**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 3 w związku z art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(C/2025/2608)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

**„Mór / Móri"**

**PDO-HU-A1333-AM03**

**Data złożenia wniosku: 16.2.2020 r.**

1. **Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Rada Wspólnot Winiarskich Obszaru Uprawy Winorośli Mór

Podmiot publiczny zarządzający oznaczeniem geograficznym

2. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

☐ Nazwa produktu

☒ Kategoria produktów sektora wina

☐ Związek

☐ Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. **Opis i uzasadnienie zmiany**

Uwzględnienie kategorii gatunkowego wina musującego, aromatycznego gatunkowego wina musującego i gazowanego wina półmusującego

Nawyki i tendencje konsumenckie uwydatniły potrzebę uwzględnienia tych kategorii produktów. W ostatnich czasach obserwuje się popyt na produkty należące do tych kategorii. Warunki glebowe i klimatyczne obszaru uprawy winorośli oraz rozwój technologiczny w wytwórniach wina wskazują na potrzebę wykorzystania potencjału kategorii produktów w regionie w sposób naturalnie uregulowany i definiujący równe warunki dla wszystkich. Rozwój technologiczny umożliwia obszarowi uprawy winorośli Mór produkcję nie tylko tradycyjnego wina musującego, ale również aromatycznego gatunkowego wina musującego oraz gazowanego wina półmusującego.

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:

— II. Opis wina lub win

— III. Szczególne praktyki enologiczne

— V. Maksymalna wydajność

— VI. Dozwolone odmiany winorośli

— VII. Związek z obszarem geograficznym

— VIII. Wymogi dodatkowe

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany:

— Kategorie produktów sektora wina

— Opis wina lub win

— Praktyki winiarskie – Szczególne praktyki enologiczne

— Praktyki winiarskie – Maksymalna wydajność

— Związek z obszarem geograficznym

— Wymogi dodatkowe

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Mór / Móri

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

9. Gazowane wino półmusujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

4.1. *Kategoria 1 – Wino*

4.1.1. Wino białe

Wina białe mają bladą lub jasną barwę od zielonkawobiałej po słomkowożółtą lub złotawożółtą. W ich aromacie dominują nuty kwiatowe, w tym kwiatu akacji i kwiatu winorośli, a także dojrzałych owoców pestkowych i owoców cytrusowych. W smaku charakteryzują się świeżą i żywą kwasowością, średnią krągłością oraz nutami dojrzałych owoców pestkowych i owoców cytrusowych, często o oleistej konsystencji; wyraźnie zaakcentowane są cechy charakterystyczne dla odmiany, a nuty typowe dla dojrzewania w beczkach nie są nadmiernie wyczuwalne.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 9 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

4.1.2. Wino różowe

Wina różowe występują w barwie różowej, fioletowej, łososiowej (łupina cebuli) lub jasnoczerwonej. W aromacie występują akcenty jasnoczerwonych owoców jagodowych oraz skromnego i młodzieńczego stylu. W smaku wina te są młodzieńcze i zdominowane przez czerwone jagody, którym towarzyszy świeża kwasowość i lekka krągłość.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 9 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

4.1.3. Wino czerwone

Wina czerwone wytworzone jako wino „primőr" (wczesne) w drodze krótkiej maceracji (5–7 dni) należy spożyć w ciągu roku. Są to wina lekkie, proste, a ich aromat i smak przywodzi na myśl czerwone owoce (czereśnię, truskawkę, malinę, porzeczkę). Występują w barwie jasnorubinowej.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 9 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 20 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

4.1.4. Premium

Wina te mają barwę złotą po barwę starego złota. Zapach charakteryzuje się aromatami dojrzałych – a nawet przejrzałych – owoców pestkowych, słodkich przypraw i miodu, które są wynikiem leżakowania, a także pewną kamienistą mineralnością. W smaku wyraźnie wyczuwalna jest owocowość dojrzałych owoców pestkowych, a także wyraźna kwasowość i wysoka zawartość alkoholu. W przypadku tradycyjnych win premium pochodzących z późnych zbiorów, zbiorów selektywnych lub z suszonych winogron minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12,83 %, a maksymalna kwasowość lotna wyrażona jako kwas winowy wynosi 2 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 9 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

4.2. *Kategoria 5: Gatunkowe wino musujące*

4.2.1. Wino białe

Te wina musujące charakteryzują się bladozieloną barwą z delikatnymi złotożółtymi odcieniami i aromatem owoców o białym miąższu (brzoskwiń, jabłek, nektarynek, gruszek). Zazwyczaj wyczuwalna jest kwasowość, ale nie jest ona ostra. Zawarte w nich kwasy stanowią dobrą bazę dla konsystencji wina musującego. Dzięki dojrzewaniu wina te uzyskują aromaty kremowe i w pełni zachowują nuty dojrzałych owoców, takich jak brzoskwinie, jabłka, gruszki, a nawet nektarynki.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 11 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

