C/2025/2608

8.5.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(3), flimkien mal-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2025/2608)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, jistgħu jippreżentaw, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1], proċedura ta' oppożizzjoni lill-Kummissjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI TAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"Mór / Móri"

PDO-HU-A1333-AM03

Data tal-applikazzjoni: 16.2.2020

1. Applikant u interess leġittimu

Il-Kunsill tal-Komunitajiet tal-Inbid tar-Reġjun tal-Inbid ta' Mór

Korp pubbliku li jimmaniġġja l-indikazzjoni ġeografika

2. Intestatura fl-Ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/i

☐ Isem il-prodott

☒ Kategorija tal-prodott tad-dwieli

☐ Rabta

☐ Restrizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni

3. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda

L-inklużjoni tal-kategoriji tal-prodotti tal-inbid spumanti ta' kwalità, tal-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità u tal-inbid semifrizzanti bil-gass

Id-drawwiet u x-xejriet tal-konsumatur enfasizzaw il-ħtieġa li jiġu inklużi dawn il-kategoriji ta' prodotti. F'dawn l-aħħar żminijiet kien hemm domanda tas-suq għall-prodotti f'dawn il-kategoriji. Il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima tar-reġjun tal-inbid u l-iżviluppi teknoloġiċi fil-fabbriki tal-inbid jindikaw il-ħtieġa li jiġi sfruttat il-potenzjal tal-kategoriji tal-prodotti fir-reġjun, b'mod regolat u naturali u li jiġu definiti kundizzjonijiet ugwali għal kulħadd. L-iżviluppi teknoloġiċi jagħmluha possibbli għar-reġjun tal-inbid ta' Mór li jipproduċi mhux biss inbid spumanti tradizzjonali iżda wkoll inbid spumanti ta' kwalità u aromatiku u nbid semifrizzanti bil-gass.

Intestaturi tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott affettwati:

— II. Deskrizzjoni tal-inbejjed

— III. Prattiki enoloġiċi speċifiċi

— V. Rendimenti massimi

— VI. Varjetajiet ta' għeneb permessi

— VII. Rabta maż-żona ġeografika

— VIII. Kundizzjonijiet ulterjuri

[1] Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (OJ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

L-intestaturi tad-Dokument Uniku affettwati:

— Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli

— Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed

— Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid – Prattiki enoloġiċi speċifiċi

— Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid – Rendimenti massimi

— Rabta maż-żona ġeografika

— Kundizzjonijiet ulterjuri

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet tal-prodott**

Mór / Móri

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

6. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità

9. Inbid semifrizzanti bil-gass

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 - XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 - inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

4.1. *Kategorija 1 Inbid*

4.1.1. Abjad

L-inbejjed bojod ivarjaw minn abjad fl-aħdar għal isfar lewn it-tiben għal isfar dehbi, b'intensità baxxa sa medja. Il-fwieħa tagħhom hija ddominata minn noti ta' fjuri inklużi akaċja u fjura tad-dwieli, kif ukoll frott tal-għadma misjur u ċitru. It-togħma twassal aċidi friski u vivaċi, ta' korporatura medja, u noti ta' frott tal-għadma misjur u ta' ċitru, spiss b'konsistenza żejtnija; il-karatteristiċi partikolari tal-varjetà huma evidenti u n-noti ta' maturazzjoni fil-btieti mhumiex qawwijin iżżejjed.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4,6 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

4.1.2. Rożè

L-inbejjed rożè jvarjaw minn roża, vjola u salamun għal lewn il-qoxra tal-basal u kulur aħmar ċar. Il-fwieħa twassal ħjiel ta' bakek ħomor ħfief u stil modest u żagħżugħ. It-togħma hija żagħżugħa u ddominata minn bakek ħomor, flimkien ma' aċidi friski u korporatura ħafifa.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4,6 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

4.1.3. Aħmar

L-inbejjed ħomor jiġu prodotti bħala nbid "primőr" [primeur] bi proċess qasir ta' maċerazzjoni (5-7 ijiem) għall-konsum fi żmien sena. Huma ħfief, sempliċi u l-fwieħa u t-togħma tagħhom ifakkru fil-bakek ħomor. Huma ta' kulur aħmar lewn ir-rubin ċar.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4,6 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

4.1.4. Premium

Dawn l-inbejjed huma ta' kulur minn deheb sa deheb immaturat. Il-fwieħa għandha aromi ta' frott tal-għadma misjur – anke misjur iżżejjed – kif ukoll ħwawar ħelwin u għasel li jirriżultaw mit-tqaddim, u ċerta mineralità ġeblija. It-togħma fiha t-togħma qawwija ta' frott tal-għadma misjur kif ukoll l-aċidità notevoli u kontenut għoli ta' alkoħol. Għall-inbejjed tal-ħsad imwaħħar u tal-ħsad magħżul u għall-inbejjed magħmulin minn għeneb imqadded bit-terminu tradizzjonali "premium", il-qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta' 12,83 %, u l-aċidità volatili massima hija ta' 2 g/l espressa bħala aċidu tartariku.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4,6 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

4.2. *Il-kategorija 5: Inbid spumanti ta' kwalità*

4.2.1. Abjad

Dawn l-inbejjed spumanti huma ta' kulur aħdar ċar bi sfumaturi żgħar ta' isfar dehbi, u għandhom il-fwieħa ta' frott b'polpa bajda (ħawħ, tuffieħ, nuċiprisk, lanġas). Huma tipikament aċidużi, iżda mhux qawwija. L-aċidi tagħhom jipprovdu bażi tajba għall-konsistenza tal-inbid spumanti. It-tqaddim jiżviluppa l-aromi kremużi u jippreserva kompletament in-noti ta' frott misjur, bħall-ħawħ, it-tuffieħ, il-lanġas u saħansitra n-nuċiprisk.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	4,6 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

