C/2025/2608

8.5.2025

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração, ao nível da União, do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 3, em conjugação com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/2608)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES AO NÍVEL DA UNIÃO

«Mór / Móri»

PDO-HU-A1333-AM03

Data do pedido: 16.2.2020

1. **Requerente e interesse legítimo**

Conselho das Comunidades Vitícolas da Região Vitícola de Mór

Organismo público que gere a indicação geográfica

2. **Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)**

☐ Nome do produto

☒ Categoria de produtos vitivinícolas

☐ Relação

☐ Restrições de comercialização

3. **Descrição e motivos da alteração**

Inscrição das categorias «vinho espumante de qualidade», «vinho espumante de qualidade aromático» e «vinho frisante gaseificado»

Os hábitos e tendências dos consumidores evidenciaram a necessidade de incluir estas categorias de produtos. Nos últimos tempos, registou-se uma procura no mercado deste tipo de produtos. As condições edafoclimáticas da região vitícola e a evolução tecnológica das adegas apontam para a necessidade de explorar o potencial das categorias de produtos da região, de forma naturalmente regulamentada e definindo condições equitativas para todos. A evolução tecnológica permite à região vitícola de Mór produzir, não só vinho espumante tradicional, mas também vinho espumante de qualidade, vinho espumante de qualidade aromático e vinho frisante gaseificado.

Rubricas alteradas do caderno de especificações:

— II. Descrição dos vinhos

— III. Práticas enológicas específicas

— V. Rendimentos máximos

— VI. Castas autorizadas

— VII. Relação com a área geográfica

— VIII. Condições suplementares

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Rubricas alteradas do documento único:

— Categorias de produtos vitivinícolas

— Descrição do(s) vinho(s)

— Práticas de vinificação — Práticas enológicas específicas

— Práticas de vinificação — Rendimentos máximos

— Relação com a área geográfica

— Condições suplementares

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Mór / Móri

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
5. Vinho espumante de qualidade
6. Vinho espumante de qualidade aromático
9. Vinho frisante gaseificado

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

4.1. *Categoria 1: Vinho*

4.1.1. Branco

A cor dos vinhos brancos varia entre o branco-esverdeado, o amarelo-palha e o amarelo-dourado, de baixa a média intensidade. No nariz, dominam as notas florais, incluindo a acácia e a flor de videira, bem como as de frutos de caroço maduros e citrinos. Na boca transmite uma acidez viva e fresca, um corpo médio e notas de frutos de caroço maduros e citrinos, frequentemente com uma textura oleosa; as características específicas da casta são evidentes e as notas de envelhecimento em barril não são excessivas.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4.1.2. Rosé

A cor dos vinhos *rosés* varia entre o rosa, o violeta e o salmão, até casca de cebola e vermelho-claro. No nariz, transmite notas de bagas vermelhas leves e um estilo modesto e jovem. Na boca é jovem e dominado por bagas vermelhas, juntamente com ácidos frescos e um corpo leve.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4.1.3. Tinto

Os vinhos tintos são produzidos como «primőr» (vinho pronto a beber) com maceração breve (de cinco a sete dias) e devem ser consumidos no prazo de um ano. São vinhos leves e singelos, cujo aroma e sabor evocam os frutos vermelhos. Apresentam cor vermelho-rubi-claro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4.1.4. Premium

Estes vinhos são de cor dourada ou de ouro velho. No nariz apresentam aromas de frutos de caroço maduros (ou mesmo sobremaduros), bem como especiarias doces e mel, resultantes do envelhecimento, e uma certa mineralidade pedregosa. Na boca caracteriza-se pelo aroma frutado pronunciado dos frutos de caroço maduros, bem como pela acidez marcada e pelo elevado teor alcoólico. No caso dos vinhos provenientes de vindimas tardias, de vindimas seletivas ou de uvas-passas que ostentam a menção tradicional «premium», o título alcoométrico volúmico total mínimo é de 12,83 % e a acidez volátil máxima é de 2 g/l, expressa em ácido tartárico.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4.2. *Categoria 5: Vinho espumante de qualidade*

