C/2025/2608

8.5.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een beschermde oorsprongsbenaming in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 3, juncto artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/2608)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP UNIENIVEAU VAN HET PRODUCTDOSSIER

"Mór / Móri"

PDO-HU-A1333-AM03

Datum van de aanvraag: 16.2.2020

1. **Aanvrager en rechtmatig belang**

Regionale raad van de wijnberggemeenschap van de wijnstreek Mór

Overheidsinstantie die verantwoordelijk is voor het beheer van de geografische aanduiding

2. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben:**

☐ Naam van het product

☒ Categorie wijnbouwproduct

☐ Verband

☐ Beperkingen op het in de handel brengen

3. **Beschrijving van en redenen voor de wijziging**

Opname van de productcategorieën mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn en parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

Consumptiegewoonten en -trends hebben aangetoond dat deze productcategorieën moeten worden opgenomen. Er is de laatste tijd een marktvraag naar producten in deze categorieën. De bodem- en klimaatomstandigheden van de wijnstreek en de technologische ontwikkelingen in de wijnhuizen zijn van die aard dat de behoefte is ontstaan om het potentieel van de productcategorieën in het gebied op natuurlijk gereguleerde wijze te benutten en gelijke voorwaarden voor iedereen vast te stellen. Dankzij de technologische ontwikkelingen kan in de wijnstreek Mór niet alleen traditionele mousserende wijn worden geproduceerd, maar is ook de productie mogelijk van mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn en parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd.

Betrokken hoofdstukken van het productdossier:

— II. Beschrijving van de wijnen

— III. Specifieke oenologische procedés

— V. Maximumopbrengst

— VI. Toegestane druivenrassen

— VII. Verband met het geografische gebied

— VIII. Aanvullende voorwaarden

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Betrokken hoofdstukken van het enig document:

— Wijncategorieën

— Een beschrijving van de wijn of wijnen

— Wijnbereidingsprocedés — Specifieke oenologische procedés

— Wijnbereidingsprocedés — maximumopbrengst

— Verband met het geografische gebied

— Aanvullende voorwaarden

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

"Mór / Móri"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

4.1. *Categorie 1: wijn*

4.1.1. Wit

De witte wijnen variëren van groenachtig wit tot strogeel en goudgeel van kleur, met een lage tot gemiddelde intensiteit. In deze wijnen overheersen bloemige noten zoals acacia en bloesem van wijnstokken, evenals rijpe steenvruchten en citrusvruchten. De smaak kenmerkt zich door frisse, levendige zuren, een gemiddelde body en toetsen van rijpe steenvruchten en citrusvruchten, vaak met een olieachtige textuur; de specifieke eigenschappen van het ras zijn duidelijk aanwezig, maar de noten als gevolg van de rijping op het vat overheersen niet.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4.1.2. Rosé

De kleur van de roséwijnen varieert van roze, violet en zalmkleurig tot de kleur van uienschillen en lichtrood. De geur kenmerkt zich door nuances van lichtrode bessen, en een bescheiden en jeugdige stijl. De smaak is jeugdig en wordt voornamelijk bepaald door rode bessen, frisse zuren en een lichte body.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4.1.3. Rood

Als de rode wijnen als primőr-wijnen [primeurwijnen] met een korte maceratie (5 tot 7 dagen) zijn bereid, worden zij binnen het jaar geconsumeerd. Deze wijnen zijn licht, eenvoudig en qua geur en smaak doen zij denken aan rode bessen. Zij hebben een lichtrobijnrode kleur.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4.1.4. “Premium”

Wijnen met een goudgele tot (oud) gele kleur. De geur kenmerkt zich door aroma’s van rijpe en zelfs overrijpe steenvruchten, door zoete specerijen en honing die het resultaat zijn van het ouderingsproces, en door een zekere steenachtige mineraliteit. De smaak heeft de uitgesproken fruitigheid van rijpe steenvruchten, een uitgesproken zuurgraad en een hoog alcoholgehalte. Bij wijnen van druiven van late oogst, druiven van geselecteerde oogst, of ingedroogde druiven met de traditionele aanduiding “Premium” bedraagt het minimale totale alcoholgehalte 12,83 % vol, en het maximale gehalte aan vluchtige zuren 2 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4.2. *Categorie 5: mousserende kwaliteitswijn*