4.2.2. Roża

L-inbejjed ivarjaw minn salamun ċar għal roża, kultant kemxejn vjola. Il-fwieħa tagħhom tfakkar fil-frott b'polpa ħamra (iċ-ċirasa, iċ-ċirasa qarsa, it-tut, il-mirtill, il-frawli). Huma moderatament intensi, b'sinsla tajba ta' aċidità u togħmiet iddominati minn bakek ħomor.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	4,6 g/l espressi bħala aċidu tartariku

Karatteristiċi analitiċi	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

4.3. *Il-kategorija 6: Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità*

4.3.1. Abjad

L-inbejjed jistgħu jvarjaw fil-kulur minn aħdar ċar fl-isfar għal isfar dehbi. Il-fwieħa hija ddominata minn noti ta' għeneb aromatiku, bi ħjiel ta' fjuri żgħażagħ tal-fjuri tad-dwieli. It-togħma hija kkaratterizzata minn struttura ta' aċidu medju sa vivaċi, u kemm jekk xotta kif ukoll jekk b'zokkor residwu, turi noti u aromi fragranti li jfakkru fil-frott b'polpa bajda.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	6
Aċidità totali minima	4,6 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

4.4. *Il-kategorija 9: Inbid semifrizzanti bil-gass*

4.4.1. Abjad

Il-kulur tal-inbid ivarja minn abjad fl-aħdar għal isfar dehbi. Il-fwieħa twassal noti ta' frott taċ-ċitru u tal-għadma. Id-diossidu tal-karbonju maħlul miżjud jaċċentwa l-fwejjaħ u t-togħmiet tal-inbid, u jagħti lill-inbejjed sensazzjoni medja u eleganti tal-aċidu.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

4.4.2. Roża

L-inbejjed rożè semifrizzanti bil-gass ivarjaw minn lewn il-qoxra tal-basla ċar għal aħmar ċar. Il-fwieħa twassal ħjiel ta' bakek ħomor. Id-diossidu tal-karbonju maħlul miżjud jaċċentwa l-fwejjaħ u t-togħmiet tal-inbid, u jagħti lill-inbejjed sensazzjoni medja u eleganti tal-aċidu.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

Inbid

Prattiki enoloġiċi

L-użu ta' pressa intermittenti tal-inbid huwa permess

Prattiki enoloġiċi mhux permessi

Restrizzjoni rilevanti dwar il-produzzjoni tal-inbejjed

It-taħlil u l-arrikkiment bil-most tal-inbejjed premium ma humiex permessi.

Regoli dwar il-produzzjoni tal-għeneb

Il-prattiki tal-kultivazzjoni

Regoli dwar it-taħriġ tad-dwieli: Għall-vinji mħawla qabel l-1 ta' Awwissu 2010, il-prodotti tal-fabbrika tal-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta jistgħu jiġu prodotti minn għeneb maħsud minn vinji bi kwalunkwe metodu ta' kultivazzjoni awtorizzat qabel, sakemm il-produzzjoni tibqa' għaddejja fil-vinja.

Regoli dwar it-taħriġ tad-dwieli: Għall-vinji mħawla wara l-1 ta' Awwissu 2010: taħriġ tal-parti ta' fuq, gobelet, f'forma ta' umbrella, taħriġ b'zokk wieħed baxx, b'zokk wieħed medju-għoli, b'zokk wieħed għoli

Regoli dwar in-numru ta' rimjiet fil-vinja:

Il-produzzjoni tal-inbid Mór hija permessa biss għal ammont massimu ta' 10 rimjiet ħajjin għal kull metru kwadru.

Metodu ta' ħsad:

Il-ħsad manwali u mekkaniku huwa permess għall-inbejjed kollha tad-DOP, għall-inbejjed spumanti ta' kwalità, għall-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità u għall-inbejjed semifrizzanti bil-gass. Il-ħsad manwali biss huwa permess għall-inbejjed premium.

Kontenut minimu ta' zokkor naturali u l-qawwa alkoħolika potenzjali tal-għeneb

Restrizzjoni rilevanti dwar il-produzzjoni tal-inbejjed

Għall-inbejjed bojod, rożè u ħomor: 9,0 % skont il-volum – 14,9 fil-grad tal-most Ungeriż (Magyar mustfok – [MM°])

Għall-inbejjed bojod bi ħsad tard u bi ħsad magħżul, l-inbejjed bojod magħmulin minn għeneb imqadded u l-inbejjed premium, il-kontenut minimu ta' zokkor naturali tal-għeneb huwa ta' 216 g/litru, il-qawwa alkoħolika potenzjali hija ta' 12,83 % skont il-volum u 20 bħala grad ta' most Ungeriż ([MM°]).

Għall-inbid spumanti ta' kwalità, l-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità u l-inbid semifrizzanti bil-gass: 9,0 % skont il-volum – 14,9 fil-grad tal-most Ungeriż ([MM°])

Regoli dwar id-data tal-ħsad

Il-prattiki tal-kultivazzjoni

L-iffissar tad-data tal-ħsad:

Id-data li fiha jibda l-ħsad hija stabbilita mill-kunsill tal-komunità tal-inbid sal-20 ta' Awwissu ta' kull sena. Kwalunkwe prodott tal-inbid magħmul minn għeneb maqtugħ qabel id-data tal-bidu tal-ħsad stabbilita mill-kunsill tal-komunità tal-inbid ma jistax jingħata ċertifikat tal-oriġini għall-inbid Mór/Móri u ma jistax jinbiegħ bl-użu tat-tikketta tad-DOP. Id-data tal-ħsad tiġi ppubblikata fil-forma ta' avviż mill-komunitajiet tal-inbid. F'każ ta' ċirkostanzi eċċezzjonali (eż. temp jew infezzjoni) tista' tkun permessa deroga minn dan ta' hawn fuq.