4.2.1. Branco

Estes vinhos espumantes apresentam cor verde-pálido, com ligeiras tonalidades de amarelo-dourado e aroma de frutos de polpa branca (pêssego, maçã, nectarina, pera). São tipicamente ácidos, mas não agressivos. Os seus ácidos constituem uma boa base para a textura do vinho espumante. O envelhecimento desenvolve aromas cremosos e preserva integralmente as notas de frutos maduros, como pêssego, maçã, pera e mesmo nectarina.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4,6 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4.2.2. Rosé

A cor dos vinhos varia entre o salmão-pálido e o rosado, por vezes ligeiramente púrpura. No nariz, evocam frutos de polpa vermelha (cereja, ginja, amora, mirtilo, morango). Na boca, são moderadamente intensos, com uma boa estrutura de acidez e sabores dominados por bagas vermelhas.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4,6 g/l, expressa em ácido tartárico

Características analíticas gerais	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4.3. *Categoria 6: Vinho espumante de qualidade aromático*

4.3.1. Branco

A cor dos vinhos pode variar entre o amarelo-esverdeado-pálido e o amarelo-dourado. No nariz é dominado por notas de uvas aromáticas, com notas florais juvenis de flor de videira. Na boca caracteriza-se por uma estrutura ácida média a viva e, seco ou com açúcar residual, apresenta notas perfumadas e aromas que evocam frutos de polpa branca.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	6
Acidez total mínima	4,6 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4.4. *Categoria 9: Vinho frisante gaseificado*

4.4.1. Branco

A cor varia entre o branco-esverdeado e o amarelo-dourado. No nariz transmite notas de citrinos e frutos de caroço. Na boca, a adição de dióxido de carbono dissolvido acentua os aromas e os sabores do vinho, conferindo-lhes uma sensação de acidez média e elegante.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4.4.2. Rosé

A cor dos vinhos frisantes gaseificados *rosés* varia entre a casca de cebola pálida e o vermelho-claro. No nariz transmite notas de bagas vermelhas. Na boca, a adição de dióxido de carbono dissolvido acentua os aromas e os sabores do vinho, conferindo-lhes uma sensação de acidez média e elegante.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas de vinificação**

a. *Práticas enológicas específicas*

Vinho

Práticas enológicas

É permitida a utilização de uma prensa descontínua

Práticas enológicas não autorizadas

Restrição aplicável à vinificação

Não pode haver edulcoração dos vinhos *premium* nem enriquecimento do seu mosto.

Regras relativas à viticultura

Práticas de cultivo

Regras relativas à condução da vinha: As vinhas plantadas antes de 1 de agosto de 2010 podem ser utilizadas para produzir vinhos com denominação de origem protegida, independentemente do método de cultivo anteriormente autorizado que for utilizado, enquanto as vinhas forem exploradas.

Regras relativas à condução da vinha: As vinhas plantadas após 1 de agosto de 2010 devem seguir a condução em taça baixa, taça longa, cordão duplo, cordão baixo, cordão médio-alto ou cordão alto.

Regras relativas à carga em número de olhos:

Para a produção de vinhos de Mór, é autorizado um máximo de 10 olhos francos/m^2.

Métodos de vindima:

É autorizada a vindima manual e mecânica para todos os vinhos, vinhos espumantes de qualidade, vinhos espumantes de qualidade aromáticos e vinhos frisantes gaseificados da DOP. Para os vinhos *premium*, apenas é autorizada a vindima manual.

Teor mínimo natural de açúcares da uva e título alcoométrico mínimo potencial

Restrição aplicável à vinificação

Vinhos brancos, *rosés* e tintos: 9,0 % vol. – 14,9° na escala de graduação dos mostos na Hungria [*Magyar mustok* – (MM°)]

No caso dos vinhos brancos provenientes de vindimas tardias, de vindimas seletivas ou de uvas-passas, assim como dos vinhos *premium*, as uvas têm um teor natural mínimo de açúcares de 216 g/l e um título alcoométrico volúmico potencial de 12,83 %, ou seja, 20° MM.

