C/2025/2608

8.5.2025

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (3) coroborat cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/2608)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului [1], să depună la Comisie o procedură de opoziție.

CERERE DE MODIFICARE LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI AL PRODUSULUI

„Mór / Móri”

PDO-HU-A1333-AM03

Data cererii: 16.2.2020

1. **Solicitantul și interesul legitim**

Consiliul comunităților viticole din regiunea viticolă Mór

Organismul public care gestionează indicația geografică

2. **Punctul din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

☐ Denumirea produsului

☒ Categoria de produse viticole

☐ Legătura

☐ Restricții privind comercializarea

3. **Descrierea și motivele modificării**

Includerea categoriilor de produse „vin spumant de calitate”, „vin spumant de calitate de tip aromat” și „vin perlant”

Obiceiurile și tendințele în materie de consum au evidențiat necesitatea includerii acestor categorii de produse. În ultima vreme, a existat o cerere pe piață pentru produse din aceste categorii. Condițiile pedoclimatice din regiunea viticolă și evoluțiile tehnologice ale unităților de vinificație indică necesitatea de a exploata potențialul categoriilor de produse din regiune, printr-o reglementare naturală și definind condiții egale pentru toți. Evoluțiile tehnologice permit regiunii viticole Mór să producă nu numai vin spumant tradițional, ci și vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat și vin perlant.

Rubricile din caietul de sarcini afectate:

— II. Descrierea vinurilor

— III. Practici oenologice specifice

— V. Randamente maxime

— VI. Soiurile de struguri autorizate

— VII. Legătura cu arealul geografic

— VIII. Condiții suplimentare

[1] Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Secțiuni vizate din documentul unic:

— Categorii de produse vitivinicole

— Descrierea vinului sau a vinurilor

— Practici oenologice – Practici oenologice specifice

— Practici oenologice – Randamente maxime

— Legătura cu arealul geografic

— Condiții suplimentare

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Mór / Móri

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

9. Vin perlant

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

4.1. *Categoria 1: Vin*

4.1.1. Alb

Culoarea vinurilor albe variază de la alb-verzui sau galben-pai până la galben-auriu; intensitatea culorii este scăzută spre medie. Aroma lor este dominată de note florale, printre care se numără cele de salcâm și de floare de viță-de-vie, precum și de note de fructe sâmburoase coapte și de citrice. Gustul este caracterizat de acizi proaspeți și vioi, corpolență medie și note de fructe sâmburoase coapte și de citrice; vinurile au adesea o textură uleioasă, iar caracteristicile specifice soiului sunt evidente, notele de învechire în butoaie nefiind excesive.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	9
Aciditatea totală minimă	4,6 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

4.1.2. Roze

Culoarea vinurilor roze variază de la roz, violet și somon la culoarea cojii de ceapă și roșu-deschis. Aroma lor se caracterizează prin note lejere de bace roșii, nu este excesivă și evocă vinurile tinere. Gustul este specific vinurilor tinere și este dominat de note de bace roșii, alături de acizi proaspeți; corpolența lor este ușoară.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	9
Aciditatea totală minimă	4,6 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

4.1.3. Roșu

Vinurile roșii sunt produse ca vinuri „primőr” (tinere) printr-o macerare scurtă (între 5 și 7 zile) și trebuie să fie consumate în cursul anului de recoltă. Aceste vinuri sunt lejere și simple, iar aroma și gustul lor evocă fructele roșii. Vinurile au o culoare rubiniu deschis.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	9
Aciditatea totală minimă	4,6 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

4.1.4. Premium

Aceste vinuri au o culoare aurie sau culoarea aurului vechi. Aroma lor se caracterizează prin note de fructe sâmburoase coapte, chiar supracoapte, prin note de mirodenii dulci și miere rezultate din învechire, precum și o anumită mineralitate pietroasă. Gustul este caracterizat de note fructate pronunțate, care evocă fructele sâmburoase coapte, precum și de aciditatea pronunțată și de un conținut ridicat de alcool. În cazul vinurilor cu mențiunea tradițională „premium” obținute din struguri recoltați târziu, din recoltă selecționată sau din struguri stafidiți, tăria alcoolică totală minimă în volume este de 12,83 %, iar aciditatea volatilă maximă este de 2 g/l exprimată ca acid tartric.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	9
Aciditatea totală minimă	4,6 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