Regoli dwar l-indikazzjoni tal-varjetajiet:

L-indikazzjoni tal-varjetà u s-sinonimi tagħha, kif definiti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali rilevanti dwar il-klassifikazzjoni tal-varjetajiet tad-dwieli adattati għall-produzzjoni tal-inbid, hija permessa fuq il-prodotti tal-inbid Mór ta' kwalunkwe kategorija, soġġett għar-restrizzjonijiet u ż-żidiet li ġejjin:

a. Meta tiġi indikata varjetà waħda, 85 % tal-prodott għandu jkun magħmul minn dik il-varjetà.

b. Fejn diversi varjetajiet huma indikati, 100 % tal-prodott għandu jsir mill-varjetajiet indikati.

c. L-indikazzjoni ta' varjetà mhijiex permessa għall-inbejjed Mór distinti mill-espressjoni ristretta "Muskotály" [Muscat].

b. *Rendimenti massimi*

Inbid – abjad, rożè, aħmar

100 ettolitru għal kull ettaru

13 600 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Inbid – Primium

60 ettolitru għal kull ettaru

8 500 kg għeneb għal kull ettaru

Inbid – Premium – Inbejjed bi ħsad imwaħħar u bi ħsad magħżul

45 ettolitru għal kull ettaru

8 000 kg għeneb għal kull ettaru

Inbid – Primium – Inbejjed magħmulin minn għeneb imqadded

20 ettolitru għal kull ettaru

5 000 kg għeneb għal kull ettaru

Inbid spumanti ta' kwalità, inbid spumanti aromatiku ta' kwalità, inbid semifrizzanti bil-gass

100 ettolitru għal kull ettaru

13 600 kg ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

L-għeneb li joriġina minn vinji li jappartjenu għal żoni tal-muniċipalitajiet ta' Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd u Zámoly fil-Kontea ta' Fejér ikklassifikati bħala Klassijiet I u II skont il-katast tal-vinji (ir-reġjun tal-inbid ta' Mór) jista' jintuża għall-produzzjoni ta' prodotti tal-inbid bid-DOP Mór / Móri.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

cabernet franc – cabernet
cabernet franc – carbonet
cabernet franc – carmenet
cabernet franc – gros cabernet
cabernet franc – gros vidur
cabernet franc – kaberne fran
cabernet sauvignon
chardonnay – chardonnay blanc
chardonnay – kereklevelű
chardonnay – morillon blanc
chardonnay – ronci bilé
cserszegi fűszeres
ezerjó – kolmreifler
ezerjó – korponai
ezerjó – szadocsina
ezerjó – tausendachtgute
ezerjó – tausendgute
ezerjó – trummertraube
generosa
irsai olivér – irsai
irsai olivér – muskat olivér
irsai olivér – zolotis
irsai olivér – zolotisztüj rannüj
királyleánka – dánosi leánka
királyleánka – erdei sárga
királyleánka – feteasca regale
királyleánka – galbena de ardeal
királyleánka – königliche mädchentraube
királyleánka – königstochter
királyleánka – little princess
kékfrankos – blauer lemberger
kékfrankos – blauer limberger
kékfrankos – blaufränkisch
kékfrankos – limberger
kékfrankos – moravka
leánka – dievcenske hrozno
leánka – feteasca alba
leánka – leányszőlő
leánka – mädchentraube
merlot
olasz rizling – grasevina
olasz rizling – nemes rizling
olasz rizling – olaszrizling

olasz rizling – riesling italien
olasz rizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina
olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – miszket otonel
ottonel muskotály – muscat ottonel
ottonel muskotály – muskat ottonel
pinot blanc – fehér burgundi
pinot blanc – pinot beluj
pinot blanc – pinot bianco
pinot blanc – weissburgunder
pinot noir – blauer burgunder
pinot noir – kisburgundi kék
pinot noir – kék burgundi
pinot noir – kék rulandi
pinot noir – pignula
pinot noir – pino csernüj
pinot noir – pinot cernii
pinot noir – pinot nero
pinot noir – pinot tinto
pinot noir – rulandski modre
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – spätburgunder
rajnai rizling – johannisberger
rajnai rizling – rheinriesling
rajnai rizling – rhine riesling
rajnai rizling – riesling
rajnai rizling – riesling blanc
rajnai rizling – weisser riesling
rizlingszilváni – müller thurgau
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
rizlingszilváni – rivaner
rizlingszilváni – rizvanac
sauvignon – sauvignon bianco
sauvignon – sauvignon bijeli
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sovinjon
syrah – blauer syrah
syrah – marsanne noir
syrah – serine noir
syrah – shiraz
syrah – sirac
szürkebarát – auvergans gris

szürkebarát – grauburgunder

szürkebarát – graumönch

szürkebarát – pinot grigio

szürkebarát – pinot gris

szürkebarát – ruländer

sárga muskotály – moscato bianco

sárga muskotály – muscat blanc

sárga muskotály – muscat bélüj

sárga muskotály – muscat de frontignan

sárga muskotály – muscat de lunel

sárga muskotály – muscat lunel

sárga muskotály – muscat sylvaner

sárga muskotály – muscat zlty

sárga muskotály – muskat weisser

sárga muskotály – weiler

sárga muskotály – weisser

tramini – gewürtztraminer

tramini – roter traminer

tramini – savagnin rose

tramini – tramin cervené

tramini – traminer

tramini – traminer rosso

zenit

zöld veltelíni – grüner muskateller

zöld veltelíni – grüner veltliner

zöld veltelíni – veltlinské zelené

zöld veltelíni – zöldveltelíni

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Definizzjoni taż-żona demarkata

Wieħed mill-iżgħar reġjuni storiċi tal-inbid tal-Ungerija, ir-reġjun tal-inbid ta' Mór jinsab fuq in-naħa tal-Vértes fil-Wied ta' Mór, li jinsab bejn l-Għoljiet ta' Vértes u ta' Bakony fil-Kontea ta' Fejér.

Il-mikroklima u d-direzzjoni prevalenti tar-riħ tar-reġjun tal-inbid huma influwenzati mill-Wied ta' Mór, li huwa qasma tettonika bejn l-Għoljiet ta' Bakony u Vértes. Il-karatteristiċi morfoloġiċi tal-lum kienu ddeterminati mill-formazzjoni tas-superfiċje fl-Aħħar Epoka Plijoċenika u fil-Perjodu Kwaternarju, li pproduċew buttes miksija biż-żrar, riżalti twal u wesgħin, pedimenti ħarxa u mħattba u b'xaqliba ġentili. Il-Vértes hija medda ta' muntanji medja karstika bi struttura horst u ta' wied tettoniku.