4.2.1. Wit

Deze mousserende wijnen zijn lichtgroen van kleur met lichte goudgele tinten en hebben een aroma van witvlezig fruit (perzik, appel, nectarine, peer). Deze wijnen zijn meestal zuur, maar niet scherp van smaak. De zuren vormen een goede basis voor de textuur van de mousserende wijn. Bij de rijping ontstaan romige aroma's en blijven de toetsen van rijp fruit, zoals perzik, appel, peer en zelfs nectarine, volledig behouden.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4.2.2. Rosé

De kleur van de roséwijnen varieert van zalmroze tot rozeachtig en af en toe enigszins paars. De geur van deze wijnen doet denken aan fruit met rood vruchtvlees (kersen, zure kersen, bramen, bosbessen, aardbeien). Ze zijn matig intens, met een stevige zure ruggengraat en de smaak wordt voornamelijk bepaald door rode bessen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4.3. *Categorie 6: aromatische mousserende kwaliteitswijn*

4.3.1. Wit

De kleur van de wijn kan variëren van lichtgroengeel tot goudgeel. In deze wijnen overheersen toetsen van aromatische druiven, met jeugdige bloemige toetsen van de bloesem van wijnstokken. De smaak wordt gekenmerkt door een gemiddelde tot levendige zuurstructuur. Ongeacht of de wijn droog is of suikerresidu bevat, zijn er geurige toetsen en aroma's in terug te vinden die doen denken aan fruit met wit vruchtvlees.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	6
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4.4. *Categorie 9: parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd*

4.4.1. Wit

De kleur van de wijn varieert van groenachtig wit tot goudgeel. De geur kenmerkt zich door toetsen van citrusvruchten en steenvruchten. Het opgeloste toegevoegde koolzuurgas versterkt de geuren en smaken van de wijn en geeft de wijnen een gemiddelde, elegante zuursensatie in de mond.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4.4.2. Rosé

De kleur van de roséparelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, kan variëren van bleke uienschil tot lichtrood. De geur kenmerkt zich door nuances van rode bessen. Het opgeloste toegevoegde koolzuurgas versterkt de geuren en smaken van de wijn en geeft de wijnen een gemiddelde, elegante zuursensatie in de mond.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Specifieke oenologische procedés*

Wijn

Oenologische procedés

Gebruik van niet-continupersen is toegestaan

Niet-toegestane oenologische procedés

Voor de wijnbereiding geldende beperking

Bij "Prémium"-wijnen is verzoeting en verbetering van de most niet toegestaan.

Regels inzake de teeltwijze

Teeltwijze

Regels voor de teeltwijze van de wijngaarden: Druiven die afkomstig zijn van wijngaarden die voor 1 augustus 2010 zijn aangeplant en waar om het even welke eerder toegestane teeltwijze wordt toegepast, mogen worden verwerkt tot wijnbouwproducten met de beschermde oorsprongsbenaming, zolang de wijngaard wordt geëxploiteerd.

Regels voor de teeltwijze van de wijngaarden: bij wijngaarden die na 1 augustus 2010 zijn aangeplant: lage stamsnoei, gobelet-snoei, paraplu, lage cordon, middelhoge cordon, hoge cordon

Regels inzake de belasting van de wijngaard in aantal ogen:

voor de productie van Mór(i)-wijn is een belasting van maximaal 10 ogen/m^2 toegestaan.

Oogstwijze:

voor alle wijnen met beschermde oorsprongsbenaming, mousserende kwaliteitswijnen, aromatische mousserende kwaliteitswijnen en parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd, is zowel manuele als machinale oogst toegestaan. Voor "Prémium"-wijn is echter enkel manuele oogst toegestaan.

Minimaal natuurlijk suikergehalte en minimaal potentieel suikergehalte van de druiven

Voor de wijnbereiding geldende beperking

Bij witte, rosé- en rode wijnen: 9,0 % vol — 14,9° MM [op de Hongaarse schaal voor mostgewicht (Magyar Mustfok)].

Bij witte wijnen van druiven van late oogst, druiven van geselecteerde oogst of ingedroogde druiven en bij "Prémium"-wijnen bedraagt het minimale natuurlijke suikergehalte van de druiven 216 g/liter, het potentiële alcoholgehalte 12,83 % vol en het mostgewicht 20° MM.

Voor mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn, parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd: 9,0 % vol — 14,9° MM [op de Hongaarse schaal voor mostgewicht (Magyar Mustfok)].

