vynmedžius retai puola grybelinės ligos, be to, skersvėjai padeda sušvelninti šalnas ar net jų išvengti – jos užklumpa rečiau. Prie šių palankių aplinkybių prisideda ir tinkama į pietvakarius atsigręžusių nelygių šlaitų padėtis, leidžianti išnaudoti saulės šviesą. Galiausiai Moro regiono vynų savybėms didžiulę įtaką daro dirvožemyje esantis gan didelis klinčių kiekis.

Regiono vynuogininkystės ir vyndarystės sektoriai gali didžiuotis unikaliais tradiciniais bruožais, kurie iš esmės nulėmė jų ilgalaikį poveikį. Tai, kad šios vynuogininkystės ir vyndarystės tradicijos daugeliu atžvilgių skiriasi nuo kitų šalies vyndarystės regionų tradicijų, visų pirma nulėmė vokiškai kalbančių kolonistų atsinešti vynmedžių auginimo įpročiai, kapucinų vienuolių įdiegtos vynuogininkystės ir vyndarystės naujovės ir tuometė regiono izoliacija – būtent taip susiklostė tik šiam regionui būdingi metodai.

Tradiciniu būdu auginamuose vynuogynuose dar ir dabar taikomas „plikuoju“ vadinamas genėjimo žemos taurės forma ir priraišiojimo būdas. Dėl šio metodo uogų kekės kybo arčiau įkaitusios dirvos, tad geriau sunoksta ir būna geresnės kokybės. Moro regiono vynuogių augintojai liko ištikimi šiai auginimo tradicijai. Jie ir dabar augina žemus vynmedžius.

Be šio genėjimo būdo, taikoma „ravėjimu“ vadinama kruopščiai atrinktų ūglių, tarp kurių laisvai juda oras, sistema, padedanti išauginti sveikas, nepažeistas vynuogių kekes, kurios būtinos vaisiško skonio Moro vynų gamybai.

Taikant tokį auginimo būdą išauginama žaliava, iš kurios pagaminti vynai gali būti ilgai brandinami, kaip antai „Premium“ kategorijos vynai, tradiciškai brandinami statinėse. Taip yra todėl, kad esant mažesniam paviršiaus plotui vynai gali ilgiau bręsti medinėse statinėse.

8.2. *5 kategorija – rūšinis putojantis vynas*

8.2.1. Rūšinio putojančio vyno aprašymas

Nepriklausomai nuo spalvos, Moro vyndarystės regione gaminamiems putojantiems vynams būdingas ryškus, bet ne per didelis rūgštumas, jie būna lengvi, gaivūs ir vaisiški. Brandinami rūšiniai putojantys vynai „Mór“ įgauna pirminius sausainių ir sviesto, taip pat subalansuoto rūgštumo poskonius.

Be vienintelės regiono „kokybės ženklu“ tapusios „Ezerjó“ vyninių vynuogių veislės, augintos iki XX a. 6-ojo dešimtmečio,, dabar auginamos ir kitos, daugiausia baltųjų vynuogių veislės. Tai „Zöld veltelíni“, „Rajnai rizling“, „Chardonnay“, „Királyleányka“, „Sauvignon“ ir „Pinot Noir“. Vis dėlto pagrindinė regiono vynuogių veislė išlieka beveik trečdalyje regiono vynuogynų auginama „Ezerjó“ vyninių vynuogių veislė. Iš vynuogių veislių derinio matyti, kad šiame vyndarystės regione, be veislės „Ezerjó“, įsitvirtino ir kitos tradicinių putojančių vynų gamybai naudojamos veislės – „Chardonnay“ ir „Pinot Noir“.

Dėl šių naujų veislių ir tradicinės veislės „Ezerjó“ šiandien putojantys vynai „Mór“ laikomi ir vaisiškais bei gaiviais putojančiais vynais, pasižyminčiais subalansuotu rūgštumu ir atspariais brandinimo poveikiui.

8.2.2. Žmogiškieji veiksniai

Moro vyndarystės regione auginamos vynuogės yra itin tinkamos putojantiems vynams gaminti. Grynas vynuogių, auginamų klintiniame dirvožemyje, skonis ir aiškiai juntamas, lengvas vynų rūgštumas jau dešimtmečius traukia putojančio vyno gamintojus į šį vyndarystės regioną. Todėl pastaraisiais dešimtmečiais Moro vyndarystės regionas ne tik Eteko kaimui, bet ir didžiausiam šalies putojančio vyno gamintojui tiekė didelius kiekius vynuogių žaliavos, o XX a. aštuntajame ir devintajame dešimtmetyje Moro valstybinis ūkis net gamino savo firminį putojantį vyną „Corvinus“. Dėl putojančio vyno kokybės bendrovė galėjo įtikti ne tik vidaus rinkai, bet ir patekti į eksporto rinkas.

