C/2025/2608

8.5.2025.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 3. punktu saistībā ar 105. pantu

(C/2025/2608)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Mór / Móri”

PDO-HU-A1333-AM03

Pieteikuma iesniegšanas datums: 16.2.2020.

1. **Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses**

“Mór” vīna reģiona Vīndaru kopienas padome

Publiska struktūra, kas pārvalda ģeogrāfiskās izcelsmes norādi

2. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums(-i)**

☐ Produkta nosaukums

☒ Vīnkopības produkta kategorija

☐ Saikne

☐ Tirdzniecības ierobežojumi

3. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

Kvalitatīva dzirkstošā vīna, kvalitatīva aromātiskā dzirkstošā vīna un gāzēta pusdzirkstošā vīna produktu kategoriju iekļaušana

Patērētāju paradumi un tendences ir parādījušas nepieciešamību iekļaut šīs produktu kategorijas. Pēdējā laikā tirgū ir bijis vērojams pieprasījums pēc šo kategoriju produktiem. Vīna reģiona augsne un klimatiskie apstākļi un tehnoloģiskā attīstība vīna darītavās norāda uz nepieciešamību izmantot reģiona produktu kategoriju potenciālu dabiski reglamentētā veidā un nosakot vienādus nosacījumus visiem. Tehnoloģiju attīstība ļauj “Mór” vīna reģionam ražot ne tikai tradicionālo dzirkstošo vīnu, bet arī kvalitatīvu un kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu un gāzētu pusdzirkstošo vīnu.

Produkta specifikācijas punkti, uz kuriem attiecas grozījums:

— II. Vīna(-u) apraksts;

— III. Īpašās vīndarības metodes;

— V. Maksimālais ražas iznākums;

— VI. Atļautās vīnogu šķirnes;

— VII. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

— VIII. Papildu nosacījumi.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vienotā dokumenta punkti, uz kuriem attiecas grozījums:

— Vīnkopības produktu kategorijas;

— Vīna vai vīnu apraksts;

— Vīndarības metodes – Īpašās vīndarības metodes;

— Vīndarības metodes – Maksimālais ražas iznākums;

— Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

— Papildu nosacījumi.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Mór / Móri

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – Aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

9. Gāzēts pusdzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

4.1. *1. kategorijas vīns*

4.1.1. Baltvīns

Baltvīni ir zaļgani bālā, salmu dzeltenā vai zeltaini dzeltenā krāsā, tonis nedaudz līdz vidēji piesātināts. To smaržā dominē ziedu notis, tostarp akāciju un vīnkoku ziedi, kā arī gatavi kauleņi un citrusaugļi. Garšā jūtams svaigs, dzīvīgs skābenums, vidējs piesātinājums un gatavu kauleņu un citrusaugļu notis, nereti ar eļļainu konsistenci. Šķirnei raksturīgās iezīmes ir acīmredzamas, un notis, kas raksturo izturēšanu mucās, nav pārāk izteiktas.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	4,6 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4.1.2. Sārtvīns

Sārtvīnu tonis ir no sārta, violeta un laškrāsas līdz sīpolu mizu un gaiši sarkanai krāsai. Smaržā jūtamas vieglas sarkano ogu nianses un vienkāršs, jauneklīgs stils. Garša ir jauneklīga, un tajā dominē sarkanās ogas, kā arī svaigs skābenums, tā ir viegli piesātināta.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	4,6 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4.1.3. Sarkanvīns

Sarkanvīni tiek izgatavoti kā *primőr* [*primeur*] jeb pamatvīni ar īsu macerācijas procesu (5–7 dienas) patēriņam tuvākā gada laikā. Tie ir viegli un vienkārši, un to aromāts un garša atgādina sarkanās ogas. Šie vīni ir gaiša rubīna krāsā.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	4,6 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4.1.4. Augstākās kvalitātes vīns

Šie vīni ir zelta līdz vecināta zelta krāsā. Smaržā jūtami nogatavojušies, pat pārgatavojušies kauleņu augļi, kā arī saldas garšvielas un medus, kas rodas nogatavināšanas procesā, un zināma akmeņainu minerālu smarža. Garšai piemīt izteikts gatavu kauleņu aromāts, kā arī izteikts skābums un augsts spirta saturs. Vēlās ražas un izraudzītas ražas vīniem un vīniem, kas izgatavoti no žuvušām vīnogām un kam piešķirts apzīmējums "augstākās kvalitātes", minimālā kopējā spirta koncentrācija ir 12,83 tilp. % un maksimālais gaistošais skābums – 2 g/l, kas izteikts ar vīnskābi.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	4,6 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4.2. *5. kategorija. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

4.2.1. Baltvīns

Šie dzirkstošie vīni ir gaiši zaļā krāsā ar viegliem zeltaini dzelteniem toņiem, un tiem ir balto augļu (persiku, ābolu, nektarīnu, bumbieru) aromāts. Tie parasti ir skābeni, bet ne asi. To skābes nodrošina labu pamatu dzirkstošā vīna konsistencei. Nogatavināšanas procesā veidojas krēmīgi aromāti un pilnībā saglabājas gatavu augļu, piemēram, persiku, ābolu, bumbieru un pat nektarīnu, notis.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4,6 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4.2.2. Sārtvīns