Regels inzake het tijdstip van de oogst

Teeltwijze

Bepaling van de oogstdatum:

de datum waarop de oogst begint, wordt elk jaar vóór 20 augustus bepaald door de raad van de wijnberggemeenschap. Wijnbouwproducten die worden vervaardigd van druiven die werden geoogst vóór de door de raad vastgestelde startdatum kunnen geen certificaat van oorsprong voor de BOB Mór(i) krijgen en mogen niet onder de beschermde oorsprongsbenaming in de handel worden gebracht. De datum van de oogst wordt bekendgemaakt in een mededeling van de wijnberggemeenschappen. In geval van uitzonderlijke omstandigheden (bv. weersomstandigheden, besmetting) kan van het bovenstaande worden afgeweken.

Regels inzake vermelding van de druivenrassen:

op wijnbouwproducten van de BOB Mór(i) is het voor alle productcategorieën toegestaan de druivenrassen te vermelden, alsook synoniemen daarvan, zoals bepaald in de geldende nationale reglementering betreffende de classificatie van voor de wijnbereiding geschikte druivenrassen, met de volgende beperkingen en aanvullingen:

a. Bij vermelding van één ras moet het product voor 85 % uit het vermelde ras bestaan.

b. Bij vermelding van verschillende rassen moet het product voor 100 % uit de vermelde rassen bestaan.

c. Op Mór(i)-wijnen die met de aan beperkingen onderworpen aanduiding "muskotály" [muskaat] worden aangeduid, mag de naam van het druivenras niet worden vermeld.

b. *Maximumopbrengsten*

Wijn — Wit, rosé, rood

100 hectoliter per hectare

13 600 kg druiven per hectare

Wijn — "Prémium"

60 hectoliter per hectare

8 500 kg druiven per hectare

Wijn — "Prémium" — "Késői szüretelésű bor" [Wijn van late oogst] — "válogatott szüretelésű bor" [wijn van geselecteerde oogst]

45 hectoliter per hectare

8 000 kg druiven per hectare

Wijn — "Prémium" — "Töppedt szőlőből készült bor" [wijn van ingedroogde druiven]

20 hectoliter per hectare

5 000 kg druiven per hectare

Mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn, parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

100 hectoliter per hectare

13 600 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Voor de productie van wijnbouwproducten met de beschermde oorsprongsbenaming Mór(i) mag de druivenoogst worden gebruikt afkomstig van de volgens het wijngaardkadaster als klasse I en II ingedeelde gebieden van de gemeenten Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd en Zámoly in het comitaat Fejér (wijnstreek Mór).

7. **Wijndruivenras(en)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Beschrijving van het afgebakende gebied

De wijnstreek Mór, een van de kleinste historische wijnstreken van Hongarije, ligt in het comitaat Fejér, in de Mór-vallei, die zich uitstrekt tussen het Vértes- en het Bakony-gebergte, op de flanken van het Vértes-gebergte.

De Mór-vallei, een tectonische breuklijn tussen de Bakony en de Vértes, is bepalend voor het microklimaat en de overheersende windrichting van de wijnstreek. De huidige morfologische kenmerken zijn ontstaan bij de oppervlaktevorming in het opperplioceen en het quartair en omvatten met keien bedekte getuigenheuvels, langgerekte, brede heuvelruggen en gefragmenteerde en zacht glooiende oppervlakten aan de voet van de heuvels. De Vértes is een laag karstig middengebergte met een horst- en slenkstructuur.

De met klei illuviaal aangerijkte bruine bosbodems of bruine aarde zijn voor het overgrote deel gevormd op löss, met kalksteenpuin vermengd löss en oligoceen zand. Op dolomiet en kalksteen komt krijtvaaggrond voor.

Hoewel het klimaat koeler is dan gemiddeld, is het geschikt voor de druiventeelt. Het wordt gekenmerkt door een milde winter en het hele jaar door is er veel luchtverplaatsing. In de zomer liggen de meeste wijngaarden de hele dag in de zon. De jaarlijkse gemiddelde temperatuur bedraagt 10 °C. De streek wordt gekenmerkt door matig licht en 600-650 mm neerslag. In de zomer regent het het meest, en in februari en maart het minst. De noordwestenwind is dominant. Over het algemeen is het weer matig koel en valt er relatief veel neerslag.

