C/2025/2608

8.5.2025

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie v súvislosti schráneným označením pôvodu v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku97 ods. 3 v spojení s článkom 105nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2025/2608)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

„Mór / Móri“

PDO-HU-A1333-AM03

Dátum žiadosti: 16. 2. 2020

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

Rada vinárskych spolkov vinohradníckej oblasti Mór

Verejný orgán spravujúci zemepisné označenie

2. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena (zmeny) týka (týkajú)

☐ Názov výrobku

☒ Kategória vinárskeho výrobku

☐ Súvislosť

☐ Obmedzenia uvádzania na trh

3. Opis a dôvody zmeny

Začlenenie kategórií výrobkov akostné šumivé vína, akostné aromatické šumivé vína a sýtené perlivé vína

Na potrebu začleniť tieto kategórie výrobkov poukázali spotrebiteľské návyky a trendy. V poslednom čase sa na trhu objavuje dopyt po výrobkoch týchto kategórií. Vzhľadom na pôdne a klimatické podmienky v tejto vinohradníckej oblasti a na technologický vývoj vo vinárskych podnikoch je potrebné prirodzene regulovaným spôsobom využívať potenciál kategórií výrobkov v tomto regióne, pričom treba určiť rovnaké podmienky pre všetkých. Technologický vývoj umožňuje vyrábať vo vinohradníckej oblasti Mór nielen tradičné šumivé víno, ale aj akostné šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno a sýtené perlivé víno.

Položky špecifikácie výrobku, ktorých sa zmena týka:

— II. Opis vín

— III. Osobitné enologické postupy

— V. Maximálne výnosy

— VI. Povolené muštové odrody

— VII. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

— VIII. Iné základné požiadavky

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Body jednotného dokumentu, ktorých sa zmena týka:

— Kategórie vinárskych výrobkov

— Opis vína alebo vín

— Vinárske výrobné postupy – Osobitné enologické postupy

— Vinárske výrobné postupy – Maximálne výnosy

— Súvislosť so zemepisnou oblasťou

— Ďalšie podmienky

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Mór / Móri

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

9. Sýtené perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

4.1. *Víno Kategórie 1*

4.1.1. Biele

Biele vína majú farbu od zelenkastobielej cez slamovožltú až po zlatožltú s nízkou až strednou hĺbkou. Vo vôni dominujú kvetinové tóny vrátane akácie a kvetu viniča, ako aj zrelého kôstkového ovocia a citrusov. V chuti sa prejavujú svieže, živé kyseliny, stredné telo a tóny zrelého kôstkového ovocia a citrusov, často s olejnatou textúrou; jasne cítiť osobitné vlastnosti odrody a tóny vyzrievania v sudoch nie sú príliš výrazné.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4.1.2. Ružové

Ružové vína majú farbu od ružovej cez fialovú a lososovú až po farbu cibuľových šupiek a svetločervenú. Vôňa v sebe nesie náznaky svetločerveného bobuľového ovocia a jednoduchý a mladistvý štýl. Chuť je mladistvá a dominuje v nej červené bobuľové ovocie spolu so sviežimi kyselinami a s ľahkým telom.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4.1.3. Červené

Červené vína sa vyrábajú ako vína „primőr“ (primeur) s krátkou maceráciou (5 až 7 dní) na spotrebu v priebehu roka. Sú ľahké a jednoduché, pričom svojou vôňou a chuťou pripomínajú červené bobule. Majú bledorubínovú farbu.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4.1.4. Prémiové

Tieto vína majú zlatú až vyzretú zlatú farbu. Vo vôni cítiť arómy zrelého či dokonca prezretého kôstkového ovocia, ako aj sladkých korenín a medu, ktoré sú výsledkom vyzrievania, a určitú kamenistú mineralitu. Chuť sa vyznačuje výraznou ovocnosťou zrelého kôstkového ovocia, ako aj výraznou kyslosťou a vysokým obsahom alkoholu. V prípade vín z neskorého zberu, z výberového hrozna a zo zhrozienkovateného hrozna označených tradičným pojmom „prémiové“ je minimálny celkový obsah alkoholu 12,83 obj. % a maximálny obsah prchavých kyselín je 2 g/l, vyjadrený ako kyselina vínna.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4.2. *Kategória 5: Akostné šumivé víno*