Il-ħamrija kannella tal-foresta bl-illuvjazzjoni tat-tafal u l-ħamrija kannella żviluppaw l-aktar fuq il-loess imħallat ma' fdalijiet tal-ġebla tal-ġir u ramel Oligoċen. Id-dolomit u l-ġebla tal-ġir huma koperti b'ħamrija tat-tip rendzina.

Il-klima hija adattata għat-tkabbir tad-dwieli, għalkemm hija aktar kiesħa mill-medja. Ix-xtiewi huma ħfief, b'moviment konsiderevoli tal-arja matul is-sena. Ix-xemx tiddi fuq il-biċċa l-kbira tal-vinji matul is-sajf. It-temperatura medja annwali hija ta' 10 °C. Iż-żona hija kkaratterizzata minn kundizzjonijiet moderati ta' dawl u minn preċipitazzjoni ta' 600-650 mm. Il-biċċa l-kbira tax-xita tinżel fis-sajf, l-inqas fi Frar u Marzu. L-irjieħ prevalenti huma mill-Majjistral. It-temp normalment ikun moderatament frisk u relattivament bix-xita.

8.1. *Inbid (1)*

8.1.1. Fatturi umani

In-numru ta' rimjiet fil-vinji ma jistax jaqbeż l-10 rimjiet għal kull metru kwadru. Ir-restrizzjonijiet fuq ir-rendiment għandhom rwol importanti fl-uniċità u l-kwalità tal-prodotti. Għal xi tipi ta' nbid fejn l-għażla ssir fil-vinja u l-kompletezza hija kriterju, huwa permess biss il-ħsad manwali, fejn l-għarfien u l-esperjenza tal-bniedem għandhom rwol ewlieni fl-għażla tal-materja prima t-tajba. Id-determinazzjoni tad-data tal-ħsad mhijiex biss it-tradizzjoni iżda tiġi deċiża, qabel il-pubblikazzjoni, mill-vitikulturi lokali abbażi tal-għarfien professjonali tagħhom. Meta jintuża t-terminu "muskotály" [muscat], irid ikun hemm dominanza tal-varjetajiet aromatiċi (minimu ta' 85 %). Dan se jiżgura l-fwieħa aromatika tal-inbid.

8.1.2. Ir-rabta bejn iż-żona tal-produzzjoni, il-fatturi umani u l-prodott

Bis-saħħa tal-fatturi naturali u umani taż-żona ġeografika, ir-reġjun tal-inbid ta' Mór ilu jipproduċi nbejjed magħrufa fil-livell nazzjonali għal sekli sħaħ.

Il-mesoklima u l-mikroklima favorevoli fuq ix-xaqlibiet tan-Nofsinhar u tal-Lbiċ tal-muntanji u l-għoljiet, żviluppaw kundizzjonijiet tajbin għat-tkabbir lokali.

In-natura speċifika "tal-kurrenti" tal-wied hija assi kbira biex jitrażżan il-mard fungali fid-dwieli, jitnaqqsu jew jiġu evitati r-riskji tal-ġlata, jew biex tiġi mmanipulata l-frekwenza tagħhom. Karatteristiċi oħra ta' benefiċċju jinkludu espożizzjoni favorevoli u użu eċċellenti tad-dawl tax-xemx fuq l-għoljiet weqfin tal-Lbiċ fuq ix-xifer tal-Wied ta' Mór. L-inbejjed ta' Mór jieħdu wkoll il-karattru distintiv tagħhom mill-kontenut tal-ġir relattivament għoli tal-ħamrija.

Il-kultivazzjoni tal-għeneb u l-produzzjoni tal-inbid fir-reġjun għandhom firxa wiesgħa ta' karatteristiċi tradizzjonali uniċi, li huma kruċjali fl-effetti tagħhom fuq medda twila ta' żmien. Id-differenzi sinifikanti fil-kultivazzjoni tad-dwieli u l-ipproċessar tal-għeneb meta mqabbla ma' reġjuni oħra tal-inbid jistgħu jirriżultaw, l-ewwel nett, mill-fatt li dawk li jitkellmu bil-Ġermaniż ġabu magħhom il-prattiki tal-kultivazzjoni tar-reġjuni ta' oriġini tagħhom; it-tieni, mill-fatt li l-patrijiet Kapuċċini introduċew metodi ġodda ta' vitikultura u ta' produzzjoni tal-inbid; u t-tielet, għall-fatt li dawn il-pekuljaritajiet fil-biċċa l-kbira żviluppaw lokalment, f'iżolament dak iż-żmien.

Il-vinji kkultivati tradizzjonalment għadhom qed jużaw iż-żbir "bald" u t-taħriġ f'kuruna bil-puntali, li huma tipiċi tar-reġjun tal-inbid, li l-għan tagħhom huwa li jġibu l-għenieqed fuq il-pjanti eqreb tal-ħamrija, li tisħon matul il-jum, u b'hekk tiżgura maturazzjoni tajba u kwalità aħjar. Il-produtturi tal-inbid ta' Mór jaderixxu ma' dan l-approċċ ta' kultivazzjoni sal-ġurnata tal-lum. Il-produtturi kollha tal-inbid fir-reġjun ifittxu li jżommu metodi ta' taħriġ għal dwieli baxxi.

Barra minn hekk, it-tneħħija bir-reqqa tar-rimjiet tgħin biex jinfirxu b'mod ugwali r-rimjiet, u dan jikkontribwixxi għat-tkabbir ta' għeneb b'saħħtu u intatt, li huwa ċ-ċavetta għall-produzzjoni tal-inbejjed ta' Mór b'togħma ta' frott.

Il-materja prima prodotta b'dan il-mod hija adatta ħafna għal maturazzjoni itwal, pereżempju, ta' nbejjed premium, li tradizzjonalment isiru fir-reġjun tal-inbid bl-użu ta' btieti. Dan għaliex l-erja iżgħar tal-wiċċ tippermetti maturazzjoni itwal fi btieti tal-injam.