4.2. *Categoria 5: Vin spumant de calitate*

4.2.1. Alb

Aceste vinuri spumante au o culoare verde-pal, cu ușoare nuanțe de galben-auriu, și aromă de fructe cu pulpă albă (piersici, mere, nectarine, pere). Gustul lor, de obicei acid, nu este prea intens. Acizii lor oferă o bază bună pentru textura vinului spumant. Prin învechire se dezvoltă aromele cremoase și se păstrează pe deplin notele de fructe coapte, cum ar fi cele de piersici, mere, pere și chiar de nectarine.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	11
Aciditatea totală minimă	4,6 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

4.2.2. Roze

Culoarea acestor vinuri variază de la somon pal la roz, uneori ușor violet. Aroma lor amintește de fructele cu pulpă roșie (cireșe, vișine, mure, afine, căpșuni). Gustul lor are o intensitate moderată, o aciditate adecvată și este dominat de notele de bace roșii.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	11
Aciditatea totală minimă	4,6 g/l exprimată ca acid tartric

Caracteristici analitice generale	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

4.3. *Categoria 6: Vin spumant de calitate de tip aromat*

4.3.1. Alb

Culoarea vinurilor poate varia de la galben-verzui deschis la galben-auriu. Aroma lor este dominată de note de struguri aromați, însoțite de note de flori de viță-de-vie care evocă vinurile tinere. Gustul este caracterizat de o structură acidă medie spre puternică; vinurile pot fi seci sau pot avea zaharuri reziduale, ambele tipuri prezentând note parfumate și arome care amintesc de fructele cu pulpă albă.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	6
Aciditatea totală minimă	4,6 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

4.4. *Categoria 9: Vin perlant*

4.4.1. Alb

Culoarea vinului variază de la alb-verzui la galben auriu. Aroma este caracterizată de note de citrice și de fructe sâmburoase. Dioxidul de carbon dizolvat care a fost adăugat accentuează parfumul și aromele vinului, conferind o senzație de aciditate de intensitate medie, elegantă.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	9
Aciditatea totală minimă	4 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

4.4.2. Roze

Culoarea vinurilor perlante roze variază de la culoarea pală a cojii de ceapă la roșu-deschis. Aroma este caracterizată de note de bace roșii. Dioxidul de carbon dizolvat care a fost adăugat accentuează parfumul și aromele vinului, conferind o senzație de aciditate de intensitate medie, elegantă.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	9
Aciditatea totală minimă	4 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

5. **Practici oenologice**

a) *Practici oenologice specifice*

Vin

Practici oenologice

Este permisă utilizarea unei prese discontinue

Practici oenologice neautorizate

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Se interzice îndulcirea vinurilor premium și îmbogățirea mustului acestora.

Norme referitoare la viticultură

Practica de cultivare

Norme privind conducerea viței-de-vie: Podgoriile plantate înainte de data de 1 august 2010 pot servi la producerea vinurilor care beneficiază de denumire indiferent de metoda de cultivare autorizată anterior care a fost utilizată, cu condiția ca podgoriile să se afle în exploatare.

Norme privind conducerea viței-de-vie: În cazul plantațiilor viticole plantate după 1 august 2010: conducere în coroană, tip „gobelet”, tip umbrelă, în cordon jos, în cordon mediu, în cordon înalt

Norme referitoare la încărcarea numărului de ochi:

Pentru producția vinurilor din Mór, se autorizează un număr maxim de 10 ochi/m^2.

Metoda de recoltare:

Recoltarea manuală și mecanică sunt permise pentru toate vinurile, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat și vinurile perlante care beneficiază de DOP. Pentru vinurile premium este permisă numai recoltarea manuală.

Conținut natural minim de zaharuri din struguri și tărie alcoolică minimă potențială

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Vinuri albe, roze și roșii: 9,0 % vol. – 14,9 MM° (grade ale sistemului maghiar de măsură pentru must)

În cazul vinurilor albe obținute din struguri recoltați târziu, din recoltă selecționată sau din struguri stafidiți, precum și al vinurilor premium, strugurii au o concentrație naturală minimă de zaharuri de 216 g/l și o tărie alcoolică potențială în volume de 12,83 %, adică 20 de grade în conformitate cu sistemul maghiar de măsură pentru must.