4.2.2. Wino różowe

Wina te charakteryzują się barwą od bladołososiowej po różowawą, niekiedy lekko purpurową. Ich aromat przypomina owoce o czerwonym miąższu (czereśnia, wiśnia, jeżyna, borówka, truskawka). Wina te są umiarkowanie intensywne, charakteryzują się dobrą strukturą kwasową i smakiem zdominowanym przez czerwone owoce.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 11 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|---|
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

4.3. *Kategoria 6: Aromatyczne gatunkowe wino musujące*

4.3.1. Wino białe

Barwa tych win może wahać się od bladozielonożółtej po złotożółtą. W aromacie dominują nuty aromatycznych winogron z młodzieńczymi nutami kwiatowymi kwiatu winorośli. W smaku wina te charakteryzują się kwasowością od średniej do wysokiej; zarówno wina wytrawne, jak i wina zawierające cukier resztkowy cechują nuty zapachowe i aromaty przypominające owoce o białym miąższu.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 6 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

4.4. *Kategoria 9: Gazowane wino półmusujące*

4.4.1. Wino białe

Wino występuje w barwach od zielonkawobiałej do złotożółtej. W aromacie wyczuwalne są nuty owoców cytrusowych i pestkowych. Nasycenie dwutlenkiem węgla uwydatnia aromat i smak wina, wydobywając jego elegancką, średnią kwasowość.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 9 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 4 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

4.4.2. Wino różowe

Różowe gazowane wina półmusujące mają barwę od bladej łupiny cebuli po jasnoczerwoną. W aromacie wyczuwalne są nuty czerwonych owoców. Nasycenie dwutlenkiem węgla uwydatnia aromat i smak wina, wydobywając jego elegancką, średnią kwasowość.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 9 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 4 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

5. **Praktyki enologiczne**

a) *Szczególne praktyki enologiczne*

Wino

Praktyki enologiczne

Zastosowanie prasy nieciągłej jest dozwolone.

Niedozwolone praktyki enologiczne

Ograniczenia mające zastosowanie do produkcji wina

Zabronione jest słodzenie win premium oraz wzbogacanie moszczu służącego go ich produkcji.

Zasady dotyczące uprawy winorośli

Praktyka uprawy

Zasady dotyczące prowadzenia winorośli: winnice założone przed dniem 1 sierpnia 2010 r. mogą służyć do produkcji win objętych przedmiotową nazwą przez cały czas ich eksploatacji niezależnie od stosowanej wcześniej dozwolonej metody uprawy;

Zasady dotyczące prowadzenia winorośli: W przypadku winnic założonych po dniu 1 sierpnia 2010 r.: prowadzenie w formie: kielicha, głowy, parasola, kordonu niskopiennego, kordonu średniopiennego, kordonu wysokopiennego.

Zasady dotyczące dopuszczalnej maksymalnej liczby oczek:

Przy produkcji win objętych nazwą „Mór" dopuszczalna maksymalna liczba oczek wynosi 10 oczek/m2.

Metody przeprowadzania zbiorów:

W przypadku wszystkich win objętych ChNP, gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących i gazowanych win półmusujących dozwolone są zbiory ręczne i mechaniczne. W przypadku win premium dozwolone są wyłącznie zbiory ręczne.

Minimalna naturalna zawartość cukru w winogronach i minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Ograniczenia mające zastosowanie do produkcji wina

Wina białe, różowe i czerwone: 9,0 % obj. – 14,9 MM (węgierska skala moszczu).

W przypadku win białych pochodzących z późnych zbiorów, zbiorów selektywnych lub z suszonych winogron minimalna naturalna zawartość cukru w winogronach wynosi 216 g/l, a naturalna objętościowa zawartość alkoholu 12,83 %, czyli 20 stopni w węgierskiej skali moszczu.

W przypadku gatunkowego wina musującego, aromatycznego gatunkowego wina musującego i gazowanego wina półmusującego: 9,0 % obj. – 14,9 MM w węgierskiej skali moszczu.