8.1. *Wijn (1)*

8.1.1. Menselijke factoren

In de wijngaarden is een belasting van maximaal 10 ogen/m² toegestaan. Beperkingen ten aanzien van de opbrengst spelen een belangrijke rol in het unieke karakter en de kwaliteit van de producten. Voor sommige wijnsoorten waarbij de selectie in de wijngaard plaatsvindt en volheid een criterium is, is alleen manuele oogst toegestaan, aangezien menselijke kennis en ervaring een sleutelrol spelen bij de selectie van de juiste grondstof. De bepaling van de oogstdatum is niet alleen een traditie, maar hiertoe wordt, voorafgaand aan de bekendmaking, besloten door de plaatselijke wijnboeren op basis van hun professionele kennis. Bij vermelding van de aanduiding "muskotály" [muskaat] moeten de aromatische rassen overheersen (min. 85 %). Dit zorgt voor de aromatische geur van de wijn.

8.1.2. Verband tussen het productiegebied, menselijke factoren en product

Dankzij de natuurlijke en menselijke factoren van het geografische gebied worden in de wijnstreek Mór al honderden jaren over het hele land beroemde wijnen geproduceerd.

Het gunstige meso- en microklimaat op de zuidelijke en zuidwestelijke hellingen van de bergen en heuvels hebben voor goede productieomstandigheden gezorgd.

Het tochtige karakter van de vallei is een groot voordeel om de schadelijke schimmelinfecties tegen te gaan en het risico van vorst te beperken of te voorkomen, of de frequentie daarvan te veranderen. Een andere positieve eigenschap is de gunstige blootgestelde ligging op de steile zuidwestelijke helling aan de rand van de Mór-vallei, waardoor het zonlicht optimaal kan worden benut. Daarnaast wordt het karakter van Mór(i)-wijn bepaald door het relatief hoge kalkgehalte van de bodems.

De wijnbouw en wijnbereiding in de wijnstreek vertonen uiteenlopende traditionele eigenschappen, die van belang zijn omdat ze lang doorwerken. Het feit dat de wijnbouw en de verwerking aanzienlijk verschilt van de gebruiken in andere wijnstreken kan ten dele worden verklaard doordat de Duitstalige inwijkelingen de teeltgewoonten meebrachten die in hun land van herkomst waren ontstaan, doordat ook de kapucijnen nieuwe wijnbouw- en wijnbereidingstechnieken invoerden, en doordat de specifieke eigenschappen door de afgelegen ligging in die tijd grotendeels lokaal tot ontwikkeling zijn gekomen.

In de wijngaarden met traditionele teeltwijzen wordt ook vandaag nog de typische snoeimethode van de wijnstreek toegepast, de kale, lage stamsnoei met staken. De essentie daarvan is dat de trossen op de wijnstokken zo dicht mogelijk bij de door de zon opgewarmde grond komen. Dit bevordert de rijping en verzekert een betere kwaliteit. De producenten van Mór(i) koesteren dit principe tot op vandaag: elke producent in de wijnstreek streeft ernaar lage stammen te vormen.

Een zorgvuldige selectie van de scheuten, het zogeheten "wieden", zorgt voor een luchtige scheutenstructuur die bijdraagt tot de rijping van gezonde, intacte druiven, wat cruciaal is voor de productie van de fruitige Mór(i)-wijnen.

De op die manier geteelde druiven zijn uitermate geschikt voor langere rijping — bijvoorbeeld van "Prémium"-wijnen — wat in de wijnstreek traditioneel gebeurt in grote opslagvaten. Door de kleinere oppervlakte kan de wijn langer rijpen op houten vaten.

8.2. *Mousserende kwaliteitswijn (5)*

8.2.1. Beschrijving van de mousserende kwaliteitswijn

De mousserende wijnen die in de wijnstreek Mór worden geproduceerd, worden, ongeacht hun kleur, gekenmerkt door een levendige maar niet overmatige zuurgraad en door frisheid, levendigheid en fruitigheid. De rijping geeft de mousserende Mór(i)-kwaliteitswijnen primaire noten van biscuit en boter en afgeronde zuren.

Het druivenras ezerjó, dat tot de jaren 1950 zowat het enige was en het handelsmerk van de wijnstreek werd, wordt vandaag aangevuld met verschillende, voornamelijk witte druivenrassen. Dat zijn met name zöld veltelíni, rajnai rizling, chardonnay, királyleánka, sauvignon en pinot noir. Ezerjó is ook vandaag nog het belangrijkste druivenras van de wijnstreek, en wordt op bijna een derde van het gebied geteeld. Uit de rassenstructuur blijkt dat naast ezerjó ook andere rassen die voor de productie van traditionele mousserende wijnen worden gebruikt, zoals chardonnay en pinot noir, naam hebben gemaakt in de wijnstreek.