4.2.1. Biele

Tieto šumivé vína majú bledozelenú farbu s jemnými zlatožltými odtieňmi a vôňu ovocia s bielou dužinou (broskyňa, jablko, nektárinka, hruška). Sú typicky kyslé, ale nie ostré. Ich kyseliny poskytujú dobrý základ pre textúru šumivého vína. Vyzrievaním sa rozvíjajú krémové arómy a plne sa zachovávajú tóny zrelého ovocia ako broskyňa, jablko, hruška a dokonca nektárinka.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4.2.2. Ružové

Vína majú bledolososovú až ružovkastú, občas jemne fialovú farbu. Ich vôňa pripomína ovocie s červenou dužinou (čerešňa, višňa, černica, čučoriedka, jahoda). Sú stredne intenzívne, vyznačujú sa dobrým kyslým základom a chuťou, v ktorej dominuje červené bobuľové ovocie.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4.3. *Kategória 6: Akostné aromatické šumivé víno*

4.3.1. Biele

Tieto vína môžu mať farbu od bledej zelenožltej po zlatožltú. Vo vôni dominujú tóny aromatického hrozna s mladistvými kvetinovými náznakmi kvetu viniča. Chuť sa vyznačuje stredne výraznou až živou štruktúrou kyselín, a či už je suchá, alebo s obsahom zvyškového cukru, badať v nej voňavé tóny a arómy pripomínajúce ovocie s bielou dužinou.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6
Minimálna celková kyslosť	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4.4. *Kategória 9: Sýtené perlivé víno*

4.4.1. Biele

Farba vín sa pohybuje od zelenkastobielej po zlatožltú. Vôňa nesie tóny citrusov a kôstkového ovocia. Rozpustený pridaný oxid uhličitý zvýrazňuje vône a chute vín a dodáva im stredne výraznú, elegantnú kyslosť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4.4.2. Ružové

Farba ružových sýtených perlivých vín sa pohybuje od bledej farby cibuľových šupiek až po svetločervenú. Vôňa nesie náznaky červeného bobuľového ovocia. Rozpustený pridaný oxid uhličitý zvýrazňuje vône a chute vín a dodáva im stredne výraznú, elegantnú kyslosť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Osobitné enologické postupy*

Víno

Enologické postupy

Použitie diskontinuálneho lisu na víno je povolené.

Zakázané enologické postupy

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Úprava obsahu zvyškového cukru a obohacovanie muštu prémiových vín nie sú povolené.

Pravidlá pestovania viniča

Pestovateľské postupy

Pravidlá týkajúce sa vedenia viniča: Vo vinohradoch, ktoré boli vysadené pred 1. augustom 2010 sa vinárske výrobky s chráneným označením pôvodu môžu vyrábať z hrozna zozberaného vo vinohradoch používajúcich akúkoľvek povolenú metódu pestovania, pokiaľ sa vo vinici pokračuje vo výrobe.

Pravidlá týkajúce sa vedenia viniča: Vo vinohradoch, v ktorých bol vinič vysadený po 1. auguste 2010: vedenie na hlavu, vedenie Gobelet, vedenie, pri ktorom sa ťažne vyväzujú do oblúka, nízky kordón, stredný kordón, vysoký kordón

Pravidlá týkajúce sa zaťaženia krov rodivými pukmi vo vinohrade:

Výroba vína Mór je povolená len pri zaťažení kra najviac10 rodivými pukmi na meter štvorcový. Metóda zberu:

Metóda zberu:

Pri všetkých vínach, akostných šumivých vínach, akostných aromatických šumivých vínach a sýtených perlivých vínach s CHOP je povolený ručný a mechanizovaný zber. Pri prémiových vínach je povolený len ručný zber.

Minimálny obsah prírodného cukru a potenciálny obsah alkoholu hrozna

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Pre biele, ružové a červené vína: 9,0 obj. % (14,9 stupňov maďarského muštomeru).(Magyar mustfok – [MM°])

Pre neskorý zber a výber z hrozna bielych vín, biele vína zo zhrozienkovateného hrozna a prémiové vína sa minimálny prírodný obsah cukru hrozna stanovuje na 216 g/liter, potenciálny obsah alkoholu na 12,83 obj. % (20 stupňov maďarského muštomeru) ([MM°]).