8.2. *Inbid spumanti ta' kwalità (5)*

8.2.1. Deskrizzjoni tal-inbid spumanti ta' kwalità

L-inbejjed spumanti prodotti fir-reġjun tal-inbid ta' Mór huma, irrispettivament mill-kulur tagħhom, ikkaratterizzati minn aċidità vibranti iżda mhux eċċessiva, freskezza, vivaċità u togħma ta' frott. Il-maturazzjoni tagħti lill-inbejjed spumanti ta' kwalità Mór noti primarji ta' gallettini u butir u aċidi bbilanċjati.

Il-varjetà predominanti u t-trademark tar-reġjun tal-inbid sas-snin 1950, l-Ezerjó, minn dak iż-żmien 'l hawn kienet akkumpanjata minn għadd ta' varjetajiet ta' għeneb fil-biċċa l-kbira abjad. Dawn jinkludu Zöld veltelíni, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon u Pinot Noir. L-aktar varjetà importanti tar-reġjun tal-inbid għadha l-Ezerjó, imkabbra fi kważi terz taż-żona. L-istruttura tal-varjetà turi li flimkien mal-Ezerjó, varjetajiet oħra użati fil-produzzjoni tal-inbejjed spumanti tradizzjonali, ix-Chardonnay u l-Pinot Noir, ukoll rabbew l-għeruq fir-reġjun tal-inbid.

Bis-saħħa ta' dawn il-varjetajiet ġodda u l-Ezerjó tradizzjonali, l-inbejjed spumanti ta' Mór illum huma mifhuma li jinkludu nbejjed spumanti b'togħma ta' frott u friski b'aċidità tajba, li jlaħħqu mal-effetti tat-tqaddim.

8.2.2. Fatturi umani

L-għeneb prodott fir-reġjun tal-inbid ta' Mór huwa adattat ħafna għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti. Għal deċennji, it-togħma pura tal-għeneb imkabbar fuq ħamrija kalkarja u l-aċidi vivaċi u friski tal-inbejjed ġibdu l-attenzjoni tal-produtturi tal-inbid spumanti lejn ir-reġjun tal-inbid. B'riżultat ta' dan, minbarra Etyek, ir-reġjun tal-inbid ta' Mór ipprovda wkoll kwantitajiet konsiderevoli ta' għeneb bħala materja prima lill-akbar produttur tal-inbid spumanti tal-pajjiż f'dawn l-aħħar deċennji, u fis-snin 1970 u 1980, il-Farm tal-Istat ta' Mór saħansitra pproduċa l-inbid spumanti bil-marka tiegħu stess imsejjaħ Corvinus. Il-kwalità tal-inbid spumanti ppermettiet lill-kumpanija mhux biss li sservi s-suq domestiku, iżda wkoll li tidħol fis-swieq tal-esportazzjoni.

Wara li għalaq il-Farm tal-Istat, il-produzzjoni tal-inbid spumanti ġiet interrotta għal ftit żmien; madankollu, abbażi tal-esperjenza professjonali preċedenti flimkien ma' teknoloġija tal-ogħla livell, l-inbid spumanti għal darba oħra qed jiġi prodott fir-reġjun tal-inbid. Dan huwa ffaċilitat ukoll mill-bidla fl-istruttura tal-varjetà fir-reġjun tal-inbid, bix-Chardonnay jiġi fuq quddiem u d-dehra tal-varjetà Pinot Noir, li hija wkoll materja prima eċċellenti għall-inbid spumanti.

L-inbejjed spumanti ta' kwalità bojod u rożè biss jistgħu jiġu prodotti. Għandhom ikunu ffermentati fil-flixkun sabiex jiġu żgurati bżieżaq fini uniformi.

8.2.3. Ir-rabta bejn iż-żona tal-produzzjoni, il-fatturi umani u l-prodott

Bis-saħħa tal-fatturi naturali u umani tal-ambjent ġeografiku, ir-reġjun tal-inbid ta' Mór ipproduċa nbejjed ta' fama nazzjonali għal sekli sħaħ.

Il-mesoklima u l-mikroklima favorevoli fuq ix-xaqlibiet tan-Nofsinhar u tal-Punent tal-muntanji u l-għoljiet, żviluppaw kundizzjonijiet tajbin ta' tkabbir lokali.

In-natura speċifika "tal-kurrenti" tal-wied hija assi kbira biex jitrażżan il-mard fungali fid-dwieli, jitnaqqsu jew jiġu evitati r-riskji tal-ġlata, jew biex tiġi mmanipulata l-frekwenza tagħhom. Karatteristiċi oħra ta' benefiċċju jinkludu espożizzjoni favorevoli u użu eċċellenti tad-dawl tax-xemx fuq l-għoljiet weqfin tal-Lbiċ fuq ix-xifer tal-Wied ta' Mór. L-inbejjed spumanti ta' kwalità Mór huma dovuti wkoll għall-karattru distintiv tagħhom għall-kontenut relattivament għoli ta' ġir fil-ħamrija.

Il-kultivazzjoni tad-dwieli fir-reġjun tal-inbid għandha firxa wiesgħa ta' karatteristiċi tradizzjonali, bħal taħriġ għal dwieli baxxi u tneħħija b'reqqa tar-rimjiet, li tgħin biex ir-rimjiet jinfirxu b'mod uniformi. Dan jikkontribwixxi għat-tkabbir ta' għeneb b'saħħtu u intatt, li, bis-saħħa tal-metodu ta' kultivazzjoni u esponiment tajjeb, isir aktar kmieni billi jsir użu aħjar mid-dawl tax-xemx, filwaqt li jinżammu l-aċidità lokali u t-togħma tal-frott karatteristiċi tagħhom, wieħed mill-fatturi ewlenin għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti ta' kwalità ta' Mór. Daqstant kruċjali huma t-tradizzjonijiet u l-għarfien espert tal-produtturi lokali, li jgħinu biex jiġu ppreservati l-freskezza u l-vivaċità tal-inbejjed bażi matul il-proċess tal-produzzjoni tal-inbid spumanti, u b'hekk tinħoloq il-kwalità speċifika tal-inbid spumanti ta' kwalità ta' Mór.