Dankzij deze nieuwe rassen en de traditionele ezerjó worden de mousserende Mór(i)-wijnen inmiddels beschouwd als fruitige en frisse mousserende wijnen met een goede zuurgraad, die bestand zijn tegen de gevolgen van veroudering.

8.2.2. Menselijke factoren

De druiven die in de wijnstreek Mór worden geproduceerd, zijn zeer geschikt voor de productie van mousserende wijnen. De zuivere smaak van de op kalkhoudende bodems geteelde druiven en de levendige, frisse zuren van de wijnen trekken al tientallen jaren de aandacht van producenten van mousserende wijn. Als gevolg hiervan heeft de wijnstreek Mór, naast Etyek, de afgelopen decennia ook aanzienlijke hoeveelheden druiven als grondstof geleverd aan de grootste producent van mousserende wijn van het land, en in de jaren zeventig en tachtig produceerde de staatsboerderij van Mór zelfs haar eigen mousserende wijn onder de naam “Corvinus”. Door de kwaliteit van de mousserende wijn kon de onderneming niet alleen de binnenlandse markt bedienen, maar ook exportmarkten betreden.

Nadat de staatsboerderij werd opgeheven, werd de productie van mousserende wijn kortstondig onderbroken; maar dankzij de opgedane professionele ervaring in combinatie met de meest geavanceerde technologie wordt in de wijnstreek weer mousserende wijn geproduceerd. Dit wordt ook in de hand gewerkt door de verandering in de rassenstructuur in de wijnstreek. Chardonnay trad op de voorgrond en pinot noir, ook een uitstekende grondstof voor mousserende wijn, deed zijn intrede.

Er mogen alleen witte en rosé mousserende kwaliteitswijnen worden geproduceerd. Ze moeten op fles worden gegist om eenvormige fijne bubbels te verkrijgen.

8.2.3. Verband tussen het productiegebied, menselijke factoren en product

Dankzij de natuurlijke en menselijke factoren van de geografische omgeving worden in de wijnstreek Mór al honderden jaren over het hele land beroemde wijnen geproduceerd.

Het gunstige meso- en microklimaat op de zuidelijke en zuidwestelijke hellingen van de bergen en heuvels hebben voor goede productieomstandigheden gezorgd.

Het tochtige karakter van de vallei is een groot voordeel om de schadelijke schimmelinfecties tegen te gaan en het risico van vorst te beperken of te voorkomen, of de frequentie daarvan te veranderen. Een andere positieve eigenschap is de gunstige blootgestelde ligging op de steile zuidwestelijke helling aan de rand van de Mór-vallei, waardoor het zonlicht optimaal kan worden benut. Daarnaast wordt het karakter van mousserende Mór(i)-kwaliteitswijn bepaald door het relatief hoge kalkgehalte van de bodems.

De wijnbouw in de wijnstreek vertoont uiteenlopende traditionele eigenschappen, zoals de vorming van lage stammen en een zorgvuldige selectie van de scheuten, het zogeheten “wieden”, wat zorgt voor een luchtige scheutenstructuur. Dit draagt bij tot de rijping van gezonde, intacte druiven, die dankzij de teeltmethode en goede blootstelling eerder rijpen doordat het zonlicht beter wordt benut. Tegelijk blijven hun karakteristieke lokale zuurgraad en fruitigheid een van de sleutels voor de productie van mousserende Mór(i)-kwaliteitswijnen, behouden. Even cruciaal zijn de tradities en de knowhow van de lokale producenten, die de frisheid en levendigheid van de basiswijnen helpen behouden tijdens het productieproces van mousserende wijn, waardoor de specifieke kwaliteit van de mousserende Mór(i)-kwaliteitswijn wordt gecreëerd.

8.3. *Aromatische mousserende kwaliteitswijn (6)*

8.3.1. Aromatische mousserende kwaliteitswijn — Beschrijving

De kleur van de wijnen varieert van lichtgroengeel tot goudgeel. In de smaak overheersen primaire fruitige en florale toetsen afkomstig van aromatische druivenrassen. De gemiddelde of levendige zuurgraad vormt een geschikte ruggengraat voor wijnen met suikerresidu, en aroma’s die doen denken aan fruit met wit vruchtvlees.

Ezerjó wordt bijna op een derde van het gebied geteeld en is het meest voorkomende druivenras van de wijnstreek. Maar de afgelopen decennia zijn ook de aromatische rassen op de voorgrond getreden. Deze overwegend jonge wijngaarden vormen de basis voor de productie van aromatische mousserende kwaliteitswijnen.