Vīnu krāsa ir no gaišas laškrāsas līdz sārtai krāsai, dažkārt nedaudz purpursarkanā krāsā. To smarža atgādina sarkanos augļus (ķiršus, skābos ķiršus, kazenes, mellenes, zemenes). Tie ir mēreni intensīvi, ar labu skābuma pamatu un garšām, kurās dominē sarkanās ogas.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4,6 g/l (izteikts ar vīnskābi)

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4.3. *6. kategorija. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns*

4.3.1. Baltvīns

Vīnu krāsa ir no gaiši zaļgani dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai. Smaržā dominē aromātisko vīnogu notis, kam raksturīgas jaunu vīnkoku ziedu nianses. Garšai raksturīga vidēja līdz izteikta skābuma struktūra, un tā ir vai nu sausa, vai arī ar atlikumcukuriem. Tai piemīt smaržīgas notis un aromāts, kas atgādina baltos augļus.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	6
Minimālais kopējais skābums	4,6 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4.4. *9. kategorija. Gāzēts pusdzirkstošais vīns*

4.4.1. Baltvīns

Vīna krāsa ir no zaļgani bālas līdz zeltaini dzeltenai. Smaržā jūtamas citrusaugļu un kauleņu notis. Izšķīdušais pievienotais oglekļa dioksīds pastiprina vīna smaržu un garšu, piešķirot vīniem vidēju, elegantu skābuma sajūtu.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	4 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4.4.2. Sārtvīns

Gāzētu pusdzirkstošo sārtvīnu krāsa ir no gaišas sīpolmizu krāsas līdz gaišsarkanai krāsai. Smaržā jūtamas sarkano ogu nianses. Izšķīdušais pievienotais oglekļa dioksīds pastiprina vīna smaržu un garšu, piešķirot vīniem vidēju, elegantu skābuma sajūtu.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	4 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

a. *Īpašās vīndarības metodes*

Vīns

Vīndarības metodes

Atļauta intermitējošas vīna spiedes izmantošana.

Neatļautās vīndarības metodes

Attiecīgais vīndarīšanas ierobežojums.

Ir aizliegta augstākās kvalitātes vīnu saldināšana un misas bagātināšana.

Noteikumi par vīnogu ražošanu

Audzēšanas metode

Noteikumi par vīnkoku vainaga veidošanu: kamēr vien vīndārzs ir ražojošs, vīndārzos, kas stādīti līdz 2010. gada 1. augustam, vīna produktus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu var gatavot no vīnogām, kas ievāktas vīndārzos, kuros izmanto jebkādu audzēšanas praksi, kas atļauta iepriekš;

Noteikumi par vīnkoku vainaga veidošanu: vīndārzos, kas stādīti pēc 2010. gada 1. augusta: tradicionālā vainaga veidošana, kausa formas, lietussarga formas, zema kordona formas, vidēji augsta kordona formas, augsta kordona formas vainags.

Noteikumi par pumpuru skaitu uz vīnkoka

"Mór" vīnu atļauts gatavot no vīnogām, kas ievāktas vīndārzos, kuros maksimālais pumpuru skaits nepārsniedz 10 dzīvo pumpuru uz 1 m^2.

Ražas novākšanas metode

Visiem ar ACVN apzīmētajiem vīniem, kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem, kvalitatīvajiem aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem un gāzētajiem pusdzirkstošajiem vīniem paredzēto ražu atļauts novākt ar rokām vai mehanizēti. Augstākās kvalitātes vīniem ir atļauta ražas novākšana tikai ar rokām.

Minimālais dabiskais cukuru saturs un potenciālā spirta koncentrācija vīnogās

Attiecīgais vīndarīšanas ierobežojums

Baltvīniem, sārtvīniem un sarkanvīniem: 9,0 tilp. % – 14,9 ungāru misas stiprumā (*Magyar mustfok* – [MM]).

Vēlās ražas un izraudzītas ražas baltvīniem, baltvīniem, kas izgatavoti no žuvušām vīnogām, un augstākās kvalitātes vīniem minimālais dabiskais cukuru saturs vīnogās ir 216 g/l, potenciālā spirta koncentrācija ir 12,83 tilp. % un 20 ungāru misas stiprumā (*MM*).

Kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam, kvalitatīvam aromātiskajam dzirkstošajam vīnam, gāzētam pusdzirkstošajam vīnam: 9,0 tilp. % – 14,9 ungāru misas stiprumā (*MM*).