Valstybiniam ūkiui žlugus, putojančio vyno gamyba trumpam buvo nutraukta; tačiau remiantis ankstesne profesine patirtimi ir pažangiausiomis technologijomis, putojantis vynas šiame vyndarystės regione ir vėl gaminamas. Tam įtakos turėjo ir šiame vyndarystės regione naudojamų vynuogių veislių derinio pokyčiai – į pirmą vietą iškilo veislė „Chardonnay“ ir atsirado veislė „Pinot Noir“, kurios taip pat yra puiki žaliava putojančiam vynui gaminti.

Gali būti gaminami tik baltieji ir rožiniai rūšiniai putojantys vynai. Siekiant užtikrinti vienodus smulkius burbuliukus, šiuos vynus būtina fermentuoti buteliuose.

8.2.3. Gamybos vietovės, žmogiškųjų veiksnių ir produkto ryšys

Dėl gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių Moro regiono vynai ne vieną amžių garsėja visoje šalyje.

Pietiniuose ir pietvakariniuose šlaituose vyraujantis mezoklimatas ir mikroklimatas labai palankus vynuogininkystei.

Dėl Moro įdubą košiančių skersvėjų vynmedžius retai puola grybelinės ligos, be to, skersvėjai padeda sušvelninti šalnas ar net jų išvengti – jos užklumpa rečiau. Prie šių palankių aplinkybių prisideda ir tinkama į pietvakarius atsigręžusių nelygių šlaitų padėtis, leidžianti išnaudoti saulės šviesą. Galiausiai Moro regiono rūšinių putojančių vynų savybėms didžiulę įtaką daro dirvožemyje esantis gan didelis klinčių kiekis.

Vynmedžių auginimas šiame vyndarystės regione pasižymi įvairiomis tradicinėmis ypatybėmis, pavyzdžiui, žemu vynmedžių formavimu ir „ravėjimu“ vadinama kruopščiai atrinktų ūglių, tarp kurių laisvai juda oras, sistema. Tai padeda išauginti sveikas, nepažeistas vynuoges, kurios dėl auginimo būdo ir palankių oro sąlygų sunoksta anksčiau, nes geriau išnaudoja saulės šviesą, kartu išlaikydamos vietovei būdingą rūgštingumą ir vaisiškumą, o tai yra vienas svarbiausių veiksnių gaminant rūšinius putojančius vynus „Mór“. Ne mažiau svarbios ir tradicijos bei vietos gamintojų praktinė patirtis – jos padeda išsaugoti bazinių vynų gaivumą ir lengvumą putojančio vyno gamybos metu ir taip išgauti išskirtinę rūšinių putojančių vynų „Mór“ kokybę.

8.3. *6 kategorija – rūšinis aromatinis putojantis vynas*

8.3.1. Rūšinio aromatinio putojančio vyno aprašymas

Vynų spalva gali būti nuo žalsvai geltonos iki aukso geltonumo. Vyrauja aromatinių vynuogių rūšims būdingi pirminiai vaisių ir gėlių poskoniai. Vidutinis ar ryškus rūgštumas suteikia gerą pagrindą vynams, kuriuose yra liekamojo cukraus ir juntami aromatai, primenantys vaisius baltu minkštimu.

Šiame vyndarystės regione labiausiai paplitusi ir beveik trečdalyje vietovės teritorijos auginama vynuogių veislė – „Ezerjó“, tačiau pastaraisiais dešimtmečiais taip pat išpopuliarėjo ir aromatinės veislės. Šie daugiausia jauni vynuogynai sudaro rūšinių aromatinių putojančių vynų gamybos pagrindą.

8.3.2. Žmogiškieji veiksniai

Moro vyndarystės regione jau dešimtmečius puoselėjamos aromatinių vynuogių veislių auginimo tradicijomis. Daugelį dešimtmečių „Irsai Olivér“, „Ottonel muskotály“, „Cserszegi fűszeres“ ir „Tramini“ yra pagrindinės šio vyndarystės regiono veislės. Pastarąjį dešimtmetį keitėsi vyno vartojimo tendencijos, todėl vyno „Mór“ gamybos ekspertai atkreipė dėmesį į aromatines veisles, o vyno gamyboje atsirado poreikis kurti naujas produktų kategorijas. Pastaraisiais metais nuolat technologiškai ir profesinių žinių srityje tobulėjančios vyno gamyklos įgijo galimybę regione gaminti rūšinį aromatinį putojantį vyną, fermentuojamą tiesiogiai iš misos. Mažesnis alkoholio kiekis padeda išlaikyti vyno gaivumą. Patvirtintas vynuogių veisles atrinko ekspertai, užtikrindami jų aromatingumą ir kvapnumą.