Pre akostné šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno a sýtené perlivé víno: 9,0 obj. % (14,9 stupňov maďarského muštomeru).(Magyar mustfok – [MM°]).

Pravidlá týkajúce sa dátumu zberu

Pestovateľské postupy

Určenie začiatku zberu:

O dátume začiatku zberu rozhoduje každoročne 20. augusta príslušný vinársky spolok. Žiadnemu vínu vyrobenému z hrozna zozberaného ešte pred dátumom začiatkom zberu, ktorý určil vinársky spolok, nemožno udeliť osvedčenie o pôvode vína s CHOP „Mór / Móri“ ani ho nemožno s týmto CHOP predávať. Dátum zberu uverejňuje spolok vinárov formou oznamu. V prípade mimoriadnych okolností (napr. týkajúcich sa počasia alebo infekcie) môže byť udelená uvedená výnimka.

Pravidlá označovania názvom odrôd:

Označovanie názvom odrôd a jeho synonymami, ako je vymedzené v príslušných vnútroštátnych predpisoch o klasifikácii odrôd viniča vhodných na výrobu vína, je povolené pre vinárske výrobky akejkoľvek kategórie z oblasti Mór s výhradou nasledujúcich obmedzení a dodatkov:

a) Ak je víno označené jedným názvom odrody, najmenej 85 % výrobku musí byť vyrobených z uvedenej odrody.

b) Ak je víno označené viacerými názvami odrôd, 100 % výrobku musí byť vyrobených z uvedených odrôd.

c) Označovanie názvom odrody nie je povolené pre vína z oblasti Mór, ktoré sú odlíšené výrazom podliehajúcim obmedzeniam „Muskotály“ (Muškát).

b) *Maximálne výnosy*

Biele, ružové, červené vína

100 hektolitrov na hektár

13 600 kg hrozna na hektár

Prémiové vína

60 hektolitrov na hektár

8 500 kg hrozna na hektár

Prémiové vína, neskorý zber a výber z hrozna

45 hektolitrov na hektár

8 000 kg hrozna na hektár

Prémiové vína, vína zo zhrozienkovateného hrozna

20 hektolitrov na hektár

5 000 kg hrozna na hektár

Akostné šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno, sýtené perlivé víno

100 hektolitrov na hektár

13 600 kg hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Hrozno z vinohradov patriacich do oblastí v obciach Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd a Zámoly v župe Fejér, ktoré sú vo vinohradníckom katastri (vinohradnícka oblasť Mór) klasifikované ako oblasti triedy I a II, môže byť použité na výrobu vinárskych výrobkov s CHOP „Mór / Móri“.

7. **Muštové odrody:**

cabernet franc – carbernet
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 – dievčenské 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 – rizling vlašský
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 – pinot csernüj
pinot noir – pinot cernii
pinot noir – pinot nero
pinot noir – pinot tinto
pinot noir – rulandské modré
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 – muškát žltý

sárga muskotály – muscat weisser

sárga muskotály – weiler

sárga muskotály – weisser

tramini – gewürtztraminer

tramini – roter traminer

tramini – savagnin rose

tramini – tramín červený

tramini – traminer

tramini – traminer rosso

zenit

zöld veltelíni – grüner muskateller

zöld veltelíni – grüner veltliner

zöld veltelíni – veltlinské zelené

zöld veltelíni – zöldveltelíni

8. **Opis súvislostí**

Opis vymedzenej oblasti

Vinohradnícka oblasť Mór, jedna z najmenších maďarských historických vinohradníckych oblastí, sa rozprestiera pri údolí Mór, ktoré leží medzi pohoriami Vértes a Bakony v župe Fejér, na tej istej strane ako pohorie Vértes.