Noteikumi par ražas novākšanas datumu

Audzēšanas metode

Ražas novākšanas datuma noteikšana

Datumu, kurā sākas ražas novākšana, katru gadu līdz 20. augustam nosaka vīndaru kopienas padome. Produktam, kas iegūts no vīnogām, kuras novāktas pirms vīndaru kopienas padomes ražas novākšanai noteiktā sākuma datuma, nedrīkst piešķirt ACVN "Mór / Móri" izcelsmes sertifikātu, un to arī nedrīkst tirgot ar ACVN marķējumu. Ražas novākšanas sākuma datumu vīndaru kopienas publicē paziņojuma veidā. Izņēmuma gadījumos (piemēram, laikapstākļu vai infekcijas dēļ) ir pieļaujamas atkāpes no šiem noteikumiem.

Noteikumi par šķirņu nosaukumu norādi

Jebkuras kategorijas "Mór" vīna produktu marķējumā ir atļauts norādīt vīnogu šķirnes nosaukumu un tā sinonīmus saskaņā ar attiecīgajiem valsts tiesību aktiem par tādu vīnogu šķirņu klasifikāciju, kas piemērotas vīna gatavošanai, ievērojot šādus ierobežojumus un papildinājumus:

a) ja ir norādīta viena vīnogu šķirne, produktam 85 % apmērā jābūt gatavotam no šīs šķirnes vīnogām;

b) ja ir norādītas vairākas vīnogu šķirnes, produktam 100 % apmērā jābūt gatavotam no norādīto šķirņu vīnogām;

c) ir aizliegts norādīt vīnogu šķirni "Mór" vīniem, uz kuriem attiecas ierobežotā norāde *Muskotály* [muskatvīns].

b) *Maksimālais ražas iznākums un vīna iznākums*

Vīns – baltvīns, sārtvīns, sarkanvīns:

100 hl no hektāra

13 600 kg vīnogu no hektāra

Vīns – augstākās kvalitātes vīns:

60 hl no hektāra

8 500 kg vīnogu no hektāra

Vīns – augstākās kvalitātes vīns, konkrēti, vēlās ražas un izraudzītas ražas vīni:

45 hl no hektāra

8 000 kg vīnogu no hektāra

Vīns – augstākās kvalitātes vīns, konkrēti, no žuvušām vīnogām gatavots vīns:

20 hl no hektāra

5 000 kg vīnogu no hektāra

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns, kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns, gāzēts pusdzirkstošais vīns

100 hl no hektāra

13 600 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar ACVN "Mór / Móri" apzīmētu vīna produktu izgatavošanā var izmantot vīnogas, kas iegūtas vīndārzos, kuri atbilstīgi vīndārzu kadastram ("Mór" vīna reģions) klasificēti pie I un II kategorijas vīndārziem un kuri ietilpst Fejēras [*Fejér*] meģes *Csákberény*, *Csókakő*, *Mór*, *Pusztavám*, *Söréd* un *Zámoly* pašvaldību administratīvajā teritorijā.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"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" – "Eerdei 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. **Saiknes apraksts**

Noteiktā apgabala apraksts

Viens no Ungārijas mazākajiem vēsturiskajiem vīna reģioniem – “Mór” vīna reģions – atrodas Fejēras meģē, Vērteša [*Vértes*] un Bakoņa [*Bakony*] kalnu ieskautajā Moras ielejā, Vērteša pusē.

Vīna reģiona mikroklimatu un valdošo vēju virzienu ietekmē Moras ieleja, kas ir tektoniskā nomata līnija starp Bakoņa kalniem un Vērtešu. Mūsdienu ģeomorfoloģiju noteikusi zemes virsmas veidošanās vēlīnajā pliocēnā un kvartāra periodā, kad veidojās pakalni ar grants virsmu, garām un platām korēm un nelīdzenām un viegli slīpām nogāzēm. Vērtešs ir vidēja karsta kalnu grēda ar nelīdzenu struktūru.

Brūnā meža augsne ar māla horizontiem un brūnaugsne galvenokārt veidojusies uz lesa nogulumieža sajaukumā ar kaļķakmens iežiem un oligocēna smiltīm. Dolomītu un kaļķakmeni klāj velēnkarbonātu augsnes.

Klimats ir piemērots vīnkoku audzēšanai, lai gan tas ir vēsāks nekā vidējais vīnkoku audzēšanas klimats. Ziemas ir maigas, un gada laikā vērojama ievērojama gaisa apmaiņa. Saule visu vasaru apspīd lielāko daļu vīndārzu. Gada vidējā temperatūra ir 10 °C. Apgabalam raksturīgi mēreni gaismas apstākļi, un nokrišņu daudzums ir 600–650 mm. Lielākā daļa nokrišņu ir vasaras laikā, un vismazāk nokrišņu ir februārī un martā. Valdošie ir ziemeļrietumu vēji. Laiks parasti ir mēreni vēss un salīdzinoši lietains.