8.3.3. Gamybos vietovės, žmogiškųjų veiksnių ir produkto ryšys

Dėl gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių Moro regiono vynai ne vieną amžių garsėja visoje šalyje.

Pietiniuose ir pietvakariniuose šlaituose vyraujantis mezoklimatas ir mikroklimatas labai palankus vynuogininkystei.

Dėl Moro įdubą košiančių skersvėjų vynmedžius retai puola grybelinės ligos, be to, skersvėjai padeda sušvelninti šalnas ar net jų išvengti – jos užklumpa rečiau. Prie šių palankių aplinkybių prisideda ir tinkama į pietvakarius atsigręžusių nelygių šlaitų padėtis, leidžianti išnaudoti saulės šviesą. Galiausiai Moro regiono rūšinių aromatinių putojančių vynų savybėms didžiulę įtaką daro dirvožemyje esantis gan didelis klinčių kiekis.

Vynmedžių auginimas šiame vyndarystės regione pasižymi įvairiomis tradicinėmis ypatybėmis, pavyzdžiui, žemu vynmedžių formavimu ir „ravėjimu“ vadinama kruopščiai atrinktų ūglių, tarp kurių laisvai juda oras, sistema. Tai padeda išauginti sveikas, nepažeistas vynuoges, kurios dėl auginimo būdo ir palankių oro sąlygų sunoksta anksčiau, nes geriau išnaudoja saulės šviesą, kartu išlaikydamos vietovei būdingą rūgštingumą ir vaisiškumą, o tai yra vienas svarbiausių veiksnių gaminant rūšinius aromatinius putojančius vynus „Mór“. Ne mažiau svarbi ir vietos gamintojų praktinė patirtis – ji padeda išsaugoti bazinių vynų gaivumą ir lengvumą putojančio vyno gamybos metu ir taip išgauti išskirtinę rūšinių aromatinių putojančių vynų „Mór“ kokybę.

8.4. *9 kategorija – gazuotas pusiau putojantis vynas*

8.4.1. Gazuoto pusiau putojančio vyno aprašymas

Šiame vyndarystės regione labiausiai paplitusi ir beveik trečdalyje vietovės teritorijos auginama vynuogių veislė – „Ezerjó“, tačiau pastaraisiais dešimtmečiais taip pat išpopuliarėjo ir aromatinės veislės. Gazuotiems pusiau putojantiems vynams „Mór“ tradicinės Moro regione auginamos veislės, tokios kaip „Ezerjó“, užtikrina tinkamą rūgštumą, o aromatinės veislės suteikia tinkamą kvapų ir aromatų įvairovę. Šį kvapų ir aromatų stiprumą išryškina anglies dioksidas, kuriuo vynai iš dalies arba visiškai prisotinami dirbtiniu būdu.

Gazuoti pusiau putojantys vynai „Mór“, nepriklausomai nuo jų spalvos, pasižymi vaisišku aromatu, yra lengvi, subtiliai rūgštūs. Ištirpintas anglies dioksidas sustiprina vyno aromatą ir skonį.

8.4.2. Žmogiškieji veiksniai

Be vynų ir putojančių vynų, dar viena produktų, įsitvirtinusių Moro vyndarystės regione, kategorija, – gazuoti pusiau putojantys vynai. Jų sėkmė susijusi su jaunosios vietos vyndarių kartos patirtimi ir technologiniais pokyčiais vyno gamyklose. Gazuoti pusiau putojantys vynai „Mór“ daugiausia gaminami iš aromatinių vynuogių veislių, tačiau leidžiama naudoti ir tradicines šio vyndarystės regiono vynuogių veisles, suteikiančias gaminamiems produktams subalansuotą rūgštumą. Derlius nuimamas pirmuoju fiziologiškai sunokusių uogų etapu, o gamintojai perdirbdami vynuoges ir gamindami vyną įdeda labai daug pastangų, kad išsaugotų pirminius vynuogių aromatus.

8.4.3. Gamybos vietovės, žmogiškųjų veiksnių ir produkto ryšys

Dėl gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių Moro regiono vynai ne vieną amžių garsėja visoje šalyje.

Pietiniuose ir pietvakariniuose šlaituose vyraujantis mezoklimatas ir mikroklimatas labai palankus vynuogininkystei.