8.3. *Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità (6)*

8.3.1. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità – Deskrizzjoni

L-inbejjed ivarjaw fil-kulur minn aħdar ċar fl-isfar għal isfar dehbi. It-togħmiet huma ddominati minn noti primarji ta' frott u ta' fjuri derivati minn varjetajiet ta' għeneb aromatiċi. L-aċidità medja jew vivaċi tipprovdi sinsla xierqa għall-inbejjed b'zokkor residwu u aromi li jfakkru fil-frott b'polpa bajda.

Imkabbra fi kważi terz taż-żona, l-aktar varjetà komuni fir-reġjun tal-inbid hija l-Ezerjó; madankollu, il-varjetajiet aromatiċi saru wkoll prominenti f'dawn l-aħħar deċennji. Dawn il-vinji fil-biċċa l-kbira żgħar jiffurmaw il-bażi għall-produzzjoni ta' nbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità.

8.3.2. Fatturi umani

Ir-reġjun tal-inbid ta' Mór għandu tradizzjoni ta' deċennji ta' tkabbir ta' varjetajiet ta' għeneb aromatiku. Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Cserszegi fűszeres u Tramini ilhom varjetajiet ewlenin tar-reġjun tal-inbid għal ħafna deċennji. It-tibdil fit-togħmiet fl-inbid matul l-aħħar għaxar snin dawwar l-attenzjoni tal-esperti ta' Mór għall-varjetajiet aromatiċi, u kien hemm talbiet għall-ħolqien ta' kategoriji ġodda ta' prodotti fil-produzzjoni tal-inbid. L-iżvilupp teknoloġiku u professjonali kontinwu tal-fabbriki tal-inbid f'dawn l-aħħar snin għamilha possibbli li jiġi prodott inbid spumanti aromatiku ta' kwalità fir-reġjun, iffermentat direttament mill-most. Kontenut aktar baxx ta' alkoħol jgħin biex tinżamm il-freskezza. Il-varjetajiet awtorizzati għaddew minn għażla esperta, u b'hekk ingħataw il-karatteristiċi aromatiċi u fragranti tagħhom.

8.3.3. Ir-rabta bejn iż-żona tal-produzzjoni, il-fatturi umani u l-prodott

Bis-saħħa tal-fatturi naturali u umani tal-ambjent ġeografiku, ir-reġjun tal-inbid ta' Mór ipproduċa nbejjed ta' fama nazzjonali għal sekli sħaħ.

Il-mesoklima u l-mikroklima favorevoli fuq ix-xaqlibiet tan-Nofsinhar u tal-Punent tal-muntanji u l-għoljiet, żviluppaw kundizzjonijiet tajbin ta' tkabbir lokali.

In-natura speċifika "tal-kurrenti" tal-wied hija assi kbira biex jitrażżan il-mard fungali fid-dwieli, jitnaqqsu jew jiġu evitati r-riskji tal-ġlata, jew biex tiġi mmanipulata l-frekwenza tagħhom. Karatteristiċi oħra ta' benefiċċju jinkludu espożizzjoni favorevoli u użu eċċellenti tad-dawl tax-xemx fuq l-għoljiet weqfin tal-Lbiċ fuq ix-xifer tal-Wied ta' Mór. Il-karattru distintiv tal-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità huwa dovut ukoll għall-kontenut relattivament għoli ta' ġir fil-ħamrija.

Il-kultivazzjoni tad-dwieli fir-reġjun tal-inbid għandha firxa wiesgħa ta' karatteristiċi tradizzjonali, bħal taħriġ għal dwieli baxx u tneħħija bir-reqqa tar-rimjiet, li jgħinu biex ir-rimjiet jinfirxu b'mod uniformi. Dan jikkontribwixxi għat-tkabbir ta' għeneb b'saħħtu u intatt, li, bis-saħħa tal-metodu ta' kultivazzjoni u esponiment tajjeb, isir aktar kmieni billi jsir użu aħjar mid-dawl tax-xemx, filwaqt li jinżammu l-aċidità lokali karatteristika u t-togħma tal-frott tagħhom, li hija waħda mill-fatturi ewlenin għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità Mór. Daqstant kruċjali huwa l-għarfien tal-prodotturi lokali, li jgħin biex jiġu ppreservati l-freskezza u l-vivaċità tal-inbejjed bażi matul il-proċess tal-produzzjoni tal-inbid spumanti, u b'hekk tinħoloq il-kwalità speċifika tal-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità Mór.

8.4. *Inbid semifrizzanti bil-gass (9)*

8.4.1. Inbejjed semifrizzanti bil-gass – Deskrizzjoni

Imkabbra fi kważi terz taż-żona, l-aktar varjetà komuni fir-reġjun tal-inbid hija l-Ezerjó; madankollu, il-varjetajiet aromatiċi saru wkoll prominenti f'dawn l-aħħar deċennji. Fil-każ tal-inbejjed semifrizzanti bil-gass ta' Mór, il-varjetajiet tradizzjonali ta' Mór bħall-Ezerjó jipprovdu sinsla aċiduża xierqa, filwaqt li l-varjetajiet aromatiċi jagħtu l-fwieħa t-tajba u l-kumplessità tal-aroma. Din ir-rikkezza tal-fwieħa u l-aroma hija enfasizzata mid-diossidu tal-karbonju miżjud, li jinkiseb parzjalment jew kompletament esternament.

L-inbejjed semifrizzanti bil-gass ta' Mór għandhom riħa ta' frott, u huma vivaċi b'aċidità eleganti irrispettivament mill-kulur tagħhom. Id-diossidu tal-karbonju miżjud maħlul jaċċentwa l-fwejjaħ u t-togħmiet tal-inbid.