8.1. *Vīns (1)*

8.1.1. Cilvēkfaktori:

Vīndārzos vīnkoku pumpuru skaits nedrīkst pārsniegt 10 pumpurus uz 1 m^2. Ražas ierobežojumi ir būtiski produktu unikalitātes un kvalitātes nodrošināšanā. Dažiem vīna veidiem, kuru izejmateriāla atlase notiek vīndārzā un pilnība ir svarīgs kritērijs, ir atļauta ražas novākšana tikai ar rokām, kur cilvēka zināšanām un pieredzei ir būtiska nozīme pareizā izejmateriāla izvēlē. Ražas novākšanas datuma noteikšana nav tikai tradīcija, bet pirms publicēšanas to nosaka vietējie vīndari, pamatojoties uz savu profesionālo zinātību. Ja izmanto terminu *muskotály* [muskatvīns], aromātiskajām vīnogu šķirnēm ir jābūt dominējošām (vismaz 85 %). Tas nodrošinās vīna aromātisko smaržu.

8.1.2. Saikne starp ražošanas apgabalu, cilvēkfaktoriem un produktu

Pateicoties dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, "Mór" vīna reģionā jau gadsimtiem ilgi tiek izgatavoti visā valstī iecienīti vīni.

Labvēlīgais mezoklimats un mikroklimats kalnu un pakalnu dienvidu un dienvidrietumu nogāzēs nodrošina labus vietējos vīnkoku audzēšanas apstākļus.

Ielejai raksturīgais sausums ir lieliska priekšrocība cīņā pret sēnīšu izraisītām vīnkoku slimībām, kā arī lai mazinātu vai novērstu salnas risku vai lai mazinātu salnu biežumu. Citas priekšrocības ir labvēlīgs vērsums pret debespusēm un saules gaismas izmantošana stāvajās dienvidrietumu nogāzēs Moras ielejas nomalē. "Mór" vīnu īpašo raksturu nodrošina arī salīdzinoši augstais kaļķu saturs augsnēs.

Vīnkopībai un vīndarībai reģionā ir ļoti daudz unikālu tradīciju, kurām ir būtiska ilgtermiņa ietekme. Salīdzinājumā ar citiem vīna reģioniem būtiskas vīnkopības un vīnogu pārstrādes atšķirības nosaka tas, ka, pirmkārt, vāciski runājošie ienācēji izmantoja savas dzimtenes reģioniem raksturīgās vīnkopības metodes, otrkārt, jaunas vīnkopības un vīndarības metodes ieviesa kapucīnu mūki un, treškārt, šīs īpatnības tolaik lielākoties attīstījās vietējā mērogā un izolēti.

Tradicionālajos vīna dārzos joprojām tiek izmantota pilnīga izgriešana un tradicionālā vainaga veidošana ar balstiem, kura ir raksturīga vīna reģionam un kuras mērķis ir nodrošināt, lai ķekari būtu pēc iespējas tuvāk augsnei, kas dienas laikā uzsilst, tādējādi nodrošinot labu nogatavošanos un labāku kvalitāti. "Mór" vīna ražotāji vīnkoku audzēšanā šo pieeju izmanto līdz mūsdienām. Visi vīna darītāji reģionā cenšas saglabāt zemu vainagu veidošanas metodes.

Arī rūpīga pumpuru izgriešana palīdz nodrošināt vienmērīgu pumpuru izvietojumu, un tas veicina veselīgu, neskartu vīnogu attīstību, kas ir ļoti būtiska augļaino "Mór" vīnu gatavošanai.

Šādā veidā iegūtās izejvielas ir lielā mērā piemērotas ilgākai nogatavināšanai, piemēram, augstākās kvalitātes vīnu gadījumā, ko vīna reģionā tradicionāli gatavo mucās. Iemesls – mazās platības dēļ nogatavināšanu koka mucās var atļauties paildzināt.

8.2. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns (5)*

8.2.1. Kvalitatīva dzirkstošā vīna apraksts

"Mór" vīna reģionā ražotajiem dzirkstošajiem vīniem neatkarīgi no to krāsas ir raksturīgs dzīvīgs, bet ne pārāk izteikts skābums, svaigums, mundrums un augļainums. Nogatavināšanas procesā "Mór" kvalitatīvie dzirkstošie vīni iegūst cepumu un sviesta pamatnotis un noapaļotu skābumu.

Vīnogu šķirnei "Ezerjó", kas līdz 20. gadsimta 50. gadiem bija galvenā vīnogu šķirne un vīna reģiona preču zīme, kopš tā laika pievienojušās vairākas citas – galvenokārt balto vīnogu šķirnes. To vidū ir "Zöld veltelíni", "Rajnai rizling", "Chardonnay", "Királyleányka", "Sauvignon" un "Pinot Noir". Vīna reģiona nozīmīgākā vīnogu šķirne joprojām ir "Ezerjó", ko audzē gandrīz trešdaļā apgabala. Šķirņu struktūra liecina, ka līdztekus "Ezerjó" vīna reģionā arvien nozīmīgākas kļūst arī citas šķirnes, ko izmanto tradicionālo dzirkstošo vīnu ražošanā, proti, "Chardonnay" un "Pinot Noir".