În cazul vinurilor spumante de calitate, al vinurilor spumante de calitate de tip aromat și al vinurilor perlante: 9,0 % vol. – 14,9 MM° (grade ale sistemului maghiar de măsură pentru must)

Norme privind data recoltării

Practica de cultivare

Stabilirea datei de recoltare:

Data de începere a culesului este stabilită în fiecare an, înainte de data de 20 august, de către consiliul de administrație al comunității viticole. Produsele vitivinicole elaborate din struguri recoltați înainte de data de recoltare stabilită de consiliul de administrație menționat nu vor putea obține certificatul de origine cu denumirea „Mór / Móri” și nici nu vor putea fi comercializate cu denumirea de origine protejată Mór/Móri. Comunitățile viticole transmit data culesului prin intermediul unui anunț. În cazul unor circumstanțe extraordinare (de exemplu, în cazul unor intemperii sau al contaminării), se pot face excepții de la aceste reguli.

Norme referitoare la menționarea soiurilor de viță-de-vie:

Menționarea soiurilor de viță-de-vie și a sinonimelor lor, astfel cum sunt definite în legislația națională relevantă referitoare la clasificarea soiurilor de viță-de-vie din care se pot produce vinuri, este autorizată pentru produsele vitivinicole din regiunea Mór pentru toate categoriile de produse, sub rezerva restricțiilor și precizărilor următoare:

a) dacă pe produs se menționează un singur soi de viță-de-vie, acest produs trebuie să fie obținut din soiul respectiv în proporție de 85 %.

b) dacă pe produs se menționează mai multe soiuri de viță-de-vie, acest produs trebuie să fie obținut în proporție de 100 % din soiurile respective.

c) menționarea soiurilor de viță-de-vie nu este autorizată pentru vinurile din Mór care poartă mențiunea cu utilizare limitată „Muskotály” (Muscat).

b) *Randamente maxime*

Vinuri albe, roze și roșii

100 de hectolitri la hectar

13 600 kg de struguri la hectar

Vinuri premium

60 de hectolitri la hectar

8 500 kg de struguri la hectar

Vinuri premium obținute din struguri recoltați târziu și din recoltă selecționată

45 de hectolitri la hectar

8 000 kg de struguri la hectar

Vinuri premium obținute din struguri stafidiți

20 de hectolitri la hectar

5 000 kg de struguri la hectar

Vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat, vinuri perlante

100 de hectolitri la hectar

13 600 kg de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Strugurii care provin din zonele viticole clasificate în clasele I și II din comunele Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd și Zámoly din județul Fejér, în conformitate cu cadastrul viticol (regiunea viticolă Mór), pot fi utilizați pentru obținerea de produse vitivinicole care beneficiază de denumirea de origine protejată „Mór / Móri”.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Descrierea arealului geografic delimitat

Regiunea viticolă Mór este una dintre cele mai mici regiuni viticole istorice din Ungaria, arcuită de-a lungul depresiunii Mór, pe versantul munților Vértes, în județul Fejér.

Configurația depresiunii Mór, linie de falie tectonică întinsă între munții Vértes și Bakony, este determinantă pentru microclimatul și direcția vânturilor dominante din regiunea viticolă. Geneza caracteristicilor sale morfologice actuale datează din Pliocenul superior și din Cuaternar, astfel cum o arată bancurile de roci acoperite de pietre sparte și relieful său de coaste abrupte care coboară de pe un versant în pantă lină. Munții Vértes formează un masiv carstic nu foarte înalt, cu ravene și mici insule stâncoase pe alocuri.

Solurile sale brune levigate și brune forestiere s-au format, în cea mai mare parte, pe o bază de loess acoperit sau nu de reziduuri calcaroase, precum și de nisipuri care datează din Oligocen. În unele locuri, dolomita și calcarul sunt acoperite de rendzine.

Deși este mai rece decât media națională, climatul din regiune este propice viticulturii. Iarna este blândă în areal, iar curenții de aer apar frecvent aproape pe tot parcursul anului. Vara, razele soarelui inundă pe durata întregii zile majoritatea parcelelor de pe coline. Temperatura medie anuală este de 10 °C. Peisajul este caracterizat printr-o luminozitate medie și precipitații cuprinse între 600 și 650 de milimetri. Ploile sunt mai frecvente în timpul verii, iar februarie și martie sunt lunile cele mai puțin ploioase. Vântul dominant suflă dinspre nord-vest. În general, vremea este răcoroasă și destul de ploioasă.