Dėl Moro įdubą košiančių skersvėjų vynmedžius retai puola grybelinės ligos, be to, skersvėjai padeda sušvelninti šalnas ar net jų išvengti – jos užklumpa rečiau. Prie šių palankių aplinkybių prisideda ir tinkama į pietvakarius atsigręžusių nelygių šlaitų padėtis, leidžianti išnaudoti saulės šviesą. Galiausiai Moro regiono gazuotų pusiau putojančių vynų savybėms didžiulę įtaką daro dirvožemyje esantis gan didelis klinčių kiekis.

Vynmedžių auginimas šiame vyndarystės regione pasižymi įvairiomis tradicinėmis ypatybėmis, pavyzdžiui, žemu vynmedžių formavimu ir „ravėjimu“ vadinama kruopščiai atrinktų ūglių, tarp kurių laisvai juda oras, sistema. Tai padeda išauginti sveikas, nepažeistas vynuoges, kurios dėl auginimo būdo ir palankių oro sąlygų sunoksta anksčiau, nes geriau išnaudoja saulės šviesą, kartu išlaikydamos vietovei būdingą rūgštingumą ir vaisiškumą, o tai yra vienas svarbiausių veiksnių gaminant gazuotus pusiau putojančius vynus „Mór“. Ne mažiau svarbi ir vietos gamintojų praktinė patirtis – ji padeda išsaugoti bazinių vynų gaivumą ir lengvumą vyno gamybos metu ir taip išgauti išskirtinę gazuotų pusiau putojančių vynų „Mór“ kokybę.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Nuorodoms taikomos taisyklės

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai.

Papildomų sąlygų rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Etiketėje leidžiama pateikti savivaldybių, kurioms leista gaminti vynus nustatytoje geografinėje vietovėje, pavadinimus su priklausymą nurodančia priesaga „-i“.

Šviežių arba jaunų vynų etiketėse būtina nurodyti derliaus metus.

Jei etiketėje nurodomi derliaus metai, mažiausiai 85 proc. žymimo vyno turi būti pagaminta tais derliaus metais. Išimtis taikoma šviežiems ir jauniems vynams, taip pat nuoroda „virgin vintage“ arba „első szüret“ (pirmas derlius) žymimiems vynams: taip žymimas vynas turi būti 100 proc. pagamintas būtent tais derliaus metais.

Visų SKVN „Mór / Móri“ vynų etiketėse gali būti pateikiamos nuorodos „termőhelyen palackozva“ („išpilstyta gamybos vietovėje“), „termelői palackozás“ („išpilstyta gamybos įmonėje“) ir „pinceszövetkezetben palackozva“ („išpilstyta kooperatyvo ūkiuose“).

Nuorodą „rozé“ galima pakeisti nuoroda „rosé“, o nuorodą „küvé“ – nuoroda „cuvée“.

Kai iš kelių vyninių vynuogių veislių gaminami „küvé“ arba „cuvée“ nuoroda žymimi vynai, vartotojams etiketėje galima nurodyti vynuogių veislių pavadinimus jų dalies vyne mažėjimo tvarka. Jei etiketėje išvardijamos vynuogių veislės, joje būtina nurodyti visas gaminant tą vyną naudotas vynuogių veisles.

Etiketėje galima pateikti nuorodą „öreg tőkék bora“ (senų vynmedžių vynas), jei mažiausiai 85 proc. vyno pagaminta vietovėje, kurioje auga senesni nei 40 metų vynmedžiai.

SKVN „Mór“ vyno etiketėje galima pateikti nuorodą „birtokbor“ (ūkio vynas), jei 100 proc. vynuogių veislės, iš kurios pagamintas vynas, išauginta tam pačiam vynuogių ūkiui priklausančiuose sklypuose. Jei vyną gamina šeimos įmonė, nuorodą „ūkio vynas“ galima pateikti iš artimų giminaičių vynuogynuose išaugintų vynuogių pagaminto vyno etiketėje.

Nuorodomis „késői szüretelésű bor“ (vėlyvojo derliaus vynas), „válogatott szüretelésű bor“ (rinktinio derliaus vynas), „töppedt szőlőből készült bor“ (vytintų vynuogių vynas) arba „jégbor“ (ledo vynas) galima žymėti tik „Premium“ kategorijos vynus.

Ant visų kategorijų Moro regiono vyno produktų galima nurodyti vynuogių veislių pavadinimus ir jų sinonimus, nustatytus galiojančiuose nacionalinės teisės aktuose dėl vyninių vynuogių veislių klasifikavimo, laikantis šių apribojimų ir nurodymų:

a. kai produkto etiketėje nurodyta viena vyninių vynuogių veislė, jo gamybai turi būti panaudota daugiau kaip 85 proc. tos veislės vynuogių;

b. kai produkto etiketėje nurodytos kelios vyninių vynuogių veislės, jis 100 proc. turi būti pagamintas iš tų veislių vynuogių;

c. Moro regiono vynų, žymimų ribojančiąja nuoroda „muskotály“ (muskatinis), etiketėje draudžiama nurodyti vyninių vynuogių veislę.