8.4.2. Fatturi umani

Il-kategorija ta' prodotti li rabbew l-għeruq fir-reġjun tal-inbid ta' Mór wara l-inbejjed u l-inbejjed spumanti kienu l-inbejjed semifrizzanti bil-gass. Is-suċċess tagħhom huwa dovut għall-għarfien espert ta' ġenerazzjoni żagħżugħa ta' prodotturi tal-inbid lokali u għall-iżvilupp teknoloġiku tal-fabbriki tal-inbid. L-inbejjed semifrizzanti bil-gass Mór huma essenzjalment magħmula minn varjetajiet aromatiċi, iżda l-varjetajiet klassiċi tar-reġjun tal-inbid huma permessi wkoll, u jipprovdu sinsla aċiduża tajba għall-prodotti fil-produzzjoni. Il-ħsad isir fl-ewwel stadju tal-maturità fiżjoloġika, u l-prodotturi jagħmlu sforzi kbar fl-ipproċessar tal-għeneb u fil-proċess tal-produzzjoni tal-inbid biex jippreservaw l-aromi primarji tal-għeneb.

8.4.3. Ir-rabta bejn iż-żona tal-produzzjoni, il-fatturi umani u l-prodott

Bis-saħħa tal-fatturi naturali u umani tal-ambjent ġeografiku, ir-reġjun tal-inbid ta' Mór ipproduċa nbejjed ta' fama nazzjonali għal sekli sħaħ.

Il-mesoklima u l-mikroklima favorevoli fuq ix-xaqlibiet tan-Nofsinhar u tal-Punent tal-muntanji u l-għoljiet, żviluppaw kundizzjonijiet tajbin ta' tkabbir lokali.

In-natura speċifika "tal-kurrenti" tal-wied hija assi kbira biex jitrażżan il-mard fungali fid-dwieli, jitnaqqsu jew jiġu evitati r-riskji tal-ġlata, jew biex tiġi mmanipulata l-frekwenza tagħhom. Karatteristiċi oħra ta' benefiċċju jinkludu espożizzjoni favorevoli u użu eċċellenti tad-dawl tax-xemx fuq l-għoljiet weqfin tal-Lbiċ fuq ix-xifer tal-Wied ta' Mór. Il-karattru distintiv tal-inbejjed semifrizzanti bil-gass ta' Mór huwa dovut ukoll għall-kontenut relattivament għoli ta' ġir fil-ħamrija.

Il-kultivazzjoni tad-dwieli fir-reġjun tal-inbid għandha firxa wiesgħa ta' karatteristiċi tradizzjonali, bħal taħriġ għal dwieli baxxi u t-tneħħija bir-reqqa tar-rimjiet, li jgħin biex ir-rimjiet jinfirxu b'mod uniformi. Dan jikkontribwixxi għat-tkabbir ta' għeneb b'saħħtu u intatt, li, bis-saħħa tal-metodu ta' kultivazzjoni u esponiment tajjeb, isir aktar kmieni billi jagħmel użu aħjar mid-dawl tax-xemx, filwaqt li jżomm l-aċidità lokali karatteristika u t-togħma tal-frott tiegħu, li hija waħda mill-fatturi ewlenin għall-produzzjoni tal-inbejjed semifrizzanti bil-gass Mór. Daqstant kruċjali huwa l-għarfien tal-prodotturi lokali, li jgħin biex jiġu ppreservati l-freskezza u l-vivaċità tal-inbejjed bażi matul il-proċess tal-produzzjoni tal-inbid, u b'hekk tinħoloq il-kwalità speċifika tal-inbid semifrizzanti bil-gass Mór.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti oħra)**

Regoli dwar l-indikazzjonijiet

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Il-varjant grammatikali bid-derivattiv "-i" tal-ismijiet tal-muniċipalitajiet kollha awtorizzati għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata jista' jiġi indikat ukoll fuq it-tikketti.

L-indikazzjoni tal-vendemmja hija obbligatorja għall-inbejjed primeur u ġodda kollha.

Meta tiġi indikata l-vendemmja, 85 % tal-inbid irid joriġina minn dik il-vendemmja. Issir eċċezzjoni għall-inbejjed primeur jew ġodda, kif ukoll għall-inbejjed "tal-vendemmja verġni" jew "tal-ewwel ħsad", fejn 100 % tal-inbid irid jiġi mill-vendemmja rilevanti.

L-espressjonijiet "termőhelyen palackozva" (ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni), "termelői palackozás" (ibbottiljat mill-produttur) u "pinceszövetkezetben palackozva" (ibbottiljat f'kooperattiva tal-fabbrika tal-inbid) jistgħu jiġu indikati fuq kwalunkwe nbid "Mór / Móri".

L-espressjoni "rozé" tista' tiġi sostitwita b'"rosé", u l-espressjoni "küvé" b'"cuvée".

L-inbejjed "küvé" jew "cuvée" jistgħu jindikaw inbejjed miksubin bit-taħlit ta' diversi varjetajiet ta' għeneb, li fuq it-tikketta tagħhom l-isem tal-varjetajiet ta' għeneb li jikkostitwixxu l-cuvée jista' jiġi indikat f'ordni dixxendenti ta' kwantità sabiex tingħata informazzjoni lill-konsumaturi. Jekk jiġu indikati l-ismijiet tal-varjetajiet, l-ismijiet tal-varjetajiet kollha li jagħmlu l-cuvée għandhom jiġu indikati.

L-espressjoni "Öreg tőkék bora" [Inbid ta' dwieli qodma] tista' tiġi inkluża fuq it-tikketta meta mill-inqas 85 % tal-inbid ikun ġej minn reġjun li d-dwieli tiegħu jkollhom aktar minn 40 sena.

L-użu tal-espressjoni "birtokbor" [inbid imkabbar fuq il-proprjetà] huwa permess fuq l-inbejjed Mór sakemm 100 % tal-għeneb użat bħala materja prima għall-inbejjed jiġi miż-żona kkultivata mill-fabbrika tal-inbid speċifika. Fil-każ tan-negozji tal-familja, l-espressjoni "birtokbor" [inbid imkabbar f'azjenda] tista' tiġi indikata wkoll fuq it-tikketta ta' nbejjed prodotti fil-vinji kkultivati minn membri tal-familja.