Mikroklímu a prevládajúci smer vetra vo vinohradníckej oblasti ovplyvňuje údolie Mór, ktoré je tektonickým zlomom medzi pohoriami Bakony a Vértes. Súčasné morfologické vlastnosti vyplývajú z vytvárania povrchových útvarov počas obdobia neskorého pliocénu a štvrtohôr, keď vznikli osamotené vyvýšeniny pokryté štrkom, dlhé a široké hrebene či skalnaté a mierne zvažujúce sa pedimenty. Vértes je stredné krasové pohorie so štruktúrou hrasťu a priekopovej prepadliny.

Hnedé lesné pôdy s ílovou iluviáciou a hnedé pôdy sa zväčša vyvíjali na sprašoch zmiešaných s vápencovými úlomkami. Dolomity a vápence sú pokryté rendzinami.

Podnebie je vhodné na pestovanie viniča, hoci je chladnejšie ako tamojšia priemerná teplota. Zimy sú mierne s výrazným prúdením vzduchu v priebehu roka. Slnko svieti na väčšinu vinohradov počas celého leta. Priemerná ročná teplota je 10 °C. Túto oblasť charakterizujú mierne svetelné podmienky, pričom úhrn zrážok predstavuje 600 – 650 mm. Väčšina zrážok spadne v lete, najmenej vo februári a v marci. Prevládajú severozápadné vetry. Počasie je zvyčajne mierne chladné a pomerne daždivé.

8.1. *Víno (kategória 1)*

8.1.1. Ľudské faktory

Zaťaženie krov rodivými pukmi nesmie presiahnuť 10 pukov na meter štvorcový. Obmedzenia výnosu majú dôležitú úlohu z hľadiska jedinečnosti a kvality výrobkov. Pri niektorých druhoch vína, pri ktorých sa výber uskutočňuje vo vinohrade a kritériom je plnosť, je povolený len ručný zber, pri ktorom zohrávajú kľúčovú úlohu ľudské znalosti a skúsenosti spojené s výberom správnej suroviny. Určenie dátumu zberu nie je len otázkou tradície, ale aj vecou odborného *know-how*, z ktorého miestni vinári vychádzajú pri rozhodovaní o dátume zberu pred jeho zverejnením. Ak sa používa pojem „*muskotály*“ [muškát], musia prevládať aromatické odrody (min. 85 %). Tým sa zabezpečí aromatická vôňa vína.

8.1.2. Súvislosť medzi oblasťou výroby, ľudskými faktormi a výrobkom

Vďaka prírodným a ľudským faktorom zemepisnej oblasti sa vo vinohradníckej oblasti Mór po stáročia vyrábajú národne preslávené vína.

Priaznivá mezoklíma a mikroklíma na južných a juhozápadných svahoch hôr a kopcov vytvorila dobré miestne podmienky pestovania.

Veľkú výhodu predstavuje špecifická „veternosť“ údolia, ktorá pomáha obmedzovať plesňové choroby hrozna, znižovať riziko mrazov, vyhnúť sa im alebo ovplyvňuje častosť ich výskytu. Medzi ďalšie výhody patrí priaznivé vystavenie slnečnému svitu a jeho vynikajúce využitie na strmých juhozápadných svahoch na okraji údolia Mór. Pôdy s pomerne vysokým obsahom vápenca zapríčiňujú aj osobité vlastnosti vín z oblasti Mór.

Pestovanie hrozna a výroba vína v regióne zahŕňajú širokú škálu jedinečných a tradičných postupov, ktoré sú kľúčové z hľadiska ich dlhodobých účinkov. Pestovanie viniča a spracovanie hrozna v tejto oblasti sa významne líši od iných vinohradníckych oblastí, o čo sa zaslúžili najskôr nemecky hovoriaci osadníci, ktorí si so sebou priniesli pestovateľské postupy zo svojich domovských regiónov, potom kapucíni, ktorí zaviedli nové metódy pestovania viniča a výroby vína a napokon prispelo aj to, že sa tieto jedinečné postupy v tom čase vyvíjali lokálne, čiže v izolácii.