8.3.2. Menselijke factoren

In de wijnstreek van Mór bestaat een decennia oude traditie van het telen van aromatische druivenrassen. Irsai olivér, ottonel muskotály, cserszegi fűszeres en tramini zijn al tientallen jaren de belangrijkste wijnrassen van de wijnstreek. De veranderende smaak op wijngebied heeft de aandacht van Mór(i)-deskundigen in het afgelopen decennium op aromatische rassen gevestigd en er is vraag geweest naar de creatie van nieuwe productcategorieën in de wijnbouw. Dankzij de voortdurende technologische en professionele ontwikkeling van de wijnhuizen in de afgelopen jaren kan in de regio een aromatische mousserende kwaliteitswijn worden geproduceerd, die is bereid door rechtstreekse vergisting van most. Een lager alcoholgehalte helpt de frisheid te behouden. De toegestane rassen zijn geselecteerd door deskundigen, en de aromatische en geurige eigenschappen van de wijnen zijn het resultaat van deze selectie.

8.3.3. Verband tussen het productiegebied, menselijke factoren en product

Dankzij de natuurlijke en menselijke factoren van de geografische omgeving worden in de wijnstreek Mór al honderden jaren over het hele land beroemde wijnen geproduceerd.

Het gunstige meso- en microklimaat op de zuidelijke en zuidwestelijke hellingen van de bergen en heuvels hebben voor goede productieomstandigheden gezorgd.

Het tochtige karakter van de vallei is een groot voordeel om de schadelijke schimmelinfecties tegen te gaan en het risico van vorst te beperken of te voorkomen, of de frequentie daarvan te veranderen. Een andere positieve eigenschap is de gunstige blootgestelde ligging op de steile zuidwestelijke helling aan de rand van de Mór-vallei, waardoor het zonlicht optimaal kan worden benut. Daarnaast wordt het karakter van aromatische mousserende Mór(i)-kwaliteitswijn bepaald door het relatief hoge kalkgehalte van de bodems.

De wijnbouw in de wijnstreek vertoont uiteenlopende traditionele eigenschappen, zoals de vorming van lage stammen en een zorgvuldige selectie van de scheuten, het zogeheten "wieden", wat zorgt voor een luchtige scheutenstructuur. Dit draagt bij tot de rijping van gezonde, intacte druiven, die dankzij de teeltmethode en goede blootstelling eerder rijpen doordat het zonlicht beter wordt benut. Tegelijk blijven hun karakteristieke lokale zuurgraad en fruitigheid, een van de sleutels voor de productie van mousserende Mór(i)-kwaliteitswijnen, behouden. Even cruciaal is de knowhow van de lokale producenten, die de frisheid en levendigheid van de basiswijnen helpt behouden tijdens het productieproces van mousserende wijn, waardoor de specifieke kwaliteit van de aromatische mousserende Mór(i)-kwaliteitswijn wordt gecreëerd.

8.4. *Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd (9)*

8.4.1. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd — Beschrijving

Ezerjó wordt bijna op een derde van het gebied geteeld en is het meest voorkomende druivenras van de wijnstreek. Maar de afgelopen decennia zijn ook de aromatische rassen op de voorgrond getreden. Bij de Mór(i)-parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd, hebben de traditionele Mór(i)-rassen, zoals ezerjó, een geschikte zure ruggengraat, terwijl de aromatische rassen de juiste complexiteit qua geur en aroma afgeven. Deze rijkheid aan geur en aroma wordt benadrukt door het toegevoegde koolzuurgas, dat geheel of gedeeltelijk van een externe bron afkomstig is.

Mór(i)-parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd, hebben een fruitige geur en zijn levendig met een elegante zuurgraad, ongeacht hun kleur. Het opgeloste toegevoegde koolzuurgas versterkt de geuren en smaken van de wijn.

8.4.2. Menselijke factoren

De volgende productcategorie die na wijnen en mousserende wijnen in de wijnstreek van Mór aansloeg, waren de parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd. Deze wijnen danken hun succes aan de expertise van een jongere generatie lokale wijnbouwers en aan de technologische ontwikkeling van de wijnhuizen. De Mór(i)-parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd, worden voornamelijk gemaakt van aromatische rassen, maar ook de klassieke rassen van de wijnstreek zijn toegestaan, die een goede zure ruggengraat hebben voor de producten die worden geproduceerd. De oogst vindt plaats in de eerste fase van de fysiologische rijpheid en de producenten doen bij de druivenverwerking en het wijnbereidingsproces veel moeite om de primaire aroma's van de druiven te behouden.