Pateicoties šīm jaunajām šķirnēm un tradicionālajai "Ezerjó", mūsdienās tiek uzskatīts, ka "Mór" dzirkstošie vīni ietver augļainus un svaigus dzirkstošos vīnus ar labu skābumu, kas iztur nogatavināšanas ietekmi.

8.2.2. Cilvēkfaktori:

Vīnogas, kas audzētas "Mór" vīna reģionā, ir ļoti piemērotas dzirkstošo vīnu ražošanai. Kaļķainajās augsnēs augušo vīnogu tīrā garša un vīnu izteiksmīgais, svaigais skābums jau gadu desmitiem ir piesaistījis dzirkstošo vīnu ražotāju interesi šim vīna reģionam. Tā rezultātā ne tikai *Etyek*, bet arī "Mór" vīna reģions pēdējos gadu desmitos ir bijis nozīmīgs vīnogu kā izejmateriāla piegādātājs valsts lielākajam dzirkstošo vīnu ražotājam, un 20. gadsimta 70. un 80. gados *Mór* sovhozs jeb valsts saimniecība pat ražoja sava zīmola dzirkstošo vīnu "Corvinus". Dzirkstošā vīna kvalitāte ļāva uzņēmumam ne tikai apkalpot iekšzemes tirgu, bet arī iekļūt eksporta tirgos.

Pēc valsts saimniecības sabrukšanas uz īsu brīdi tika pārtraukta dzirkstošā vīna ražošana, tomēr, izmantojot iepriekšējo profesionālo pieredzi apvienojumā ar jaunākajām tehnoloģijām, vīna reģionā atkal tiek ražots dzirkstošais vīns. To veicina arī vīnkopības reģiona šķirņu struktūras maiņa, kad priekšplānā izvirzās "Chardonnay" un parādās "Pinot Noir" šķirne, kas ir arī lieliska izejviela dzirkstošajam vīnam.

Drīkst ražot tikai kvalitatīvus dzirkstošos baltvīnus un sārtvīnus. Tiem jābūt raudzētiem pudelēs, lai nodrošinātu vienādus smalkos burbulīšus.

8.2.3. Saikne starp ražošanas apgabalu, cilvēkfaktoriem un produktu

Pateicoties dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, "Mór" vīna reģionā jau vairākus gadsimtus tiek izgatavoti visā valstī iecienīti vīni.

Labvēlīgais mezoklimats un mikroklimats kalnu un pakalnu dienvidu un dienvidrietumu nogāzēs nodrošina labus vietējos vīnkoku audzēšanas apstākļus.

Ielejai raksturīgais sausums ir lieliska priekšrocība cīņā pret sēnīšu izraisītām vīnkoku slimībām, kā arī lai mazinātu vai novērstu salnas risku vai lai mazinātu salnu biežumu. Citas priekšrocības ir labvēlīgs vērsums pret debespusēm un saules gaismas izmantošana stāvajās dienvidrietumu nogāzēs Moras ielejas nomalē. "Mór" kvalitatīvo dzirkstošo vīnu īpašo raksturu nodrošina arī salīdzinoši augstais kaļķu saturs augsnēs.

Vīnogulāju audzēšanai vīna reģionā ir raksturīgas daudzas tradicionālas iezīmes, piemēram, zemu vīnkoku vainagu veidošana un rūpīga pumpuru izgriešana, kas palīdz nodrošināt vienmērīgu pumpuru izvietojumu. Tas veicina veselīgu, neskartu vīnogu attīstību, kas, pateicoties audzēšanas metodei un labam apgaismojumam, nogatavojas agrāk, labāk izmantojot saules gaismu, vienlaikus saglabājot raksturīgo vietējo skābumu un augļainumu, kas ir viens no "Mór" kvalitatīvo dzirkstošo vīnu ražošanas galvenajiem nosacījumiem. Tikpat svarīgas ir vietējo ražotāju tradīcijas un zināšanas, kas palīdz saglabāt pamata vīnu svaigumu un dzīvīgumu dzirkstošā vīna ražošanas procesā, tādējādi radot "Mór" kvalitatīvā dzirkstošā vīna specifisko kvalitāti.

8.3. *Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns (6)*

8.3.1. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns – apraksts

Vīnu krāsa ir no gaiši zaļgani dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai. Garšas buķetē dominē augļu un ziedu pamatnotis, kas iegūtas no aromātiskajām vīnogu šķirnēm. Vidējs vai izteikts skābums ir piemērots pamats vīniem ar atlikumcukuriem un aromātiem, kas atgādina baltos augļus.

Vīna reģionā visizplatītākā šķirne, ko audzē gandrīz trešdaļā apgabala, ir "Ezerjó", tomēr pēdējās desmitgadēs priekšplānā ir izvirzījušās arī aromātiskās šķirnes. Šie galvenokārt jaunie vīndārzi veido pamatu kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu ražošanai.