Zasady dotyczące dat zbiorów

Praktyka uprawy

Określenie daty zbiorów:

Datę rozpoczęcia zbiorów co roku ustala rada administracyjna właściwej wspólnoty winiarskiej do dnia 20 sierpnia. Produkty sektora wina wytworzone z winogron, które zebrano przed datą zbiorów określoną przez rzeczoną radę administracyjną, nie będą mogły otrzymać świadectwa pochodzenia opatrzonego nazwą „Mór / Móri" ani zostać wprowadzone do obrotu jako objęte chronioną nazwą pochodzenia „Mór / Móri". Data zbiorów jest publikowana w formie ogłoszenia przez wspólnotę winiarską. W wyjątkowych okolicznościach (na przykład w przypadku anomalii pogodowych lub skażenia) istnieje możliwość odstępstwa od tych zasad.

Zasady dotyczące stosowania nazw odmian winorośli

Zezwala się na stosowanie nazw odmian winorośli i ich synonimów, które wskazano w mających zastosowanie przepisach prawa krajowego w zakresie klasyfikacji odmian winorośli, w odniesieniu do produktów sektora wina z regionu Mór w ramach wszystkich kategorii produktów, z zastrzeżeniem następujących ograniczeń i wyjaśnień:

a) jeżeli na opakowaniu produktu umieszczono nazwę wyłącznie jednej odmiany winorośli, produkt ten musi składać się z tej odmiany w co najmniej 85 %;

b) jeżeli na opakowaniu produktu umieszczono nazwę kilku odmian winorośli, produkt ten musi składać się z tych odmian w 100 %;

c) zakazane jest umieszczanie nazw odmian winorośli na winach objętych nazwą „Mór", które opatrzono określeniem o ograniczonym stosowaniu „muskotály" (muszkatowe).

b) *Maksymalna wydajność*

Wina białe, różowe i czerwone

100 hektolitrów z hektara

13 600 kg winogron z hektara

Wina premium

60 hektolitrów z hektara

8 500 kg winogron z hektara

Wina premium, późne zbiory, zbiory selektywne

45 hektolitrów z hektara

8 000 kg winogron z hektara

Wina premium wytworzone z suszonych winogron

20 hektolitrów z hektara

5 000 kg winogron z hektara

Gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące, gazowane wino półmusujące

100 hektolitrów z hektara

13 600 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Do produkcji produktów sektora wina opatrzonych chronioną nazwą pochodzenia „Mór / Móri" można używać winogron, które pochodzą z obszarów uprawy winorośli zakwalifikowanych w rejestrze winnic (obszar uprawy winorośli Mór) do klasy I i II w gminach Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd i Zámoly w komitacie Fejér.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

Opis wyznaczonego obszaru

Obszar uprawy winorośli Mór jest jednym z najmniejszych historycznych obszarów uprawy winorośli na Węgrzech i rozciąga się wzdłuż doliny Mór, u podnóża gór Wertesz w komitacie Fejér.

Kształt doliny Mór, który stanowi linię uskoku tektonicznego rozciągającego się między górami Wertesz a Lasem Bakońskim, ma decydujący wpływ na mikroklimat i kierunek wiatrów dominujących na obszarze uprawy winorośli. Obecne cechy morfologiczne obszaru wykształciły się w czasach górnego pliocenu i czwartorzędu, o czym świadczą ostańce pokryte złogiem kamienistym oraz ukształtowanie powierzchni w formie gór o łagodnych zboczach po jednej stronie i stromych zboczach po drugiej stronie. Góry Wertesz tworzą niewysoki masyw krasowy poprzecinany jarami i występami skalnymi.

Występujące tam gleby brunatne płowe i leśne gleby brunatne wykształciły się w większości na podłożu lessowym, które w niektórych miejscach pokrywa gruz wapienny, oraz na podłożu piaskowym pochodzącym z oligocenu. Dolomity i wapienie są miejscami pokryte rędzinami.

Panujący w regionie klimat sprzyja uprawie winorośli, mimo że jest chłodniejszy od średniej krajowej. Zimy są łagodne, a na przestrzeni całego roku występują częste ruchy powietrza. Latem promienie słońca docierają przez cały dzień do większości działek położonych na zboczach. Średnia roczna temperatura wynosi 10 °C. Krajobraz charakteryzuje się średnim nasłonecznieniem i opadami atmosferycznymi wynoszącymi 600–650 milimetrów. Deszcze częściej występują latem, natomiast najsuchszymi miesiącami są luty i marzec. Dominującym wiatrem jest wiatr północno-zachodni. Ogólnie pogoda na przedmiotowym obszarze jest chłodna i deszczowa.