Vinice, v ktorých sa pestuje tradičným spôsobom, stále využívajú postupy typické pre danú vinohradnícku oblasť – tzv. holohlavý rez viniča a vedenie viniča na hlavu s použitím kolíkov s cieľom priblížiť strapce rastliny bližšie k zemi, ktorá ich cez deň ohrieva, čím sa zaručuje dobré dozrievanie a lepšia kvalita hrozna. Výrobcovia vín z oblasti Mór sa týchto pestovateľských postupov držia doteraz. Všetci výrobcovia vín z regiónu sa snažia využívať spôsoby nízkeho vedenia viniča.

Pomocou dôkladného odstraňovania výhonkov sa rovnomerne rozložia rodivé puky, čo pomáha zdravému rastu hrozna, ktoré je kľúčové na výrobu ovocných vín z oblasti Mór.

Suroviny vyrobené týmto spôsobom sú veľmi vhodné na dlhšie zrenie, napríklad v prípade prémiových vín, ktoré sa v tomto vinohradníckej oblasti vyrábajú s využitím sudov. Dôvodom je, že menší povrch umožňuje dlhšie zrenie v drevených sudoch.

8.2. *Akostné šumivé víno (kategória 5)*

8.2.1. Opis akostného šumivého vína

Šumivé vína vyrábané vo vinohradníckej oblasti Mór sa bez ohľadu na farbu vyznačujú výraznou, ale nie nadmernou kyslosťou, ako aj sviežosťou, živosťou a ovocnosťou. Dozrievaním získavajú akostné šumivé vína „Mór“ primárne tóny sušienok a masla a zaguľatené kyseliny.

Popri odrode Ezerjó, prevládajúcej odrode charakteristickej pre vinohradnícku oblasť až do 50. rokov 20. storočia, sa odvtedy pestuje množstvo prevažne bielych odrôd viniča. Sú to odrody Zöld veltelíni, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon a Pinot Noir. Najvýznamnejšou odrodou vinohradníckej je stále odroda Ezerjó, ktorá sa pestuje na takmer tretine územia. Odrodová skladba ukazuje, že popri odrode Ezerjó sa v tejto vinohradníckej oblasti dostali do popredia aj ďalšie odrody používané na výrobu tradičných šumivých vín, a to Chardonnay a Pinot Noir.

Vďaka týmto novým odrodám a tradičnej odrode Ezerjó sa dnes pod šumivými vínami „Mór“ rozumejú ovocné a svieže šumivé vína s dobrou kyslosťou, ktoré odolávajú účinkom vyzrievania.

8.2.2. Ľudské faktory

Hrozno dopestované vo vinohradníckej oblasti Mór je veľmi vhodné na výrobu šumivých vín. Čistá chuť hrozna pestovaného na vápnitých pôdach a výrazné, svieže kyseliny vín už desaťročia priťahujú pozornosť výrobcov šumivých vín k tejto vinohradníckej oblasti. Významné množstvá hrozna ako suroviny pre najväčšieho výrobcu šumivého vína v krajine sa teda v minulých desaťročiach produkovali okrem regiónu Etyek aj vo vinohradníckej oblasti Mór, pričom v 70. a 80. rokoch 20. storočia štátne poľnohospodárske družstvo Mór dokonca vyrábalo vlastné značkové šumivé víno s názvom „Corvinus“. Vďaka kvalite tohto šumivého vína mohlo družstvo uspokojiť nielen dopyt na domácom trhu, ale aj vstúpiť na vývozné trhy.

Po zatvorení štátneho poľnohospodárskeho družstva sa výroba šumivého vína na krátky čas prerušila, ale dnes sa v tejto vinohradníckej oblasti šumivé víno opäť vyrába, pričom sa čerpá z predchádzajúcich odborných skúseností a zároveň sa využívajú najmodernejšie technológie. Prispieva k tomu aj zmena odrodovej skladby vo vinohradníckej oblasti, keďže do popredia sa dostáva odroda Chardonnay a objavuje sa aj odroda Pinot Noir, ktorá je takisto vynikajúcou surovinou na výrobu šumivého vína.

Vyrábať sa môžu len biele a ružové akostné šumivé vína. Musia byť kvasené vo fľaši, aby sa zabezpečili rovnomerné jemné bublinky.

8.2.3. Súvislosť medzi oblasťou výroby, ľudskými faktormi a výrobkom

Vďaka prírodným a ľudským faktorom zemepisného prostredia sa vo vinohradníckej oblasti Mór po stáročia vyrábajú národne preslávené vína.