No caso do vinho espumante de qualidade, vinho espumante de qualidade aromático e vinho frisante gaseificado: 9,0 % vol. – 14,9° MM

Regras relativas à data de colheita

Práticas de cultivo

Fixação da data da vindima:

A data de início da vindima é decidida todos os anos pelo conselho de administração da comunidade vitícola antes de 20 de agosto. Os produtos vitivinícolas elaborados a partir de uvas vindimadas antes da data da vindima fixada pelo referido conselho de administração não poderão obter o certificado de origem com o nome «Mór / Móri», nem ser comercializados com o rótulo DOP. A data da vindima é publicada pela comunidade vitivinícola sob a forma de aviso. Em circunstâncias extraordinárias (por exemplo, em caso de intempéries ou de contaminação), é possível divergir dessas regras.

Regras relativas à menção das castas:

A menção das castas e dos seus sinónimos, conforme definidos na regulamentação nacional em vigor relativa à classificação das castas vinificáveis, é autorizada para todas as categorias de produtos vitivinícolas da região de Mór, sob reserva das seguintes restrições e precisões:

a. Quando for mencionada uma única casta num produto, pelo menos 85 % deste tem de ser produzido a partir dessa casta;

b. Quando forem mencionadas várias castas num produto, 100 % deste tem de ser produzido a partir dessas castas;

c. A menção das castas não é autorizada nos vinhos de Mór que ostentem a menção de utilização limitada «muskotály» (moscatel).

b. *Rendimentos máximos*

Vinho — branco, *rosé*, tinto

100 hectolitros por hectare

13 600 kg de uvas por hectare

Vinho — *premium*

60 hectolitros por hectare

8 500 kg de uvas por hectare

Vinho — *premium* — vindimas tardias e vindimas seletivas

45 hectolitros por hectare

8 000 kg de uvas por hectare

Vinho — *premium* — Vinhos provenientes de uvas-passas

20 hectolitros por hectare

5 000 kg de uvas por hectare

Vinho espumante de qualidade, vinho espumante de qualidade aromático, vinho frisante gaseificado

100 hectolitros por hectare

13 600 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

As uvas provenientes das zonas vitícolas de classe I e II dos municípios de Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd e Zámoly no distrito de Fejér, segundo o cadastro vitícola (região vitícola de Mór), podem ser utilizadas para a produção de produtos vitivinícolas com denominação de origem protegida «Mór / Móri».

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

Descrição da área delimitada

A região vitícola de Mór é uma das mais pequenas regiões vitícolas históricas da Hungria, estando abrigada ao longo do vale de Mór, na encosta dos montes Vértes e Bakony, no distrito de Fejér.

A configuração do vale de Mór, que é uma linha de falha tectónica entre os montes Vértes e Bakony, é determinante para o microclima e a direção dos ventos dominantes da região vitícola. A génese das suas características morfológicas atuais data do Pliocénico superior e do Quaternário, como mostram os seus maciços isolados ricos em cascalho e o seu relevo de encostas escarpado no reverso, que cai de uma vertente em declive suave. Os montes Vértes formam um maciço cársico pouco elevado, repleto de ravinas e esporões rochosos.

Os seus solos pardos (lixiviados e florestais) formaram-se, na maior parte, sobre um fundo de loesse coberto ou não por detritos calcários, bem como por areias que datam do Oligocénico. A dolomite e o calcário são, em alguns pontos, cobertos por solos de rendzina.

Embora menos quente do que a média nacional, o clima da região é propício à viticultura. O inverno é ameno e os movimentos de ar são frequentes quase todo o ano. No verão, os raios de sol inundam, durante quase todo o dia, a maioria das parcelas situadas em encostas. A temperatura anual média é de 10 °C. A paisagem caracteriza-se por uma luminosidade média e precipitações de 600 a 650 milímetros. As chuvas são mais frequentes no verão e os meses mais secos são os de fevereiro e março. O vento dominante sopra de noroeste. Em geral, o clima desta região é fresco e bastante chuvoso.