8.1. *Vin (1)*

8.1.1. Factorii umani

În plantațiile viticole numărul maxim de ochi este 10 pe metru pătrat. Restricțiile privind randamentul joacă un rol important în ceea ce privește unicitatea și calitatea produselor. Pentru unele tipuri de vin în cazul cărora selecția are loc în podgorie, iar gustul corpolent este un criteriu, este permisă numai recoltarea manuală, în cadrul căreia cunoștințele și experiența oamenilor joacă un rol esențial în vederea selectării materiei prime adecvate. Stabilirea datei recoltării nu este doar o tradiție, ci este decisă, înainte de publicare, de către producătorii locali pe baza cunoștințelor lor profesionale. În cazul în care se utilizează termenul „muskotály" (Muscat), soiurile aromatice trebuie să fie predominante (minimum 85 %). Această proporție va garanta aroma vinului.

8.1.2. Legătura dintre arealul de producție, factorii umani și produs

Datorită acestor factori naturali și umani, prestigiul vinurilor produse în regiunea Mór este un fapt bine cunoscut de mai multe secole în întreaga țară.

Mezoclimatul și microclimatul de pe versanții de sud și sud-vest ai colinelor sunt propice culturii viței-de-vie.

Datorită curenților de aer care suflă de-a lungul depresiunii Mór, bolile fungice atacă rareori butucii de viță-de-vie, acești curenți contribuind, de asemenea, la moderarea sau chiar la prevenirea riscului de îngheț, precum și la reducerea frecvenței acestuia. Expunerea favorabilă a coastelor abrupte cu orientare sud-vest și posibilitatea pe care o oferă de a exploata lumina soarelui se adaugă la toate aceste caracteristici avantajoase. În sfârșit, vinurile din regiunea Mór își datorează caracterul conținutului de calcar relativ mare din soluri.

Viticultura și vinificarea, astfel cum s-au dezvoltat în regiune, decurg din tradiții complexe care își fac încă resimțite efectele. Faptul că aceste tradiții vitivinicole diferă în numeroase aspecte de cele din alte regiuni ale țării se explică atât prin obiceiurile culturale aduse de coloniștii germanofoni și prin inovațiile vitivinicole introduse de călugării capucini, cât și prin izolarea regiunii în trecut, care explică evoluția locală a majorității tehnicilor caracteristice regiunii.

În podgoriile cultivate în mod tradițional, tăierea denumită „cheală", Gobelet scurtă, cu palisare este încă practicată în zilele noastre: datorită acestui procedeu, ciorchinii sunt mai aproape de solul încălzit de soare, ceea ce le asigură o maturare mai bună și o calitate mai mare. Viticultorii din regiunea Mór au rămas fideli acestei tradiții viticole: cu toții au păstrat obiceiul de a conduce vița-de-vie pe butuci scurți.

Pe lângă acest procedeu, sistemul de cepi de rod aerisit obținut prin trierea atentă a cepilor de rod, denumit în mod curent „rărire" contribuie și la producția de ciorchini de struguri intacți și sănătoși, necesari pentru elaborarea vinurilor din Mór cu gust fructat.

Procedeele de producție menționate mai sus au ca rezultat o materie primă potrivită pentru o învechire prelungită a vinului, de exemplu, în cazul vinurilor premium, care se efectuează în mod tradițional în butoaie mari. Justificarea acestui lucru constă în faptul că dimensiunea redusă specifică arealului permite această maturare mai lungă în butoaiele din lemn.

8.2. *Vin spumant de calitate (5)*

8.2.1. Descrierea vinurilor spumante de calitate

Vinurile spumante produse în regiunea viticolă Mór, indiferent de culoarea lor, se caracterizează printr-un caracter fructat, o aciditate, o prospețime și o vioiciune puternice, dar care nu sunt excesive. Maturarea conferă vinurilor spumante de calitate din Mór note primare de biscuiți și de unt, precum și o aciditate potrivită.

Pe lângă soiul Ezerjó, practic singurul soi care a fost cultivat până în anii 1950 și care a devenit așa-zisa „etichetă a calității" din regiune, se adaugă în prezent alte soiuri de viță-de-vie, în general albe. Printre acestea se numără Zöld veltelíni, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon și Pinot Noir. Cu toate acestea, soiul numărul unu din regiune rămâne Ezerjó, care este cultivat pe aproximativ o treime din areal. Structura soiurilor arată că, alături de Ezerjó, alte soiuri utilizate pentru producerea vinurilor spumante tradiționale, Chardonnay și Pinot Noir, au ajuns, de asemenea, în prim-plan în regiunea viticolă.