8.1. *Wino (1)*

8.1.1. Czynnik ludzki

Dopuszczalna maksymalna liczba oczek nie może przekraczać 10 oczek na metr kwadratowy. Ograniczenia dotyczące wydajności odgrywają ważną rolę w zapewnianiu wyjątkowości i jakości produktów. W przypadku niektórych rodzajów wina pochodzących ze zbiorów selektywnych i definiowanych według kryterium intensywności dozwolone są wyłącznie zbiory ręczne, ponieważ wiedza i doświadczenie człowieka odgrywają kluczową rolę w wyborze odpowiedniego surowca. W określaniu daty zbiorów znaczenie ma nie tylko tradycja: o dacie tej decydują przed jej ogłoszeniem lokalni właściciele winnic na podstawie swojej wiedzy fachowej. Jeżeli użyto określenia „muskotály" (muszkatowe), muszą dominować odmiany aromatyczne (co najmniej 85 %). Zapewni to aromatyczność zapachu wina.

8.1.2. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim i produktem

Dzięki wspomnianym czynnikom naturalnym i czynnikowi ludzkiemu wina wytwarzane na obszarze uprawy winorośli Mór cieszą się wielowiekową renomą na całych Węgrzech.

Uprawie winorośli sprzyjają mezoklimat i mikroklimat panujące na obszarze południowych i południowo-zachodnich zboczy wzgórz.

„Prądy powietrza" przecinające dolinę Mór sprawiają, że choroby grzybowe rzadko atakują winorośle, przyczyniając się tym samym do ograniczenia, a nawet wyeliminowania ryzyka przymrozków oraz do zmniejszenia częstotliwości ich występowania. Pozytywny wpływ opisanych powyżej warunków uzupełnia korzystna ekspozycja stromych zboczy skierowanych na południowy zachód oraz ich dobre nasłonecznienie. Ponadto wina z regionu Mór zawdzięczają swój charakter stosunkowo dużej zawartości wapna w glebach.

Uprawa winorośli i produkcja wina w formie, jaką przybrały one w przedmiotowym regionie, wywodzą się ze złożonej i wciąż żywej tradycji. Fakt, że wspomniana tradycja uprawy winorośli i produkcji wina różni się pod wieloma względami od tradycji innych regionów, wynika jednocześnie ze zwyczajów dotyczących uprawy winorośli, które zaprowadzili niemieckojęzyczni osadnicy, wprowadzonych przez kapucynów innowacji w zakresie uprawy winorośli i produkcji wina oraz z historycznego odizolowania tego regionu, co tłumaczy, dlaczego większość typowych dla regionu technik rozwijano lokalnie.

W winnicach prowadzonych w tradycyjny sposób po dzień dzisiejszy stosuje się tzw. cięcie „na łyso" w kształt kielicha z zastosowaniem palikowania; dzięki tej praktyce winogrona znajdują się bliżej ogrzanej przez słońce ziemi, co umożliwia im lepsze dojrzewanie i nadaje im wyższą jakość. Producenci wina z regionu Mór pozostali wierni tej tradycji uprawy winorośli – wszyscy kontynuują zwyczaj prowadzenia winorośli w formach niskopiennych.

Oprócz tej praktyki przeprowadza się zabieg zwany powszechnie „odchwaszczaniem", który polega na zapewnieniu odpowiednich odstępów między czopami poprzez ich uważną selekcję – to również przyczynia się do produkcji nieuszkodzonych i zdrowych winogron, co jest niezbędne do wytwarzania win Mór o owocowym smaku.

Opisane powyżej praktyki produkcyjne prowadzą do uzyskania surowca, z którego powstaje wino dobrze poddające się wydłużonemu dojrzewaniu, na przykład w przypadku win premium, które tradycyjnie odbywa się w dużych beczkach. Dzieje się tak dlatego, że szczególnie niewielka powierzchnia przedmiotowego obszaru umożliwia dłuższe dojrzewanie w beczkach.

8.2. *Gatunkowe wino musujące (5)*

8.2.1. Opis gatunkowego wina musującego

Wina musujące produkowane na obszarze uprawy winorośli Mór, bez względu na ich barwę, charakteryzują się wyrazistą, ale nie nadmierną kwasowością oraz świeżością, żywością i owocowością. Dojrzewanie nadaje gatunkowym winom musującym Mór dominujące nuty herbatników i masła oraz okrągłą kwasowość.

Oprócz odmiany winorośli Ezerjó, która do lat 50. XX w. była praktycznie jedyną uprawianą odmianą i stała się w pewnym sensie „znakiem jakości" obszaru uprawy winorośli, obecnie stosuje się inne, głównie białe odmiany winorośli. Są to w szczególności Zöld veltelíni, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon i Pinot Noir. Najważniejszą odmianą winorośli na tym obszarze uprawy winorośli pozostaje jednak Ezerjó, uprawiana w niemal jednej trzeciej lokalnych winnic. Obok Ezerjó także inne odmiany wykorzystywane do produkcji tradycyjnych win musujących, Chardonnay i Pinot Noir, znalazły się na pierwszym planie na tym obszarze uprawy winorośli.