8.1. *Vinho (1)*

8.1.1. Fatores humanos

A carga de números de olhos nas vinhas não pode exceder 10 olhos francos por metro quadrado. As restrições ao rendimento desempenham um papel importante na singularidade e na qualidade dos produtos. Para alguns tipos de vinho em que a seleção tem lugar na vinha e a qualidade é um critério, só é autorizada a vindima manual. Neste tipo de vindima, os conhecimentos e a experiência humanos desempenham um papel fundamental na seleção da matéria-prima adequada. A determinação da data da vindima não é apenas uma tradição, ela é decidida pelos viticultores locais com base no seu saber-fazer profissional, antes de ser publicada. No caso dos vinhos com a menção «muskotály» (moscatel), as castas aromáticas devem ser predominantes (mínimo 85 %). Deste modo, garante-se o perfume aromático do vinho.

8.1.2. Relação entre a área de produção, os fatores humanos e o produto

Graças aos fatores naturais e humanos acima descritos, o prestígio dos vinhos produzidos na região vitícola de Mór é um dado adquirido há séculos em todo o país.

O mesoclima e o microclima que reinam nas vertentes sul e sudoeste das encostas são propícios à cultura da vinha.

As «correntes de ar» que sopram através do vale de Mór tornam raras as doenças fúngicas nos pés da vinha e contribuem para a moderação ou mesmo prevenção dos riscos de gelo, bem como para a redução da sua frequência. A exposição favorável das encostas escarpadas expostas a sudoeste e a possibilidade de aí explorar a luz solar somam-se a todas estas disposições vantajosas. Por último, os vinhos da região de Mór devem o seu caráter ao teor de cálcio relativamente elevado dos solos.

A viticultura e a vinificação que se desenvolveram na área decorrem de tradições complexas que ainda fazem sentir os seus efeitos. As diferenças significativas no cultivo da vinha e na transformação da uva em comparação com outras regiões vitícolas podem ser atribuídas, em primeiro lugar, ao facto de os colonos de língua alemã terem trazido consigo as práticas de cultivo das suas regiões de origem; em segundo lugar, aos monges capuchinhos que introduziram novos métodos de viticultura e de vinificação; e, em terceiro lugar, ao facto de estas particularidades se terem desenvolvido, em grande parte, a localmente, de forma isolada na época.

Nas vinhas cultivadas de forma tradicional, pratica-se ainda hoje a chamada poda «careca» e a condução em taça curta com embardamento, típica da região vitícola, que tem por objetivo aproximar os cachos do solo, que aquece durante o dia, o que lhes confere uma melhor maturação e uma maior qualidade. Os viticultores da região de Mór permanecem fiéis a esta tradição vitícola e procuram manter métodos de condução da vinha baixos.

Além disso, uma desolha cuidadosa ajuda a repartir uniformemente os olhos francos, contribuindo para o crescimento de uvas sãs e intactas, necessária para a produção de vinhos de Mór com sabor frutado.

A matéria-prima assim produzida é altamente propícia a um envelhecimento prolongado do vinho, por exemplo, no caso dos vinhos *premium*, cujo envelhecimento é tradicionalmente efetuado em grandes barris. Tal acontece porque a exiguidade específica do ar permite um envelhecimento mais longo nos barris de madeira.

8.2. *Vinho espumante de qualidade (5)*

8.2.1. Descrição do vinho espumante de qualidade

Os vinhos espumantes produzidos na região vitícola de Mór, independentemente da sua cor, caracterizam-se por uma acidez vibrante, mas não excessiva, frescura, vivacidade e caráter frutado. O envelhecimento confere aos vinhos espumantes de qualidade de Mór notas primárias de bolacha e manteiga e uma acidez redonda.

À casta *ezerjó*, praticamente a única a ter sido cultivada até à década de 1950 e tornada, por assim dizer, no «selo de qualidade» da região, juntam-se hoje outras castas, geralmente brancas. Nomeadamente, a *zöld-veltelíni*, a *rajnai-rizling*, a *chardonnay*, a *királyleányka*, a *sauvignon* e a *pinot-noir*. A casta número um da região vitícola continua a ser, no entanto, a *ezerjó*, que é cultivada em cerca de um terço das vinhas da região. A estrutura varietal mostra que, a par da *ezerjó*, outras castas utilizadas na produção de vinhos espumantes tradicionais, como a *chardonnay* e a *pinot-noir*, também ganharam protagonismo na região vitícola.