8.3.2. Cilvēkfaktori

"Mór" vīna reģionā ir gadu desmitiem senas aromātisko vīnogu šķirņu audzēšanas tradīcijas. "Irsai Olivér", "Ottonel muskotály", "Cserszegi fűszeres" un "Tramini" jau daudzus gadu desmitus ir galvenās vīna reģiona šķirnes. Pēdējo desmit gadu laikā mainoties gaumei attiecībā uz vīnu, "Mór" speciālisti ir pievērsuši uzmanību aromātiskajām šķirnēm, un ir pieprasījums pēc jaunu produktu kategoriju izveides vīna ražošanā. Vīna darītavu nepārtrauktā tehnoloģiskā un profesionālā attīstība pēdējos gados ir ļāvusi reģionā ražot kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu, kas tieši raudzēts no misas. Zemāks spirta saturs palīdz saglabāt svaigumu. Speciālisti veica atļauto šķirņu atlasi, tādējādi piešķirot vīniem to aromātiskās iezīmes.

8.3.3. Saikne starp ražošanas apgabalu, cilvēkfaktoriem un produktu

Pateicoties dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, "Mór" vīna reģionā jau vairākus gadsimtus tiek izgatavoti visā valstī iecienīti vīni.

Labvēlīgais mezoklimats un mikroklimats kalnu un pakalnu dienvidu un dienvidrietumu nogāzēs nodrošina labus vietējos vīnkoku audzēšanas apstākļus.

Ielejai raksturīgais sausums ir lieliska priekšrocība cīņā pret sēnīšu izraisītām vīnkoku slimībām, kā arī lai mazinātu vai novērstu salnas risku vai lai mazinātu salnu biežumu. Citas priekšrocības ir labvēlīgs vērsums pret debespusēm un saules gaismas izmantošana stāvajās dienvidrietumu nogāzēs Moras ielejas nomalē. "Mór" kvalitatīvo aromātisko dzirkstošo vīnu īpašo raksturu nodrošina arī salīdzinoši augstais kaļķu saturs augsnēs.

Vīnogulāju audzēšanai vīna reģionā ir raksturīgas daudzas tradicionālas iezīmes, piemēram, zemu vīnkoku vainagu veidošana un rūpīga pumpuru izgriešana, kas palīdz nodrošināt vienmērīgu pumpuru izvietojumu. Tas veicina veselīgu, neskartu vīnogu attīstību, kas, pateicoties audzēšanas metodei un labam apgaismojumam, nogatavojas agrāk, labāk izmantojot saules gaismu, vienlaikus saglabājot raksturīgo vietējo skābumu un augļainumu, kas ir viens no "Mór" kvalitatīvo aromātisko dzirkstošo vīnu ražošanas galvenajiem nosacījumiem. Tikpat svarīgas ir vietējo ražotāju zināšanas, kas palīdz saglabāt pamata vīnu svaigumu un dzīvīgumu dzirkstošā vīna ražošanas procesā, tādējādi radot "Mór" kvalitatīvā aromātiskā dzirkstošā vīna specifisko kvalitāti.

8.4. *Gāzēts pusdzirkstošais vīns (9)*

8.4.1. Gāzēti pusdzirkstošie vīni – apraksts

Vīna reģionā visizplatītākā šķirne, ko audzē gandrīz trešdaļā apgabala, ir "Ezerjó", tomēr pēdējās desmitgadēs priekšplānā ir izvirzījušās arī aromātiskās šķirnes. "Mór" gāzētajiem pusdzirkstošajiem vīniem tradicionālās "Mór" šķirnes, piemēram, "Ezerjó" nodrošina piemērotu skābuma pamatu, bet aromātiskās šķirnes piešķir vajadzīgo smaržu un aromāta daudzveidību. Šo smaržas un aromātu bagātīgumu izceļ pievienotais oglekļa dioksīds, kas daļēji vai pilnībā iegūts no ārējiem avotiem.

"Mór" gāzētiem pusdzirkstošajiem vīniem neatkarīgi no to krāsas ir augļaina smarža, un tie ir dzīvīgi un ar elegantu skābumu. Izšķīdinātais pievienotais oglekļa dioksīds akcentē vīna smaržas un garšas nianses.

8.4.2. Cilvēkfaktori

Pēc vīniem un dzirkstošajiem vīniem, nākamā produktu kategorija, kas iesakņojās "Mór" vīna reģionā, bija gāzētie pusdzirkstošie vīni. To panākumu pamatā ir vietējās vīna darītāju jaunākās paaudzes zināšanas un vīna darītavu tehnoloģiskā attīstība. "Mór" gāzētie pusdzirkstošie vīni tiek gatavoti galvenokārt no aromātiskām vīnogu šķirnēm, bet ir atļauts izmantot arī reģionam raksturīgās klasiskās šķirnes, kas topošajiem produktiem nodrošina labu skābuma pamatu. Ražas novākšana notiek pirmajā fizioloģiskās gatavības stadijā, un ražotāji vīnogu apstrādes un vīna darīšanas procesā pieliek lielas pūles, lai saglabātu vīnogu primāros aromātus.