Dzięki tym nowym odmianom i tradycyjnej odmianie Ezerjó wina musujące Mór są dziś znane z owocowości, świeżości i odpowiedniej kwasowości, które są efektami dojrzewania.

8.2.2. Czynnik ludzki

Winogrona produkowane na obszarze uprawy winorośli Mór świetnie nadają się do produkcji win musujących. Czysty smak winogron uprawianych na glebach wapiennych oraz wyrazista świeża kwasowość win od dziesięcioleci zwracają uwagę producentów win musujących na ten obszar uprawy winorośli. W rezultacie w ostatnich dziesięcioleciach nie tylko Etyek, ale także obszar uprawy winorośli Mór dostarczał znacznych ilości winogron jako surowca największemu producentowi wina musującego w kraju, a w latach 70. i 80. XX w. gospodarstwo państwowe w Mór produkowało nawet własne wino musujące o nazwie „Corvinus". Jakość wina musującego umożliwiła przedsiębiorstwu nie tylko zaopatrywanie rynku krajowego, ale także wejście na rynki eksportowe.

Po likwidacji gospodarstwa państwowego produkcję wina musującego na krótko przerwano; jednak wznowiono ją, korzystając z wcześniejszego doświadczenia specjalistów połączonego z najnowocześniejszą technologią, i wino musujące znów produkuje się na tym obszarze uprawy winorośli. Sprzyja temu również zmiana struktury odmian na tym obszarze uprawy winorośli, z wysuwającą się na pierwszy plan odmianą Chardonnay i pojawieniem się Pinot Noir, także doskonałego surowca do produkcji wina musującego.

Dopuszcza się produkcję tylko białych i różowych gatunkowych win musujących. Wina muszą być poddane fermentacji w butelce w celu zapewnienia jednolitych drobnych bąbelków.

8.2.3. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim i produktem

Dzięki wspomnianym czynnikom naturalnym i czynnikowi ludzkiemu wina wytwarzane w regionie Mór cieszą się wielowiekową renomą na całych Węgrzech.

Uprawie winorośli sprzyjają mezoklimat i mikroklimat panujące na obszarze południowych i południowo-zachodnich zboczy wzgórz.

„Prądy powietrza" przecinające dolinę Mór sprawiają, że choroby grzybowe rzadko atakują winorośle, przyczyniając się tym samym do ograniczenia, a nawet wyeliminowania ryzyka przymrozków oraz do zmniejszenia częstotliwości ich występowania. Pozytywny wpływ opisanych powyżej warunków uzupełnia korzystna ekspozycja stromych zboczy skierowanych na południowy zachód oraz ich dobre nasłonecznienie. Ponadto wina musujące z regionu Mór zawdzięczają swój charakter stosunkowo dużej zawartości wapna w glebach.

Uprawę winorośli na tym obszarze cechuje stosowanie wielu tradycyjnych metod, takich jak prowadzenie winorośli w formach niskopiennych i staranne „odchwaszczanie", które przyczynia się do zapewnienia równomiernych odstępów między czopami i rozwoju zdrowych, nieuszkodzonych winogron. Dzięki tej metodzie uprawy i dobrej ekspozycji owoce dojrzewają wcześniej, gdyż lepiej wykorzystują światło słoneczne, a zarazem zachowują charakterystyczną lokalną kwasowość i owocowość, które należą do kluczowych czynników produkcji gatunkowych win musujących objętych nazwą Mór. Równie istotne są tradycje i wiedza fachowa lokalnych producentów, które pomagają zachować świeżość i żywość win bazowych w procesie produkcji wina musującego i tworzą w ten sposób szczególną jakość gatunkowego wina musującego Mór.

8.3. *Aromatyczne gatunkowe wino musujące (6)*

8.3.1. Opis aromatycznego gatunkowego wina musującego

Wina występują w wielu różnych barwach: od bladozielonożółtej po złotożółtą. Smaki są zdominowane przez owocowe i kwiatowe nuty pierwotne pochodzące z aromatycznych odmian winorośli. Średnia lub wyraźna kwasowość zapewnia odpowiednią strukturę winom zawierającym cukier resztkowy i aromaty przypominające owoce o białym miąższu.

Najczęściej występującą odmianą na tym obszarze uprawy winorośli jest Ezerjó uprawiana na prawie jednej trzeciej powierzchni upraw, jednak w ostatnich dziesięcioleciach na pierwszy plan wysunęły się również odmiany aromatyczne. Te głównie młode winnice stanowią podstawę produkcji aromatycznych gatunkowych win musujących.