Graças a estas novas castas e à tradicional *ezerjó*, os vinhos espumantes de Mór são hoje conhecidos como incluindo vinhos espumantes frutados e frescos com boa acidez, que resistem aos efeitos do envelhecimento.

8.2.2. Fatores humanos

As uvas produzidas na região vitícola de Mór são muito adequadas para a produção de vinhos espumantes. O sabor puro das uvas cultivadas em solos calcários e os ácidos vivos e frescos dos vinhos atraíram há décadas a atenção dos produtores de vinhos espumantes para esta região vitícola. Consequentemente, a região vitícola de Mór forneceu nas últimas décadas, em complemento da região de Etyek, quantidades consideráveis de uvas como matéria-prima ao maior produtor de vinho espumante do país. Além disso, nas décadas de 1970 e 1980, a exploração agrícola estatal de Mór chegou mesmo a produzir o seu próprio vinho espumante de marca denominada «Corvinus». A qualidade do vinho espumante permitiu à empresa não só servir o mercado interno, mas também entrar nos mercados de exportação.

Após o encerramento da exploração agrícola estatal, a produção de vinho espumante foi interrompida por um breve período, no entanto, com base na experiência profissional anterior e na tecnologia de ponta, o vinho espumante está novamente a ser produzido na região vitícola. A alteração da estrutura das castas na região vitícola, com a ascensão da casta *chardonnay* e o aparecimento da casta *pinot-noir*, também ela uma excelente matéria-prima para o vinho espumante, facilita a produção.

Só podem ser produzidos vinhos espumantes de qualidade brancos e *rosés*, que devem ser fermentados em garrafa, a fim de garantir bolhas finas e uniformes.

8.2.3. Relação entre a área de produção, os fatores humanos e o produto

Graças aos fatores naturais e humanos acima descritos, o prestígio dos vinhos produzidos na região de Mór é um dado adquirido há séculos em todo o país.

O mesoclima e o microclima que reinam nas vertentes sul e sudoeste das encostas são propícios à cultura da vinha.

As «correntes de ar» que sopram através do vale de Mór tornam raras as doenças fúngicas nos pés da vinha e contribuem para a moderação ou mesmo prevenção dos riscos de gelo, bem como para a redução da sua frequência. A exposição favorável das encostas escarpadas expostas a sudoeste e a possibilidade de aí explorar a luz solar somam-se a todas estas disposições vantajosas. Os vinhos espumantes de qualidade de Mór devem o seu caráter distintivo ao teor de cálcio relativamente elevado dos solos.

O cultivo da vinha na região vitícola apresenta uma vasta gama de características tradicionais, como a baixa condução da vinha e a desolha cuidadosa, que ajuda a repartir uniformemente os olhos francos, o que contribui para o crescimento de uvas sãs e intactas. Graças ao método de cultivo e à boa exposição, as uvas amadurecem mais cedo, aproveitando melhor a luz solar, mantendo ao mesmo tempo a acidez e o caráter frutado característico da região, que é fundamental para a produção de vinhos espumantes de qualidade de Mór. As tradições e o saber-fazer dos produtores locais, são igualmente cruciais e contribuem para preservar a frescura e a vivacidade dos vinhos de base durante o processo de produção do vinho espumante, criando assim a qualidade específica do vinho espumante de qualidade de Mór.

8.3. *Vinho espumante de qualidade aromático (6)*

8.3.1. Vinho espumante de qualidade aromático – Descrição

A cor dos vinhos varia entre o amarelo-esverdeado-pálido e o amarelo-dourado. Na boca predominam as notas primárias frutadas e florais provenientes de castas de uvas aromáticas. A acidez média ou viva constitui uma estrutura adequada para vinhos com açúcares residuais e aromas que evocam frutos de polpa branca.

Cultivada em quase um terço da região, a casta mais comum na região vitícola é a *ezerjó*, no entanto, nas últimas décadas, as castas aromáticas também têm ganho protagonismo. Estas vinhas predominantemente jovens constituem a base para a produção de vinhos espumantes de qualidade aromáticos.