Leidžiamos naudoti kitos ribojančiosios nuorodos:

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai.

Papildomų sąlygų rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Sąlygos aprašymas.

VYNAS

— tradicinis terminas „muzeális bor“ (muziejinis vynas): baltieji, „Premium“ kategorijos vynai

— „birtokbor“ (ūkio vynas): visi vynai

— „öreg tőkék bora“ (senų vynmedžių vynas): visi vynai

— „virgin vintage“ arba „első szüret“ (pirmas derlius): visi vynai

— „muskotály“ (muskatinis): baltieji vynai

— „cuvée“ arba „küvé“: visi vynai

— „szűretlen“ (nefiltruotas): raudonieji vynai

— „primőr“ (šviežias) arba „újbor“ (jaunas vynas): baltieji, rožiniai, raudonieji vynai

— „barrique“ (statinė): baltieji, raudonieji, „Premium“ kategorijos vynai

RŪŠINIS PUTOJANTIS VYNAS

— „blanc de blanc“: baltieji vynai

— „blanc de noir“: baltieji vynai

— „nyerspezsgő“ (sausas putojantis vynas): baltieji, rožiniai vynai

— „muskotály“ (muskatinis): baltieji vynai

— „crémant“: baltieji, rožiniai vynai

— „palackban erjesztett“ (fermentuotas butelyje): baltieji, rožiniai vynai

— „termelői pezsgő“ (gamintojo putojantis vynas): baltieji, rožiniai vynai

— „hagyományos módszerrel palackban erjesztett“ (fermentuotas butelyje taikant tradicinį metodą), „hagyományos módszer“ (*méthode traditionelle*, tradicinis metodas), „klasszikus módszer“ (*méthode classique*, klasikinis metodas), „klasszikus hagyományos módszer“ (klasikinis tradicinis metodas): baltieji, rožiniai vynai

— „küvé“ arba „cuvée“: baltieji, rožiniai vynai

RŪŠINIS AROMATINIS PUTOJANTIS VYNAS

— „muskotály“ (muskatinis)

— „küvé“ arba „cuvée“

GAZUOTAS PUSIAU PUTOJANTIS VYNAS

— „muskotály“ (muskatinis)

— „küvé“ arba „cuvée“

Mažesnių geografinių vienetų pavadinimai, kurie gali būti nurodomi kartu su SKVN „Mór“

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai.

Papildomų sąlygų rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas.

Jei vyno etiketėje nurodomas nustatytoje geografinėje vietovėje esančios savivaldybės pavadinimas, mažiausiai 85 proc. vynuogių turi būti išauginta atitinkamoje teritorijoje augančiuose vynuogynuose (I ir II klasės), likę 15 proc. gali būti išauginti kitose SKVN „Mór“ nustatytos geografinės vietovės vietose.

Gamyba už nustatytos vietovės ribų

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai.

Papildomų sąlygų rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Mór“ žymimas vynas gali būti gaminamas už savivaldybių, esančių nustatytoje vietovėje, ribų toliau nurodytose tiesiogiai besiribojančiose medėse ir jų savivaldybėse:

— Fejėro medė:

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

— Bač Kiškūno medė:

savivaldybės: 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.

— Komaromo-Estergomo medė:

savivaldybės: 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.

— Pešto medė:

savivaldybės: 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.

— Tolnos medė:

savivaldybės: 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.

— Šomodžio medė:

savivaldybės: 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.

— Vesprėmo medė:

savivaldybės: 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.

Šios taisyklės išimtis taikoma „Premium“ kategorijos vynams, rūšiniams putojantiems vynams ir rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams, kurie gali būti gaminami tik nustatytoje vietovėje.

Saugomi tradiciniai terminai

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai.

Papildomų sąlygų rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Kaip termino „saugoma kilmės vietos nuoroda“ sinonimas gali būti vartojamas šis tradicinis terminas: „védett eredetű bor“ (saugomos kilmės vietos vynas).

Produkto savybes apibūdinantys terminai: „Muzeális bor“ (muziejinis vynas), „késői szüretelésű bor“ (vėlyvojo derliaus vynas) ir „válogatott szüretelésű bor“ (rinktinio derliaus vynas).

Nuoroda į produkto specifikaciją

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