8.4.3. Verband tussen het productiegebied, menselijke factoren en product

Dankzij de natuurlijke en menselijke factoren van de geografische omgeving worden in de wijnstreek Mór al honderden jaren over het hele land beroemde wijnen geproduceerd.

Het gunstige meso- en microklimaat op de zuidelijke en zuidwestelijke hellingen van de bergen en heuvels hebben voor goede productieomstandigheden gezorgd.

Het tochtige karakter van de vallei is een groot voordeel om de schadelijke schimmelinfecties tegen te gaan en het risico van vorst te beperken of te voorkomen, of de frequentie daarvan te veranderen. Een andere positieve eigenschap is de gunstige blootgestelde ligging op de steile zuidwestelijke helling aan de rand van de Mór-vallei, waardoor het zonlicht optimaal kan worden benut. Daarnaast wordt het karakter van Mór(i)-parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, bepaald door het relatief hoge kalkgehalte van de bodems.

De wijnbouw in de wijnstreek vertoont tal van traditionele eigenschappen. Zo worden de scheuten laag tegen de grond geleid en worden de knoppen zorgvuldig geselecteerd door middel van "wieden", wat een gelijkmatige verdeling van de knoppen in de hand werkt. Dit draagt bij tot de groei van gezonde, intacte druiven, die dankzij de teeltmethode en goede blootstelling eerder rijpen doordat het zonlicht beter wordt benut. Tegelijk blijven hun karakteristieke lokale zuurgraad en fruitigheid, een van de sleutels voor de productie van Mór(i)-parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd, behouden. Even cruciaal is de knowhow van de lokale producenten, die bijdraagt tot het behoud van de frisheid en levendigheid van de basiswijnen tijdens het productieproces van de wijn. Zo ontstaat de specifieke kwaliteit van de Mór(i)-parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Voorschriften voor aanduidingen

Rechtskader:

nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

alle namen van gemeenten in het afgebakend geografische gebied waaraan vergunning is verleend voor de productie mogen eveneens worden gebruikt in hun variant op -i.

Op alle primőr-wijnen [primeurwijnen] of újbor-wijnen [nieuwe wijnen] is de vermelding van het oogstjaar verplicht.

Wanneer het oogstjaar wordt vermeld, moet 85 % van de wijn in dat jaar zijn geoogst. Primőr [primeur], újbor [nieuwe wijn], en "virgin vintage" of "első szüret" [eerste oogst] vormen hierop een uitzondering, deze wijnen moeten voor 100 % uit het aangegeven oogstjaar komen.

De uitdrukkingen "termőhelyen palackozva" [gebotteld in productiegebied], "termelői palackozás" [gebotteld door de producent] en "pinceszövetkezetben palackozva" [gebotteld in de wijncoöperatie] mogen op alle Mór(i)-wijnen worden vermeld

In plaats van de uitdrukking "rozé" mag de uitdrukking "rosé" worden gebruikt, in plaats van "küvé" mag "cuvée" worden gebruikt.

"Küvé" of "cuvée" mag worden gebruikt voor een assemblage uit verschillende druivenrassen. Om de consumenten te informeren, mogen de namen van de druivenrassen uit de assemblage worden vermeld, in dalende volgorde van hun respectieve aandeel in de assemblage. Wanneer namen van druivenrassen worden vermeld, dan moeten de namen van alle rassen uit de assemblage worden vermeld.

De uitdrukking "öreg tőkék bora" [wijn van oude wijnstokken] mag op het etiket worden vermeld indien ten minste 85 % van de wijn afkomstig is van wijngaarden van meer dan veertig jaar oud.

De uitdrukking "birtokbor" [landgoedwijn] op Mór(i)-wijn is toegestaan indien de als grondstof gebruikte druiven voor 100 % afkomstig zijn van het door de wijnkelder geëxploiteerde gebied. Bij familiebedrijven mag de uitdrukking "birtokbor" ook worden gebruikt bij wijnen die afkomstig zijn van wijngaarden die door de naaste familieleden worden geëxploiteerd.

De uitdrukkingen "késői szüretelésű bor" [wijn van late oogst], "válogatott szüretelésű bor" [wijn van geselecteerde oogst], "főbor" [hoofdwijn], "jégbor" [ijswijn] en "töppedt szőlőből készült bor" [wijn van ingedroogde druiven] mogen enkel voor "Prémium"-wijnen worden gebruikt.