8.3.2. Fatores humanos

A região vitícola de Mór tem uma tradição de décadas no cultivo de castas aromáticas. As castas *irsai-olivér*, *ottonel-muskotály*, *cserszegi-fűszeres* e *tramini* têm sido as principais castas da região vitícola há muitas décadas. A evolução do gosto pelo vinho ao longo da última década fez com que os peritos de Mór se concentrassem nas castas aromáticas e que fossem criadas novas categorias de produtos no sector vitivinícola. O contínuo desenvolvimento tecnológico e profissional das adegas nos últimos anos tornou possível a produção de um vinho espumante de qualidade aromático na região, diretamente fermentado a partir de mosto. O teor alcoólico mais baixo contribui para manter a frescura. As castas autorizadas foram objeto de uma seleção criteriosa que lhe conferiu as suas características aromáticas e perfumadas.

8.3.3. Relação entre a área de produção, os fatores humanos e o produto

Graças aos fatores naturais e humanos acima descritos, o prestígio dos vinhos produzidos na região de Mór é um dado adquirido há séculos em todo o país.

O mesoclima e o microclima que reinam nas vertentes sul e sudoeste das encostas são propícios à cultura da vinha.

As «correntes de ar» que sopram através do vale de Mór tornam raras as doenças fúngicas nos pés da vinha e contribuem para a moderação ou mesmo prevenção dos riscos de gelo, bem como para a redução da sua frequência. A exposição favorável das encostas escarpadas expostas a sudoeste e a possibilidade de aí explorar a luz solar somam-se a todas estas disposições vantajosas. Os vinhos espumantes de qualidade aromáticos de Mór devem o seu caráter distintivo ao teor de cálcio relativamente elevado dos solos.

O cultivo da vinha na região vitícola apresenta uma vasta gama de características tradicionais, como a baixa condução da vinha e a desolha cuidadosa, que ajuda a repartir uniformemente os olhos francos, o que contribui para o crescimento de uvas sãs e intactas. Graças ao método de cultivo e à boa exposição, as uvas amadurecem mais cedo, aproveitando melhor a luz solar, mantendo ao mesmo tempo a acidez e o caráter frutado característico da região, que é fundamental para a produção de vinhos espumantes de qualidade aromáticos de Mór. O saber-fazer dos produtores locais é igualmente crucial e contribui para preservar a frescura e a vivacidade dos vinhos de base durante o processo de produção do vinho espumante, criando assim a qualidade específica do vinho espumante aromático de qualidade de Mór.

8.4. *Vinho frisante gaseificado (9)*

8.4.1. Vinhos frisantes gaseificados – Descrição

Cultivada em quase um terço da região, a casta mais comum na região vitícola é a *ezerjó*, no entanto, nas últimas décadas, as castas aromáticas também têm ganho protagonismo. No caso dos vinhos frisantes gaseificados, as castas tradicionais de Mór, como a *ezerjó*, proporcionam uma estrutura de acidez adequada, enquanto as castas aromáticas conferem a complexidade de perfume e aroma adequada. Esta riqueza de perfume e aroma é evidenciada pelo dióxido de carbono adicionado, que é total ou parcialmente de origem externa.

Os vinhos frisantes gaseificados de Mór apresentam um aroma frutado e são vivos com uma acidez elegante, independentemente da sua cor. A adição de dióxido de carbono dissolvido acentua os aromas e os sabores do vinho.

8.4.2. Fatores humanos

A categoria de produtos seguinte a criar raízes na região vinícola de Mór, depois dos vinhos e dos vinhos espumantes, foi a dos vinhos frisantes gaseificados. O seu êxito deve-se ao saber de uma geração mais jovem de viticultores locais e ao desenvolvimento tecnológico das adegas. Os vinhos frisantes gaseificados de Mór são essencialmente produzidos a partir de castas aromáticas, mas as castas clássicas da região vitícola também são autorizadas, proporcionando uma boa estrutura de acidez para os produtos no fabrico. A vindima é efetuada na primeira fase de maturação fisiológica e os produtores envidam grandes esforços na transformação das uvas e no processo de vinificação, a fim de preservar os aromas primários das uvas.