8.3.2. Czynnik ludzki

Tradycja uprawy aromatycznych odmian winorośli istnieje na obszarze uprawy winorośli Mór od dziesięcioleci. Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Cserszegi fűszeres i Tramini od dawna są głównymi odmianami na tym obszarze. Zmieniające się w ciągu ostatniej dekady upodobania dotyczące wina zwróciły uwagę ekspertów z regionu Mór na odmiany aromatyczne, a ponadto pojawiły się postulaty utworzenia nowych kategorii produktów w produkcji wina. Ciągły rozwój technologiczny i profesjonalizacja wytwórni wina w regionie w ostatnich latach umożliwiły produkcję aromatycznego gatunkowego wina musującego fermentowanego bezpośrednio z moszczu. Niższa zawartość alkoholu pomaga zachować świeżość. Z dopuszczonych odmian eksperci wyselekcjonowali odmiany odpowiadające za aromatyczny i wonny charakter win.

8.3.3. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim i produktem

Dzięki wspomnianym czynnikom naturalnym i czynnikowi ludzkiemu wina wytwarzane w regionie Mór cieszą się wielowiekową renomą na całych Węgrzech.

Uprawie winorośli sprzyjają mezoklimat i mikroklimat panujące na obszarze południowych i południowo-zachodnich zboczy wzgórz.

„Prądy powietrza" przecinające dolinę Mór sprawiają, że choroby grzybowe rzadko atakują winorośle, przyczyniając się tym samym do ograniczenia, a nawet wyeliminowania ryzyka przymrozków oraz do zmniejszenia częstotliwości ich występowania. Pozytywny wpływ opisanych powyżej warunków uzupełnia korzystna ekspozycja stromych zboczy skierowanych na południowy zachód oraz ich dobre nasłonecznienie. Ponadto aromatyczne gatunkowe wina musujące z regionu Mór zawdzięczają swój charakter stosunkowo dużej zawartości wapna w glebach.

Uprawę winorośli na tym obszarze cechuje stosowanie wielu tradycyjnych metod, takich jak prowadzenie winorośli w formach niskopiennych i staranne „odchwaszczanie", które przyczynia się do zapewnienia równomiernych odstępów między czopami i rozwoju zdrowych, nieuszkodzonych winogron. Dzięki tej metodzie uprawy i dobrej ekspozycji owoce dojrzewają wcześniej, gdyż lepiej wykorzystują światło słoneczne, a zarazem zachowują charakterystyczną lokalną kwasowość i owocowość, które należą do kluczowych czynników produkcji aromatycznych gatunkowych win musujących Mór. Równie istotna jest wiedza fachowa lokalnych producentów, która pomaga zachować świeżość i żywość win bazowych w procesie produkcji wina musującego i tworzy w ten sposób szczególną jakość aromatycznego gatunkowego wina musującego Mór.

8.4. *Gazowane wino półmusujące (9)*

8.4.1. Gazowane wina półmusujące – opis

Najczęściej występującą odmianą na tym obszarze uprawy winorośli jest Ezerjó uprawiana na prawie jednej trzeciej powierzchni upraw, jednak w ostatnich dziesięcioleciach na pierwszy plan wysunęły się również odmiany aromatyczne. W przypadku gazowanych win półmusujących Mór tradycyjne odmiany Mór, takie jak Ezerjó, zapewniają odpowiednią strukturę kwasową, zaś odmiany aromatyczne nadają odpowiedni zapach i złożoność aromatu. To bogactwo zapachu i aromatu uwydatnia dodany dwutlenek węgla, który częściowo lub całkowicie pochodzi ze źródeł zewnętrznych.

Gazowane wina półmusujące Mór mają owocowy aromat i charakteryzują się żywą i elegancką kwasowością, niezależnie od barwy. Nasycenie dwutlenkiem węgla uwydatnia cechy zapachowe i smakowe wina.

8.4.2. Czynnik ludzki

Kolejną kategorią produktów, która dobrze przyjęła się na obszarze uprawy winorośli Mór obok win niemusujących i win musujących, były gazowane wina półmusujące. Zawdzięczają one swój sukces wiedzy fachowej młodszego pokolenia lokalnych producentów wina oraz rozwojowi technologicznemu wytwórni wina. Gazowane wina półmusujące z obszaru uprawy winorośli Mór są zasadniczo produkowane z odmian aromatycznych, ale dopuszcza się również klasyczne dla tego obszaru uprawy winorośli odmiany, które zapewniają winom odpowiednią strukturę kwasową w procesie produkcji. Zbiory odbywają się na pierwszym etapie dojrzałości fizjologicznej, a producenci zadają sobie wiele trudu w procesie przetwarzania winogron i produkcji wina, aby zachować aromaty pierwotne winogron.