Op wijnbouwproducten van de BOB Mór(i) is het voor alle productcategorieën toegestaan de druivenrassen te vermelden, alsook synoniemen daarvan, zoals bepaald in de geldende nationale reglementering betreffende de classificatie van voor de wijnbereiding geschikte druivenrassen, met de volgende beperkingen en aanvullingen:

a. Bij vermelding van één ras moet het product voor 85 % uit het vermelde ras bestaan.

b. Bij vermelding van verschillende rassen moet het product voor 100 % uit de vermelde rassen bestaan.

c. Op Mór(i)-wijnen die met de aan beperkingen onderworpen aanduiding "muskotály" [muskaat] worden aangeduid, mag de naam van het druivenras niet worden vermeld.

Andere aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld

Rechtskader:

nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

beschrijving van de voorwaarde:

WIJN:

— de traditionele aanduiding “muzeális bor” [museumwijn]: wit, “prémium”

— “birtokbor” [landgoedwijn]: alle wijnen

— “öreg tőkék bora” [wijn van oude wijnstokken]: alle wijnen

— “virgin vintage”, of “első szüret” [eerste oogst]: alle wijnen

— “muskotály” [muskaat]: wit

— “cuvée” of “küvé”: alle wijnen

— “szűretlen” [ongefilterd]: rood

— “primőr” [primeur] of “újbor” [nieuwe wijn]: wit, rosé, rood

— “barrique”: wit, rood, “prémium”

MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN

— “blanc de blanc”: wit

— “blanc de noir”: wit

— “nyerspezsgő” [brut mousserende wijn]: wit, rosé

— “muskotály” [muskaat]: wit

— “crémant”: wit, rosé

— “palackban erjesztett” [in fles gefermenteerd]: wit, rosé

— “termelői pezsgő” [mousserende kwaliteitswijn van de druiventeler]: wit, rosé

— “hagyományos módszerrel palackban erjesztett” [op traditionele wijze op fles gegist], “hagyományos módszer” (*méthode traditionelle*) [traditionele methode], “klasszikus módszer” (*méthode classique*) [klassieke methode], “klasszikus hagyományos módszer” [klassieke traditionele methode]: wit, rosé

— “küvé” of “cuvée”: wit, rosé

AROMATISCHE MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN:

— “muskotály” [muskaat]

— “küvé” of “cuvée”

PARELWIJN WAARAAN KOOLZUURGAS IS TOEGEVOEGD:

— “muskotály” [muskaat]

— “küvé” of “cuvée”

Kleinere geografische eenheden die bij de beschermde oorsprongsbenaming Mór(i) mogen worden gebruikt

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

bij Mór(i)-wijnen die met de naam van de gemeente uit het geografische gebied worden aangeduid, moet ten minste 85 % van de druiven afkomstig zijn van wijngaarden van categorie I en II in die gemeenten, maximaal 15 % van de verwerkte druiven mag afkomstig zijn van andere delen van het afgebakende productiegebied Mór.

Productie buiten het afgebakende productiegebied

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

wijn met de beschermde oorsprongsbenaming Mór(i) mag buiten de gemeenten van het afgebakende gebied worden geproduceerd in de volgende provincies, die rechtstreeks grenzen aan het afgebakende gebied, en in de gemeenten ervan:

— comitaat Fejér:

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

— comitaat Bács-Kiskun:

de gemeenten 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 en Zsana.

— comitaat Komárom-Esztergom:

de gemeenten 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, Vértesketheley en Vértesszőlős.

— comitaat Pest:

de gemeenten 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 en Veresegyház.

— comitaat Tolna:

de gemeenten 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 en Zomba, alsmede

— comitaat Somogy:

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

— comitaat Veszprém:

de gemeenten 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 en Zánka.

"Prémium"-wijnen, mousserende kwaliteitswijnen en aromatische mousserende kwaliteitswijnen vormen een uitzondering op deze regel, zij mogen uitsluitend in het afgebakende gebied worden verwerkt.

Beschermde traditionele aanduidingen

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

de volgende traditionele aanduiding kan worden gebruikt als synoniem van de aanduiding "beschermde oorsprongsbenaming": "védett eredetű bor" (wijn van beschermde oorsprong).

Voor het beschrijven van de kenmerken van het product: "muzeális bor" [museumwijn], "késői szüretelésű bor" [wijn van late oogst] en "válogatott szüretelésű bor" [wijn van geselecteerde oogst]

Link naar het productdossier

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