8.4.3. Relação entre a área de produção, os fatores humanos e o produto

Graças aos fatores naturais e humanos acima descritos, o prestígio dos vinhos produzidos na região de Mór é um dado adquirido há séculos em todo o país.

O mesoclima e o microclima que reinam nas vertentes sul e sudoeste das encostas são propícios à cultura da vinha.

As «correntes de ar» que sopram através do vale de Mór tornam raras as doenças fúngicas nos pés da vinha e contribuem para a moderação ou mesmo prevenção dos riscos de gelo, bem como para a redução da sua frequência. A exposição favorável das encostas escarpadas expostas a sudoeste e a possibilidade de aí explorar a luz solar somam-se a todas estas disposições vantajosas. Os vinhos frisantes gaseificados de Mór devem o seu caráter distintivo ao teor de cálcio relativamente elevado dos solos.

O cultivo da vinha na região vitícola apresenta uma vasta gama de características tradicionais, como a baixa condução da vinha e a desolha cuidadosa, que ajuda a repartir uniformemente os olhos francos, o que contribui para o crescimento de uvas sãs e intactas. Graças ao método de cultivo e à boa exposição, as uvas amadurecem mais cedo aproveitando melhor a luz solar, mantendo ao mesmo tempo a acidez e o caráter frutado característico da região, que é fundamental para a produção de vinhos frisantes gaseificados de Mór. O saber-fazer dos produtores locais é igualmente crucial e contribui para preservar a frescura e a vivacidade dos vinhos de base durante o processo de produção do vinho, criando assim a qualidade específica do vinho frisante gaseificado de Mór.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Regras relativas às indicações

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

É autorizada a menção no rótulo da variante dotada do sufixo de pertença em «-i» do nome dos municípios autorizados para produção na área geográfica delimitada.

É obrigatório inscrever no rótulo o ano de colheita dos vinhos prontos a beber ou dos vinhos novos.

Em caso de inscrição do ano de colheita no rótulo, pelo menos 85 % do vinho em causa deve provir desse ano de colheita. Os vinhos prontos a beber, os vinhos novos e os vinhos que ostentam a menção «virgin vintage» ou «primeira vindima» constituem uma exceção a essa regra: nesses casos, 100 % do vinho deve provir do ano de colheita em questão.

As menções «termőhelyen palackozva» («engarrafado na área de produção»), «termelői palackozás» («engarrafado pelo produtor») e «pinceszövetkezetben palackozva» («engarrafado nas adegas da cooperativa») podem figurar na rotulagem de todos os vinhos «Mór / Móri».

A menção «rozé» pode ser substituída por «*rosé*» e a menção «küvé» por «vinho de base».

Durante a elaboração, a partir de várias castas, de vinhos que incluam a menção «küvé» ou «vinho de base», é possível mencionar no rótulo o nome das castas na ordem da sua proporção decrescente, para informação dos consumidores. Se o rótulo mencionar as castas, é obrigatório que enumere todas as castas que compõem o vinho de base em questão.

A menção «öreg tőkék bora» (vinho de cepas velhas) pode figurar no rótulo, se pelo menos 85 % do vinho provier de um *terroir* de vinhas com mais de 40 anos.

A menção «birtokbor» («vinho de propriedade») pode figurar no rótulo de um vinho de Mór, desde que a casta a partir da qual o vinho foi elaborado provenha 100 % de parcelas pertencentes à mesma propriedade vitícola. Em caso de empresa familiar, a menção «vinho de propriedade» pode figurar no rótulo do vinho proveniente de vinhas cultivadas por parentes próximos.

As menções «késői szüretelésű bor» («vinho proveniente de vindimas tardias»), «válogatott szüretelésű bor» («vinho proveniente de vindimas seletivas»), «főbor» («vinho principal»), «jégbor» («vinho de gelo») e «töppedt szőlőből készült bor» («vinho proveniente de uvas-passas») só podem figurar nos vinhos *premium*.