Datorită acestor noi soiuri și tradiției cultivării soiului Ezerjó, vinurile spumante din Mór sunt înțelese în prezent ca incluzând vinuri spumante fructate și proaspete, cu o aciditate adecvată, care se pretează învechirii.

8.2.2. Factorii umani

Strugurii cultivați în regiunea viticolă Mór sunt foarte potriviți pentru producția de vinuri spumante. Gustul pur al strugurilor cultivați pe soluri calcaroase și aciditatea vie și proaspătă a vinurilor au atras timp de decenii atenția producătorilor de vin spumant asupra regiunii viticole. Prin urmare, în ultimele decenii, pe lângă Etyek, regiunea viticolă Mór a furnizat, de asemenea, cantități considerabile de struguri ca materie primă pentru cel mai mare producător de vin spumant din țară, iar în anii '70 și '80 ferma de stat din Mór chiar a produs propria marcă de vin spumant, „Corvinus". Calitatea vinului spumant a permis societății nu numai să deservească piața internă, ci și să intre pe piețele de export.

După lichidarea fermei de stat, producția de vin spumant a fost întreruptă pentru scurt timp; cu toate acestea, pe baza experienței profesionale anterioare, combinată cu tehnologia de ultimă generație, producția de vin spumant a fost reluată în regiunea viticolă. Acest lucru a fost facilitat și de schimbarea structurii soiurilor în regiunea viticolă; soiul Chardonnay a intrat în prim-plan, iar Pinot Noir și-a făcut apariția, acesta din urmă fiind, de asemenea, o materie primă excelentă pentru vinul spumant.

Se pot produce numai vinuri spumante de calitate albe și roze. Acestea trebuie să fie fermentate în sticlă, procedeul garantând apariția unor bule fine și uniforme.

8.2.3. Legătura dintre arealul de producție, factorii umani și produs

Datorită acestor factori naturali și umani, prestigiul vinurilor produse în regiunea Mór este un fapt bine cunoscut de mai multe secole în întreaga țară.

Mezoclimatul și microclimatul de pe versanții de sud și sud-vest ai colinelor sunt propice culturii viței-de-vie.

Datorită curenților de aer care suflă de-a lungul depresiunii Mór, bolile fungice atacă rareori butucii de viță-de-vie, acești curenți contribuind, de asemenea, la moderarea sau chiar la prevenirea riscului de îngheț, precum și la reducerea frecvenței acestuia. Expunerea favorabilă a coastelor abrupte cu orientare sud-vest și posibilitatea pe care o oferă de a exploata lumina soarelui se adaugă la toate aceste caracteristici avantajoase. În sfârșit, vinurile spumante de calitate din regiunea Mór își datorează caracterul conținutului de calcar relativ mare din soluri.

Cultivarea viței-de-vie în regiunea viticolă prezintă o gamă largă de caracteristici tradiționale, cum ar fi forma de conducere joasă a butucilor de viță-de-vie și trierea atentă a cepilor de rod, care contribuie la obținerea unui sistem de cepi de rod aerisit. Acest lucru contribuie la obținerea unor ciorchini de struguri intacți și sănătoși, care, datorită metodei de cultivare și expunerii adecvate, se coc mai devreme, utilizând mai bine lumina soarelui, menținând în același timp aciditatea caracteristică regiunii și gustul fructat, una dintre caracteristicile-cheie ale producției de vinuri spumante de calitate din Mór. La fel de importante sunt tradițiile și priceperea producătorilor locali, care contribuie la păstrarea prospețimii și a vioiciunii vinurilor de bază în timpul procesului de producere a vinului spumant, creând astfel calitatea specifică a vinului spumant de calitate din Mór.

8.3. *Vin spumant de calitate de tip aromat (6)*

8.3.1. Vin spumant de calitate de tip aromat - Descriere

Culoarea vinurilor variază de la galben-verzui deschis la galben-auriu. Gustul este dominat de note primare fructate și florale derivate din soiurile aromate. Aciditatea medie sau puternică asigură o structură adecvată pentru vinurile cu zaharuri reziduale și cu arome care amintesc de fructele cu pulpă albă.

Cel mai frecvent soi din regiunea viticolă este Ezerjó, acesta fiind cultivat pe aproape o treime din areal; cu toate acestea, soiurile aromate au ajuns, de asemenea, în prim-plan în ultimele decenii. Aceste plantații viticole predominant tinere stau la baza producției de vinuri spumante de calitate de tip aromat.