8.4.3. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim i produktem

Dzięki wspomnianym czynnikom naturalnym i czynnikowi ludzkiemu wina wytwarzane w regionie Mór cieszą się wielowiekową renomą na całych Węgrzech.

Uprawie winorośli sprzyjają mezoklimat i mikroklimat panujące na obszarze południowych i południowo-zachodnich zboczy wzgórz.

„Prądy powietrza" przecinające dolinę Mór sprawiają, że choroby grzybowe rzadko atakują winorośle, przyczyniając się tym samym do ograniczenia, a nawet wyeliminowania ryzyka przymrozków oraz do zmniejszenia częstotliwości ich występowania. Pozytywny wpływ opisanych powyżej warunków uzupełnia korzystna ekspozycja stromych zboczy skierowanych na południowy zachód oraz ich dobre nasłonecznienie. Ponadto aromatyczne gazowane wina półmusujące z regionu Mór zawdzięczają swój charakter stosunkowo dużej zawartości wapna w glebach.

Uprawę winorośli na tym obszarze cechuje stosowanie wielu tradycyjnych metod, takich jak prowadzenie winorośli w formach niskopiennych i staranne „odchwaszczanie", które przyczynia się do zapewnienia równomiernych odstępów między czopami i rozwoju zdrowych, nieuszkodzonych winogron. Dzięki tej metodzie uprawy i dobrej ekspozycji owoce dojrzewają wcześniej, gdyż lepiej wykorzystują światło słoneczne, a zarazem zachowują charakterystyczną lokalną kwasowość i owocowość, które należą do kluczowych czynników produkcji gazowanych win półmusujących Mór. Równie istotna jest wiedza fachowa lokalnych producentów, która pomaga zachować świeżość i żywość win bazowych w procesie produkcji wina i tworzy w ten sposób szczególną jakość gazowanego wina półmusującego Mór.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

*Przepisy dotyczące oznaczeń*

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Dozwolone jest umieszczanie na etykiecie formy nazw zawierającej oznaczający przynależność sufiks „-i".

Na etykiecie należy obowiązkowo umieścić rocznik win wczesnych i win młodych.

W przypadku umieszczenia rocznika na etykiecie wino musi pochodzić w co najmniej 85 % ze zbiorów ze wskazanego rocznika. Wina wczesne, wina młode oraz wina opatrzone określeniem „virgin vintage" lub „első szüret" (pierwsze zbiory) stanowią odstępstwo od tej zasady – w tych przypadkach wino musi pochodzić w 100 % z danego roku zbiorów.

Na etykietach wszystkich win objętych nazwą „Mór / Móri" można umieszczać określenia „termőhelyen palackozva" (butelkowane na obszarze produkcji), „termelői palackozás" (butelkowane przez producenta) oraz „pinceszövet-kezetben palackozva" (butelkowane w spółdzielczej wytwórni wina).

Określenie „rozé" można zastąpić wariantem „rosé", a określenie „küvé" wariantem „cuvée".

W przypadku wytwarzania wina opatrzonego określeniem „küvé" lub „cuvée", które pochodzi z kilku odmian winorośli, w celu właściwego poinformowania konsumentów na etykiecie można umieścić nazwy odmian winorośli w porządku malejącym odpowiadającym ich proporcjom. Jeżeli na etykiecie umieszczono nazwy odmian winorośli, należy obowiązkowo uwzględnić na niej wszystkie odmiany, z których powstało dane *cuvée*.

Określenie „öreg tőkék bora" (wino ze starych krzewów) można umieszczać na etykiecie wówczas, gdy wino pochodzi w 85 % z obszaru, na którym krzewy mają ponad 40 lat.

Określenie „birtokbor" (wino z posiadłości) można umieścić na etykiecie wina objętego nazwą „Mór" wówczas, gdy odmiana winorośli, z której wytworzono dane wino, pochodzi w 100 % z działek należących do tej samej posiadłości winiarskiej. W przypadku przedsiębiorstw rodzinnych określenie „wino z posiadłości" można umieszczać na etykiecie wina pochodzącego z winnic, które prowadzą najbliżsi krewni.

Określenia „wino pochodzące z późnych zbiorów", „wino pochodzące ze zbiorów selektywnych", „wino pochodzące z suszonych winogron" lub „wino lodowe" można umieszczać wyłącznie na winach premium.