A menção das castas e dos seus sinónimos, conforme definidos na regulamentação nacional em vigor relativa à classificação das castas vinificáveis, é autorizada para todas as categorias de produtos vitivinícolas da região de Mór, sob reserva das seguintes restrições e precisões:

a. Quando for mencionada uma única casta num produto, pelo menos 85 % deste tem de ser produzido a partir dessa casta;

b. Quando forem mencionadas várias castas num produto, 100 % deste tem de ser produzido a partir dessas castas;

c. A menção das castas não é autorizada nos vinhos de Mór que ostentem a menção de utilização limitada «muskotály» (moscatel).

Outras menções à utilização limitada que podem ser indicadas

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Descrição da condição:

VINHO:

— menção tradicional «muzeális bor» (vinho de museu): branco, *premium*

— «birtokbor» (vinho de propriedade): todos os vinhos

— «öreg tőkék bora» (vinho de cepas velhas): todos os vinhos

— «virgin vintage» ou «első szüret» (primeira vindima): todos os vinhos

— «muskotály» (moscatel): branco

— «cuvée» ou «küvé» (vinho de base): todos os vinhos

— «szűretlen» (não filtrado): tinto

— «primőr» (vinho pronto a beber) ou «újbor» (vinho novo): branco, *rosé*, tinto

— «barrique» (barrica): branco, tinto, *premium*

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE:

— «blanc de blancs»: branco

— «blanc de noirs»: branco

— «byerspezsgő» (vinho espumante bruto): branco, *rosé*

— «muskotály» (moscatel): branco

— «crémant»: branco, *rosé*

— «palackban erjesztett» (fermentado em garrafa): branco, *rosé*

— «termelői pezsgő» (vinho espumante do produtor): branco, *rosé*

— «hagyományos módszerrel palackban erjesztett» (fermentado em garrafa segundo o método tradicional), «hagyományos módszer» (método tradicional), «klasszikus módszer» (método clássico), «klasszikus hagyományos módszer» (método clássico tradicional): branco, *rosé*

— «küvé» ou «cuvée» (vinho de base): branco, *rosé*

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE AROMÁTICO:

— «muskotály» (moscatel)

— «küvé» ou «cuvée» (vinho de base)

VINHO FRISANTE GASEIFICADO:

— «muskotály» (moscatel)

— «küvé» ou «cuvée» (vinho de base)

Denominações de unidades geográficas de dimensão menor que podem ser utilizadas em simultâneo com a denominação de origem protegida «Mór»

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

No caso dos vinhos de Mór rotulados com o nome de um município da área geográfica, pelo menos 85 % das uvas devem ser provenientes de vinhas (de classe I e II) plantadas nesse município, podendo os restantes 15 % das uvas transformadas ser provenientes de outras partes da área de produção delimitada de Mór.

Produção fora da área de produção delimitada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A produção de vinhos com a denominação de origem protegida «Mór» é autorizada fora dos municípios da área delimitada nos seguintes distritos, diretamente adjacentes à área delimitada, e nos seus municípios:

— Distrito de Fejér:

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

— Distrito de Bács-Kiskun:

Municípios de 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 e Zsana.

— Distrito de Komárom-Esztergom:

Municípios de 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 e Vértesszőlős.

— Distrito de Pest:

Municípios de 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 e Veresegyház.

— Distrito de Tolna:

Municípios de 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 e Zomba.

— Distrito de Somogy:

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

— Distrito de Veszprém:

Municípios de 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 e Zánka.

Os vinhos *premium*, os vinhos espumantes de qualidade e os vinhos espumantes de qualidade aromáticos constituem uma exceção a essa regra, só podendo ser transformados na área delimitada.

Menções tradicionais protegidas

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A menção tradicional seguinte pode ser utilizada como sinónimo da menção «denominação de origem protegida»: «védett eredetű bor» (vinho de origem protegida).

Para descrever as características do produto: «muzeális bor» (vinho de museu), «késői szüretelésмbor» (vinho proveniente de vindimas tardias) e «válogatott szüretelésмbor» (vinho proveniente de vindimas seletivas).

Hiperligação para o caderno de especificações

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