L-espressjonijiet "késői szüretelésű bor" [inbid bi ħsad imwaħħar], "válogatott szüretelésű bor" [inbid bi ħsad magħżul], "főbor" [inbid ewlieni], "jégbor" [ice wine] u "töppedt szőlőből készült bor" [inbid magħmul minn għeneb imqadded] jistgħu jidhru fuq it-tikketta tal-inbejjed premium biss.

L-indikazzjoni tal-varjetà u s-sinonimi tagħha, kif definiti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali rilevanti dwar il-klassifikazzjoni ta' varjetajiet tad-dwieli adattati għall-produzzjoni tal-inbid, hija permessa fuq prodotti tal-inbid Móri ta' kwalunkwe kategorija, soġġett għar-restrizzjonijiet u ż-żidiet li ġejjin:

a. Meta tiġi indikata varjetà waħda, 85 % tal-prodott għandu jkun magħmul minn dik il-varjetà.

b. Fejn diversi varjetajiet huma indikati, 100 % tal-prodott għandu jsir mill-varjetajiet indikati.

c. L-indikazzjoni ta' varjetà mhijiex permessa għall-inbejjed Mór distinti mill-espressjoni ristretta "Muskotály" [Muscat].

Espressjonijiet ristretti oħra li jistgħu jiġu indikati

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

INBID:

— it-terminu tradizzjonali "Muzeális bor" [inbid storiku]: abjad, premium

— "birtokbor" [Inbid imkabbar fuq il-proprjetà]: l-inbejjed kollha

— "Öreg tőkék bora" [Inbid ta' dwieli qodma]: l-inbejjed kollha

— "vendemmja verġni" jew "első szüret" [l-ewwel ħsad]: l-inbejjed kollha

— "Muskotály" [Muscat]: abjad

— "Cuvée" jew "küvé": l-inbejjed kollha

— "Szűretlen" [Mhux iffiltrat]: aħmar

— "Primőr" [Primeur] jew "újbor" [inbid ġdid]: abjad, rożè, aħmar

— "Barrique": abjad, aħmar, premium

INBID SPUMANTI TA' KWALITÀ:

— "blanc de blanc": abjad

— "blanc de noir": abjad

— "nyerspezsgő" [inbid spumanti Brut]: abjad, rożè

— "muskotály" [Muscat]: abjad

— "crémant": abjad, rożè

— "palackban erjesztett" [iffermentat fil-flixkun]: abjad, rożè

— "termelői pezsgő" [Spumanti tal-vitikultur]: abjad, rożè

— "hagyományos módszerrel palackban erjesztett" [iffermentat fil-flixkun bl-użu tal-metodu tradizzjonali], "hagyományos módszer" (*méthode traditionelle*) [metodu tradizzjonali], "klasszikus módszer" (*méthode classique*) [metodu klassiku], "klasszikus hagyományos módszer" [metodu tradizzjonali klassiku]: abjad, rożè

— "küvé" jew "cuvée": abjad, rożè

INBID SPUMANTI AROMATIKU TA' KWALITÀ:

— "muskotály" [Muscat]

— "küvé" jew "cuvée"

INBID SEMIFRIZZANTI BIL-GASS:

— "muskotály" [Muscat]

— "küvé" jew "cuvée"

Unitajiet ġeografiċi iżgħar li jistgħu jintużaw flimkien mad-DOP Mór

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Għall-inbejjed Mór ittikkettati b'isem tal-muniċipalità miż-żona ġeografika, mill-inqas 85 % tal-għeneb irid joriġina minn vinji kklassifikati fil-klassi I jew II f'dik il-muniċipalità, u sa 15 % tal-għeneb ipproċessat jista' joriġina minn partijiet oħra taż-żona tal-produzzjoni demarkata ta' Mór.

Produzzjoni barra miż-żona demarkata tal-produzzjoni

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Mór jista' jiġi prodott barra mill-muniċipalitajiet taż-żona demarkata fil-kontej li ġejjin, direttament maġenb iż-żona demarkata, u fil-muniċipalitajiet tagħha:

— Il-Kontea ta' Fejér:

Il-muniċipalitajiet ta' Aba, Alcsútdoboz, Bicske, Csabdi, Etyek, Felcsút, Gárdony, Gyúró, Igar, Kajászó, Kápolnásnyék, Lajoskomárom, Martonvásár, Mezőkomárom, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Seregélyes, Sukoró, Szabadhídvég, Székesfehérvár, Tordas, Vál u Velence

— Il-Kontea ta' Bács-Kiskun:

Il-muniċipalitajiet ta' 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 u Zsana

— Il-Kontea ta' Komárom-Esztergom:

Il-muniċipalitajiet ta' 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 u Vértesszőlős

— Il-Kontea ta' Pest:

Il-muniċipalitajiet ta' 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 u Veresegyház

— Il-Kontea ta' Tolna:

Il-muniċipalitajiet ta' 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 u Zomba

— Il-Kontea ta' Somogy:

Il-muniċipalitajiet ta' Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonendréd, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszemes, Böhönye, Csoma, Csurgó, Gyugy, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Karád, Kercseliget, Kéthely, Kötcse, Kőröshegy, Látrány, Lengyeltóti, Marcali, Mosdós u Ordacsehi

— Il-Kontea ta' Veszprém:

Il-muniċipalitajiet ta' 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 u Zánka

L-eċċezzjonijiet għal din ir-regola huma nbejjed premium, inbejjed spumanti ta' kwalità u nbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità, li jistgħu jiġu pproċessati biss fiż-żona demarkata.

Termini tradizzjonali protetti

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

It-terminu tradizzjonali li ġej jista' jintuża bħala sinonimu tat-terminu "denominazzjoni ta' oriġini protetta": védett eredetű bor [inbid ta' oriġini protetta]

Biex jiġu deskritti l-karatteristiċi tal-prodott: "Muzeális bor" [inbid storiku], "késői szüretelésű bor" [inbid bi ħsad imwaħħar] u "válogatott szüretelésű bor" [inbid bi ħsad magħżul]

Link għall-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott

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