8.3.2. Factorii umani

Regiunea viticolă Mór are o tradiție de decenii în ceea ce privește cultivarea soiurilor aromate. De mai multe decenii, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Cserszegi fűszeres și Tramini sunt soiuri importante ale regiunii viticole. Schimbarea gusturilor în materie de vin în cursul ultimului deceniu a atras atenția experților din Mór asupra soiurilor aromate și au existat cereri de creare a unor noi categorii de produse în procesul de vinificație. Dezvoltarea tehnologică și profesională continuă a unităților de vinificație în ultimii ani a permis producerea în regiune a unui vin spumant de calitate de tip aromat, fermentat direct din must. Conținutul mai scăzut de alcool contribuie la menținerea prospețimii vinului. Soiurile autorizate au fost selecționate de experți, conferind produselor caracteristicile aromate și parfumate.

8.3.3. Legătura dintre arealul de producție, factorii umani și produs

Datorită acestor factori naturali și umani, prestigiul vinurilor produse în regiunea Mór este un fapt bine cunoscut de mai multe secole în întreaga țară.

Mezoclimatul și microclimatul de pe versanții de sud și sud-vest ai colinelor sunt propice culturii viței-de-vie.

Datorită curenților de aer care suflă de-a lungul depresiunii Mór, bolile fungice atacă rareori butucii de viță-de-vie, acești curenți contribuind, de asemenea, la moderarea sau chiar la prevenirea riscului de îngheț, precum și la reducerea frecvenței acestuia. Expunerea favorabilă a coastelor abrupte cu orientare sud-vest și posibilitatea pe care o oferă de a exploata lumina soarelui se adaugă la toate aceste caracteristici avantajoase. În sfârșit, vinurile spumante de calitate de tip aromat din regiunea Mór își datorează caracterul conținutului de calcar relativ mare din soluri.

Cultivarea viței-de-vie în regiunea viticolă prezintă o gamă largă de caracteristici tradiționale, cum ar fi forma de conducere joasă a butucilor de viță-de-vie și trierea atentă a cepilor de rod, care contribuie la obținerea unui sistem de cepi de rod aerisit. Acest lucru contribuie la obținerea unor ciorchini de struguri intacți și sănătoși, care, datorită metodei de cultivare și expunerii adecvate, se coc mai devreme, utilizând mai bine lumina soarelui, menținând în același timp aciditatea caracteristică regiunii și gustul fructat, una dintre caracteristicile-cheie ale producției de vinuri spumante de calitate de tip aromat din Mór. La fel de importantă este și priceperea producătorilor locali, care contribuie la păstrarea prospețimii și a vioiciunii vinurilor de bază în timpul procesului de producere a vinului spumant, creând astfel calitatea specifică a vinului spumant de calitate de tip aromat din Mór.

8.4. *Vin perlant (9)*

8.4.1. Vin perlant - Descriere

Cel mai frecvent soi din regiunea viticolă este Ezerjó, acesta fiind cultivat pe aproape o treime din areal; cu toate acestea, soiurile aromate au ajuns, de asemenea, în prim-plan în ultimele decenii. În cazul vinurilor perlante din Mór, soiurile tradiționale din Mór, cum ar fi Ezerjó, conferă o aciditate adecvată, în timp ce soiurile aromate conferă parfumul și complexitatea aromatică adecvate. Această bogăție a parfumului și a aromei este evidențiată de dioxidul de carbon adăugat, care provine parțial sau integral din exterior.

Vinurile perlante din Mór au un parfum fructat, sunt vioaie și au o aciditate elegantă, indiferent de culoarea lor. Dioxidul de carbon dizolvat care a fost adăugat accentuează parfumul și aromele vinului.

8.4.2. Factorii umani

După categoriile „vin” și „vin spumant”, vinul perlant a fost următoarea categorie de produse care a apărut în regiunea viticolă Mór. Succesul vinurilor perlante se datorează cunoștințelor unei generații mai tinere de vinificatori locali și dezvoltării tehnologice a unităților de vinificație. Vinurile perlante din Mór sunt produse în principal din soiuri aromate, dar soiurile clasice din regiunea viticolă sunt, de asemenea, permise, oferind produselor o aciditate adecvată. Recoltarea are loc în prima etapă a maturității fiziologice, iar producătorii acordă atenție deosebită prelucrării strugurilor și procesului de vinificație pentru a conserva aromele primare ale strugurilor.