Priaznivá mezoklíma a mikroklíma na južných a juhozápadných svahoch hôr a kopcov vytvorila dobré miestne podmienky pestovania.

Veľkú výhodu predstavuje špecifická „veternosť“ údolia, ktorá pomáha obmedzovať plesňové choroby hrozna, znižovať riziko mrazov, vyhnúť sa im alebo ovplyvňuje častosť ich výskytu. Medzi ďalšie výhody patrí priaznivé vystavenie slnečnému svitu a jeho vynikajúce využitie na strmých juhozápadných svahoch na okraji údolia Mór. Za osobité vlastnosti vďačia akostné šumivé vína z oblasti Mór tiež pôdam s pomerne vysokým obsahom vápenca.

Pestovanie viniča v tejto vinohradníckej oblasti má celý rad tradičných prvkov, ako je napríklad nízke vedenie viniča a dôkladné vylamovanie letorastov, ktoré pomáha dosiahnuť rovnomerné rozloženie rodivých pukov. Prispieva to k rastu zdravého, nepoškodeného hrozna, ktoré vďaka spôsobu pestovania a dobrému vystaveniu slnečnému svitu dozrieva skôr, pretože sa lepšie využíva slnečný svit, pričom si hrozno zachováva typickú miestnu kyslosť a ovocnosť, čo je jedným z kľúčových faktorov výroby akostných šumivých vín „Mór“. Rovnako dôležité sú tradície a *know-how* miestnych výrobcov, ktoré pomáhajú zachovať sviežosť a živosť základných vín počas procesu výroby šumivých vín, čím sa dosahuje osobitná kvalita akostného šumivého vína „Mór“.

8.3. *Akostné aromatické šumivé víno (kategória 6)*

8.3.1. Akostné aromatické šumivé víno – Opis

Vína majú farbu od bledej zelenožltej po zlatožltú. V chuti dominujú ovocné a kvetinové primárne tóny pochádzajúce z aromatických odrôd viniča. Stredne výrazná alebo živá kyslosť poskytuje vhodný základ pre vína so zvyškovým cukrom a dodáva arómy pripomínajúce ovocie s bielou dužinou.

Najrozšírenejšou odrodou v tejto vinohradníckej oblasti je Ezerjó, ktorá sa pestuje takmer na jednej tretine územia, v posledných desaťročiach sa však do popredia dostávajú aj aromatické odrody. Tieto prevažne mladé vinohrady tvoria základ pre výrobu akostných aromatických šumivých vín.

8.3.2. Ľudské faktory

Vo vinohradníckej oblasti Mór sa tradícia pestovania aromatických odrôd viniča rozvíja desiatky rokov. Hlavnými odrodami tejto vinohradníckej oblasti sú už mnoho desaťročí Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Cserszegi fűszeres a Tramini. Vzhľadom na meniaci sa vkus konzumentov vín za posledných desať rokov odborníci v regióne Mór upriamili pozornosť na aromatické odrody a v oblasti výroby vína sa objavili požiadavky na vytvorenie nových kategórií výrobkov. Neustály technologický a odborný rozvoj vinárskych podnikov v posledných rokoch umožnil vyrábať v tomto regióne akostné aromatické šumivé víno kvasené priamo z muštu. Nižší obsah alkoholu pomáha zachovať sviežosť. Povolené odrody prešli odborným výberom, vďaka čomu vína získali svoje aromatické a voňavé vlastnosti.

8.3.3. Súvislosť medzi oblasťou výroby, ľudskými faktormi a výrobkom

Vďaka prírodným a ľudským faktorom zemepisného prostredia sa vo vinohradníckej oblasti Mór po stáročia vyrábajú národne preslávené vína.

Priaznivá mezoklíma a mikroklíma na južných a juhozápadných svahoch hôr a kopcov vytvorila dobré miestne podmienky pestovania.