Zezwala się na stosowanie nazw odmian winorośli i ich synonimów, które wskazano w mających zastosowanie przepisach prawa krajowego w zakresie klasyfikacji odmian winorośli, w odniesieniu do produktów sektora wina z regionu Mór w ramach wszystkich kategorii produktów, z zastrzeżeniem następujących ograniczeń i wyjaśnień:

a) jeżeli na opakowaniu produktu umieszczono nazwę wyłącznie jednej odmiany winorośli, produkt ten musi składać się z tej odmiany w co najmniej 85 %;

b) jeżeli na opakowaniu produktu umieszczono nazwę kilku odmian winorośli, produkt ten musi składać się z tych odmian w 100 %;

c) zakazane jest umieszczanie nazw odmian winorośli na winach objętych nazwą „Mór", które opatrzono określeniem o ograniczonym stosowaniu „muskotály" (muszkatowe).

*Inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie*

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Opis wymogu

WINO:

— tradycyjne określenie „Muzeális bor” (wino muzealne): białe i premium,

— wino „birtokbor” (wino z posiadłości): wszystkie wina,

— „öreg tőkék bora” (wino ze starych krzewów): wszystkie wina,

— „virgin vintage” lub „első szüret” (pierwsze zbiory): wszystkie wina,

— wina „muskotály” (muszkatowe): białe,

— „Cuvée” lub „küvé”: wszystkie wina,

— wina „szűretlen” (niefiltrowane): czerwone,

— wina „primőr” (młode) lub „újbor” (wczesne): białe, różowe i czerwone,

— wina „barrique” (poddane fermentacji w beczce): białe, czerwone i premium.

GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE:

— „blanc de blanc”: białe

— „blanc de noir”: białe

— „nyerspezsgő” (bardzo wytrawne wino musujące): białe, różowe

— „muskotály” (muszkatowe) białe

— „crémant”: białe i różowe

— „palackban erjesztett” (poddane fermentacji w butelce): białe i różowe

— „termelői pezsgő” (wino musujące producenta): białe i różowe

— „hagyományos módszerrel palackban erjesztett” (fermentacja w butelkach metodą tradycyjną), „hagyományos módszer” (*méthode traditionnelle*) (metoda tradycyjna), „klasszikus módszer” (*méthode classique*) (metoda klasyczna), „klasszikus hagyományos módszer” (klasyczna metoda tradycyjna): białe i różowe

— „küvé” lub „cuvée”: białe i różowe

GATUNKOWE AROMATYZOWANE WINO MUSUJĄCE:

— „muskotály” (muszkatowe)

— „küvé” lub „cuvée”

GAZOWANE WINO PÓŁMUSUJĄCE:

— „muskotály” (muszkatowe)

— „küvé” lub „cuvée”

*Nazwę mniejszych jednostek geograficznych można stosować jednocześnie z chronioną nazwą pochodzenia „Mór”.*

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W przypadku win opatrzonych nazwą gminy z obszaru geograficznego co najmniej 85 % winogron musi pochodzić z winnic (klasy I i II) znajdujących się na obszarze tej gminy, a pozostałe 15 % może pochodzić z innych części wyznaczonego obszaru geograficznego Mór.

*Produkcja poza wyznaczonym obszarem produkcji*

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Produkcja win objętych chronioną nazwą pochodzenia Mór jest dozwolona poza gminami należącymi do wyznaczonego obszaru geograficznego w poniższych komitatach bezpośrednio sąsiadujących z wyznaczonym obszarem oraz gminach:

— komitat Fejér:

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

— komitat Bács-Kiskun:

gminy 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 i Zsana;

— komitat Komárom-Esztergom:

gminy 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 i Vértesszőlős;

— komitat Pest:

gminy 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 i Veresegyház;

— komitat Tolna:

gminy 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 i Zomba;

— komitat Somogy:

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

— komitat Veszprém:

gminy 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 i Zánka.

Odstępstwo od powyższej zasady stanowi produkcja win premium, gatunkowych win musujących i aromatycznych gatunkowych win musujących, która jest dozwolona wyłącznie na wyznaczonym obszarze.

*Chronione określenia tradycyjne*

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Następujące określenie tradycyjne można stosować jako synonim terminu „chroniona nazwa pochodzenia”: „védett eredetű bor” [wino pochodzenia chronionego]

Do opisu właściwości produktu: „muzeális bor” [wino muzealne], „késői szüretelésű bor” [wino pochodzące z późnych zbiorów] i „válogatott szüretelésű bor” [wino pochodzące ze zbiorów selektywnych].

**Link do specyfikacji produktu**

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