8.4.3. Legătura dintre arealul de producție, factorii umani și produs

Datorită acestor factori naturali și umani, prestigiul vinurilor produse în regiunea Mór este un fapt bine cunoscut de mai multe secole în întreaga țară.

Mezoclimatul și microclimatul de pe versanții de sud și sud-vest ai colinelor sunt propice culturii viței-de-vie.

Datorită curenților de aer care suflă de-a lungul depresiunii Mór, bolile fungice atacă rareori butucii de viță-de-vie, acești curenți contribuind, de asemenea, la moderarea sau chiar la prevenirea riscului de îngheț, precum și la reducerea frecvenței acestuia. Expunerea favorabilă a coastelor abrupte cu orientare sud-vest și posibilitatea pe care o oferă de a exploata lumina soarelui se adaugă la toate aceste caracteristici avantajoase. În sfârșit, vinurile perlante din regiunea Mór își datorează caracterul conținutului de calcar relativ mare din soluri.

Cultivarea viței-de-vie în regiunea viticolă prezintă o gamă largă de caracteristici tradiționale, cum ar fi forma de conducere joasă a butucilor de viță-de-vie și trierea atentă a cepilor de rod, care contribuie la obținerea unui sistem de cepi de rod aerisit. Acest lucru contribuie la obținerea unor ciorchini de struguri intacți și sănătoși, care, datorită metodei de cultivare și expunerii adecvate, se coc mai devreme, utilizând mai bine lumina soarelui, menținând în același timp aciditatea caracteristică regiunii și gustul fructat, una dintre caracteristicile-cheie ale producției de vinuri perlante din Mór. La fel de importantă este și priceperea producătorilor locali, care contribuie la păstrarea prospețimii și a vioiciunii vinurilor de bază în timpul procesului de producere a vinului, creând astfel calitatea specifică a vinului perlant din Mór.

9. **Alte cerințe specifice (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Norme privind indicațiile

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Este permisă menționarea pe etichetă a variantei cu sufix de apartenență „-i” a denumirilor tuturor comunelor autorizate în ceea ce privește producția în arealul geografic delimitat.

Este obligatoriu să se menționeze pe etichetă anul de recoltă pentru vinurile tinere și vinurile noi.

În cazul menționării anului de recoltă pe etichetă, vinul respectiv trebuie să provină în proporție de cel puțin 85 % din anul de recoltă în cauză. Vinurile tinere, vinurile noi, precum și cele care poartă mențiunea „virgin vintage” sau „első szüret” (prima recoltă) constituie o excepție de la această regulă: în acest caz, vinul trebuie să provină în proporție de 100 % din anul de recoltă în cauză.

Mențiunile „termőhelyen palackozva” („îmbuteliat în arealul de producție”), „termelői palackozás” („îmbuteliat la producător”) și „pinceszövetkezetben palackozva” („îmbuteliat în cramele cooperativei”) pot figura pe eticheta oricărui vin Mór / Móri.

Mențiunea „rozé” poate fi înlocuită cu „rosé”, iar mențiunea „küvé” poate fi înlocuită cu mențiunea „cuvée”.

La elaborarea, din mai multe soiuri de viță-de-vie, a unor vinuri care poartă mențiunea „küvé” sau „cuvée”, se pot menționa pe etichetă denumirile soiurilor de viță-de-vie în ordinea descrescătoare a proporției lor, pentru informarea consumatorilor. Dacă pe etichetă sunt menționate mai multe soiuri de viță-de-vie, este obligatoriu să se enumere toate soiurile de viță-de-vie care compun cuvée-ul respectiv.

Mențiunea „öreg tőkék bora” („vin obținut din butuci de viță-de-vie vechi”) poate figura pe etichetă atunci când vinul provine în proporție de cel puțin 85 % dintr-un *terroir* în care butucii de viță-de-vie au o vechime mai mare de 40 de ani.

Mențiunea „birtokbor” („vin de proprietate”) poate figura pe eticheta unui vin din Mór atunci când soiul de viță-de-vie din care este elaborat vinul provine în proporție de 100 % de pe parcele care aparțin aceleiași proprietăți viticole. În cazul întreprinderilor familiale, mențiunea „birtokbor” („vin de proprietate”) poate figura pe eticheta vinului care provine din podgorii cultivate de rude apropiate.

Mențiunile „vin obținut din struguri recoltați târziu”, „vin obținut din recoltă selecționată”, „vin obținut din struguri stafidiți” sau „vin de gheață” nu pot figura decât pe etichetele vinurilor premium.