8.4.3. Saikne starp ražošanas apgabalu, cilvēkfaktoriem un produktu

Pateicoties dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, "Mór" vīna reģionā jau vairākus gadsimtus tiek izgatavoti visā valstī iecienīti vīni.

Labvēlīgais mezoklimats un mikroklimats kalnu un pakalnu dienvidu un dienvidrietumu nogāzēs nodrošina labus vietējos vīnkoku audzēšanas apstākļus.

Ielejai raksturīgais sausums ir lieliska priekšrocība cīņā pret sēnīšu izraisītām vīnkoku slimībām, kā arī lai mazinātu vai novērstu salnas risku vai lai mazinātu salnu biežumu. Citas priekšrocības ir labvēlīgs vērsums pret debespusēm un saules gaismas izmantošana stāvajās dienvidrietumu nogāzēs Moras ielejas nomalē. "Mór" gāzēto pusdzirkstošo vīnu īpašo raksturu nodrošina arī salīdzinoši augstais kaļķu saturs augsnēs.

Vīnogulāju audzēšanai vīna reģionā ir raksturīgas daudzas tradicionālas iezīmes, piemēram, zemu vīnkoku vainagu veidošana un rūpīga pumpuru izgriešana, kas palīdz nodrošināt vienmērīgu pumpuru izvietojumu. Tas veicina veselīgu, neskartu vīnogu attīstību, kas, pateicoties audzēšanas metodei un labam apgaismojumam, nogatavojas agrāk, labāk izmantojot saules gaismu, vienlaikus saglabājot raksturīgo vietējo skābumu un augļainumu, kas ir viens no "Mór" gāzēto pusdzirkstošo vīnu ražošanas galvenajiem nosacījumiem. Tikpat svarīgas ir vietējo ražotāju zināšanas, kas palīdz saglabāt pamata vīnu svaigumu un dzīvīgumu vīna ražošanas procesā, tādējādi radot "Mór" gāzētā pusdzirkstošā vīna specifisko kvalitāti.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Noteikumi par norādēm

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Marķējumā var norādīt arī visu to pašvaldību nosaukumu gramatisko variantu ar galotni "-i", kurās atļauts veikt ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Visu pamatvīnu un jauno vīnu marķējumā obligāti jānorāda ražas gads.

Ja norāda ražas gadu, 85 % vīna jābūt gatavotam no attiecīgā ražas gada vīnogām. Izņēmums attiecas uz pamatvīniem vai jauniem vīniem, kā arī uz *virgin vintage* vai "pirmās ražas" vīniem, kuriem 100 % apmērā jābūt gatavotiem no attiecīgās ražas vīnogām.

Apzīmējumi *termőhelyen palackozva* [pildīts pudelēs ražošanas apgabalā], *termelői palackozás* [pildīts pudelēs ražotāja uzņēmumā] un *pinceszövetkezetben palackozva* [pildīts pudelēs vīndaru kooperatīvā] var būt norādīti jebkura "Mór / Móri" vīna marķējumā.

Norādi *rozé* var aizstāt ar *rosé* un norādi *küvé* var aizstāt ar norādi *cuvée*.

Patērētāju informēšanas nolūkā norādi *küvé* jeb *cuvée* var sniegt tādu vīnu marķējumā, kuri gatavoti, kupažējot vairākas vīnogu šķirnes, un vīnogu šķirnes, no kurām gatavots *cuvée*, var norādīt dilstošā secībā atkarībā no attiecīgās vīnogu šķirnes proporcijas. Ja tiek norādītas vīnogu šķirnes, ir jānorāda visas šķirnes, no kurām gatavots *cuvée*.

Norādi *Öreg tőkék bora* [vīns gatavots no vecu vīnkoku vīnogām] marķējumā drīkst sniegt tad, ja vismaz 85 % vīna iegūti vīndārzā, kurā vīnkoki ir vairāk nekā 40 gadus veci.

Norādi *birtokbor* [vīns no saimniecībā audzētām vīnogām] "Mór" vīnu marķējumā izmantot drīkst tādā gadījumā, ja vīna gatavošanai izmantotās vīnogas pilnībā audzētas konkrētajā saimniecībā. Ja vīndarītava ir ģimenes uzņēmums, norādi *birtokbor* [vīns no saimniecībā audzētām vīnogām] var sniegt arī tādu vīnu marķējumā, kuri gatavoti no vīnogām, kuras audzētas vienas ģimenes locekļu apstrādātos vīndārzos.

Norādes *késői szüretelésű bor* [vēlās ražas vīns], *válogatott szüretelésű bor* [izraudzītas ražas vīns], *főbor* [pamatvīns], *jégbor* [ledus vīns] un *töppedt szőlőből készült bor* [vīns no žuvušām vīnogām] var sniegt tikai augstākās kvalitātes vīna marķējumā.

Jebkuras kategorijas "Mór" vīna produktu marķējumā ir atļauts norādīt vīnogu šķirnes nosaukumu un tā sinonīmus saskaņā ar attiecīgajiem valsts tiesību aktiem par tādu vīnogu šķirņu klasifikāciju, kas piemērotas vīna gatavošanai, ievērojot šādus ierobežojumus un papildinājumus:

a) ja ir norādīta viena vīnogu šķirne, produktam 85 % apmērā jābūt gatavotam no šīs šķirnes vīnogām;

b) ja ir norādītas vairākas vīnogu šķirnes, produktam 100 % apmērā jābūt gatavotam no norādīto šķirņu vīnogām;

c) ir aizliegts norādīt vīnogu šķirni "Mór" vīniem, uz kuriem attiecas ierobežotā norāde *Muskotály* [muskatvīns].

Citas ierobežotas norādes, ko atļauts izmantot

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Nosacījuma apraksts:

VĪNS:

— tradicionālais apzīmējums *Muzeális bor* [vēsturiskais vīns]: baltvīns, augstākās kvalitātes vīns

— *Birtokbor* [vīns no saimniecībā audzētām vīnogām]: visi vīni

— *Öreg tőkék bora* [vīns gatavots no vecu vīnkoku vīnogām]: visi vīni

— *Virgin vintage* vai *első szüret* [pirmā raža]: visi vīni

— *Muskotály* [muskatvīns]: baltvīns

— *Cuvée* vai *küvé*: visi vīni

— *Szűretlen* [nefiltrēts]: sarkanvīns

— *Primőr* vai *újbor* [jauns vīns]: baltvīns, sārtvīns, sarkanvīns

— *Barrique*: baltvīns, sarkanvīns, augstākās kvalitātes vīns

KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS:

— *blanc de blanc*: baltvīns

— *blanc de noir*: baltvīns

— *nyerspezsgő* [dzirkstošais vīns, bruts]: baltvīns, sārtvīns

— *muskotály* [muskatvīns]: baltvīns

— *crémant*: baltvīns, sārtvīns

— *palackban erjesztett* [raudzēts pudelē]: baltvīns, sārtvīns

— *termelői pezsgő* [audzētāja dzirkstošais vīns]: baltvīns, sārtvīns

— *hagyományos módszerrel palackban erjesztett* [fermentēts pudelē, izmantojot tradicionālo metodi], *hagyományos módszer* (*méthode traditionnelle*) [tradicionāla metode], *klasszikus módszer* (*méthode classique*) [klasiska metode], *klasszikus hagyományos módszer* [klasiska tradicionāla metode]: baltvīns, sārtvīns

— *küvé* vai *cuvée*: baltvīns, sārtvīns

KVALITATĪVS AROMĀTISKAIS DZIRKSTOŠAIS VĪNS

— *muskotály* [muskatvīns]

— *küvé* vai *cuvée*

GĀZĒTS PUSDZIRKSTOŠAIS VĪNS:

— *muskotály* [muskatvīns]

— *küvé* vai *cuvée*

Mazāku ģeogrāfisko vienību nosaukumi, ko var izmantot papildus ACVN "Mór"

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Tādu "Mór" vīnu ražošanā, kuru marķējumā norādīts ģeogrāfiskā apgabala pašvaldības nosaukums, vismaz 85 % vīnogu jābūt iegūtām vīndārzos, kas attiecīgajā pašvaldībā klasificēti pie I un II kategorijas vīndārziem, un līdz 15 % pārstrādāto vīnogu drīkst iegūt citās noteiktā ražošanas apgabala teritorijās.

Ražošana ārpus noteiktā ražošanas apgabala

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Vīnu ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Mór" drīkst ražot ārpus noteiktā apgabala pašvaldību teritorijas šādos apgabalos, kas atrodas tieši blakus noteiktajam apgabalam, un to pašvaldību teritorijā:

— Fejēras [*Fejér*] meģe:

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

— Bāčas-Kiškunas [*Bács-Kiskun*] meģe:

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 un *Zsana* pašvaldības,

— Komāromas-Estergomas [*Komárom-Esztergom*] meģe:

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 un *Vértesszőlős* pašvaldības,

— Peštas [*Pest*] meģe:

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 un *Veresegyház* pašvaldības,

— Tolnas [*Tolna*] meģe:

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 un *Zomba* pašvaldības,

— Šomoģas [*Somogy*] meģe:

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

— Vesprēmas [*Veszprém*] meģe:

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 un *Zánka* pašvaldības.

Šo nosacījumu nepiemēro augstākās kvalitātes vīniem, kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem un kvalitatīviem aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem, kurus drīkst ražot tikai noteiktajā apgabalā.

Aizsargāti tradicionālie apzīmējumi

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Par apzīmējuma “aizsargāts cilmes vietas nosaukums” sinonīmu var izmantot tradicionālo apzīmējumu *védett eredetű bor* [aizsargātas izcelsmes vīns].

Lai aprakstītu produkta īpašības, var izmantot apzīmējumu *Muzeális bor* [vēsturiskais vīns], *késői szüretelésű bor* [vēlīnās ražas vīns] un *válogatott szüretelésű bor* [izraudzītās ražas vīns].

Saite uz produkta specifikāciju

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