Menționarea soiurilor de viță-de-vie și a sinonimelor lor, astfel cum sunt definite în legislația națională relevantă referitoare la clasificarea soiurilor de viță-de-vie din care se pot produce vinuri, este autorizată pentru produsele vitivinicole din regiunea Mór pentru toate categoriile de produse, sub rezerva restricțiilor și precizărilor următoare:

a) dacă pe produs se menționează un singur soi de viță-de-vie, acest produs trebuie să fie obținut din soiul respectiv în proporție de 85 %.

b) dacă pe produs se menționează mai multe soiuri de viță-de-vie, acest produs trebuie să fie obținut în proporție de 100 % din soiurile respective.

c) menționarea soiurilor de viță-de-vie nu este autorizată pentru vinurile din Mór care poartă mențiunea cu utilizare limitată „Muskotály” (Muscat).

Alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Descrierea condiției:

VIN:

— mențiunea tradițională „Muzeális bor” (vin de muzeu): vinuri albe, premium

— „Birtokbor” (vin de proprietate): toate vinurile

— „Öreg tőkék bora” (vin obținut din butuci de viță-de-vie vechi): toate vinurile

— „Virgin vintage” sau „első szüret” (prima recoltă): toate vinurile

— „Muskotály” (Muscat): vinuri albe

— „Cuvée” sau „küvé”: toate vinurile

— „Szűretlen” (nefiltrat): vinuri roșii

— „Primőr” (vin tânăr) sau „újbor” (vin nou): vinuri albe, roze și roșii

— „Barrique”: vinuri albe, roșii, premium

VIN SPUMANT DE CALITATE:

— „blanc de blanc”: vinuri albe

— „blanc de noir”: vinuri albe

— „nyerspezsgő” (vin spumant brut): vinuri albe, roze

— „muskotály” (Muscat): vinuri albe

— „crémant”: vinuri albe, roze

— „palackban erjesztett” [fermentat în sticlă]: vinuri albe, roze

— „termelői pezsgő” (vin spumant de producător): vinuri albe, roze

— „hagyományos módszerrel palackban erjesztett” (fermentat în sticlă cu utilizarea metodei tradiționale), „hagyományos módszer” (*méthode traditionnelle*) (metodă tradițională), „klasszikus módszer” (*méthode classique*) (metodă clasică), „klasszikus hagyományos módszer” (metodă tradițională clasică): vinuri albe, roze

— „küvé” sau „cuvée”: vinuri albe, roze

VIN SPUMANT DE CALITATE DE TIP AROMAT:

— „muskotály” (Muscat)

— „küvé” sau „cuvée”

VIN PERLANT:

— „muskotály” (Muscat)

— „küvé” sau „cuvée”

Denumirile unităților geografice mai mici, care pot fi utilizate în același timp cu denumirea de origine protejată Mór:

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

În cazul vinurilor diferențiate prin denumirea unei comune din arealul geografic, o proporție de cel puțin 85 % din struguri trebuie să provină din vița-de-vie (clasificată în clasele I și II) plantată pe teritoriul corespondent, iar cei 15 % rămași pot proveni din alte părți ale arealului delimitat al denumirii Mór.

Producția în afara arealului de producție delimitat

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinul cu denumire de origine protejată „Mór” poate fi produs în afara comunelor din arealul delimitat, în următoarele județe, direct adiacente arealului delimitat, și în comunele lor:

— Județul Fejér:

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

— Județul Bács-Kiskun:

comunele 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, Zsana

— Județul Komárom-Esztergom:

comunele 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, Vértesszőlős

— Județul Pest:

comunele 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, Veresegyház

— Județul Tolna:

comunele 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, Zomba

— Județul Somogy:

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

— Județul Veszprém:

comunele 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, Zánka

Excepțiile de la această regulă sunt vinurile premium, vinurile spumante de calitate și vinurile spumante de calitate de tip aromat, care pot fi elaborate numai în arealul delimitat.

Mențiuni tradiționale protejate

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Următoarea mențiune tradițională poate fi utilizată ca sinonim al mențiunii „denumire de origine protejată”: „védett eredetű bor” (vin de origine protejată)

pentru a descrie caracteristicile produselor „Muzeális bor” (vin de muzeu), „késői szüretelésű bor” (vin obținut din struguri recoltați târziu) și „válogatott szüretelésű bor” (vin obținut din recoltă selecționată)

Link către caietul de sarcini al produsului

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