Veľkú výhodu predstavuje špecifická „veternosť“ údolia, ktorá pomáha obmedzovať plesňové choroby hrozna, znižovať riziko mrazov, vyhnúť sa im alebo ovplyvňuje častosť ich výskytu. Medzi ďalšie výhody patrí priaznivé vystavenie slnečnému svitu a jeho vynikajúce využitie na strmých juhozápadných svahoch na okraji údolia Mór. Za osobité vlastnosti vďačia akostné aromatické šumivé vína z oblasti Mór tiež pôdam s pomerne vysokým obsahom vápenca.

Pestovanie viniča v tejto vinohradníckej oblasti má celý rad tradičných prvkov, ako je napríklad nízke vedenie viniča a dôkladné vylamovanie letorastov, ktoré pomáha dosiahnuť rovnomerné rozloženie rodivých pukov. Prispieva to k rastu zdravého, nepoškodeného hrozna, ktoré vďaka spôsobu pestovania a dobrému vystaveniu slnečnému svitu dozrieva skôr, pretože sa lepšie využíva slnečný svit, pričom si hrozno zachováva typickú miestnu kyslosť a ovocnosť, čo je jedným z kľúčových faktorov výroby akostných aromatických šumivých vín „Mór“. Rovnako dôležité je know-how miestnych výrobcov, ktoré pomáha zachovať sviežosť a živosť základných vín počas procesu výroby šumivých vín, čím sa dosahuje osobitná kvalita akostného aromatického šumivého vína „Mór“.

8.4. *Sýtené perlivé víno (kategória 9)*

8.4.1. Sýtené perlivé víno – opis

Najrozšírenejšou odrodou v tejto vinohradníckej oblasti je Ezerjó, ktorá sa pestuje takmer na jednej tretine územia, v posledných desaťročiach sa však do popredia dostávajú aj aromatické odrody. V prípade sýtených perlivých vín „Mór“ poskytujú tradičné odrody oblasti Mór, napríklad Ezerjó, vhodný kyslý základ, zatiaľ čo aromatické odrody dodávajú správnu komplexnosť vôní a aróm. Túto bohatosť vône a aróm zvýrazňuje pridaný oxid uhličitý, ktorý je čiastočne alebo úplne z externého zdroja.

Sýtené perlivé vína „Mór“ majú ovocnú vôňu a sú živé s elegantnou kyslosťou bez ohľadu na farbu. Rozpustený pridaný oxid uhličitý zvýrazňuje vône a chute vína.

8.4.2. Ľudské faktory

Sýtené perlivé vína boli po vínach a šumivých vínach ďalšou kategóriou výrobkov, ktorá vo vinohradníckej oblasti Mór zapustila korene. Za svoj úspech vďačia odborným znalostiam mladšej generácie miestnych vinárov a technologickému rozvoju vinárskych podnikov. Sýtené perlivé vína „Mór“ sa v zásade vyrábajú z aromatických odrôd, ale povolené sú aj klasické odrody danej vinohradníckej oblasti, ktoré výrobkom pri výrobe poskytujú dobrý kyslý základ. Zber sa uskutočňuje v prvej fáze fyziologickej zrelosti a výrobcovia si pri spracovaní hrozna a výrobe vína dávajú mimoriadne záležať, aby zachovali primárne arómy hrozna.

8.4.3. Súvislosť medzi oblasťou výroby, ľudskými faktormi a výrobkom

Vďaka prírodným a ľudským faktorom zemepisného prostredia sa vo vinohradníckej oblasti Mór po stáročia vyrábajú národne preslávené vína.

Priaznivá mezoklíma a mikroklíma na južných a juhozápadných svahoch hôr a kopcov vytvorila dobré miestne podmienky pestovania.

Veľkú výhodu predstavuje špecifická „veternosť“ údolia, ktorá pomáha obmedzovať plesňové choroby hrozna, znižovať riziko mrazov, vyhnúť sa im alebo ovplyvňuje častosť ich výskytu. Medzi ďalšie výhody patrí priaznivé vystavenie slnečnému svitu a jeho vynikajúce využitie na strmých juhozápadných svahoch na okraji údolia Mór. Za osobité vlastnosti vďačia sýtené perlivé vína z oblasti Mór tiež pôdam s pomerne vysokým obsahom vápenca.

Pestovanie viniča v tejto vinohradníckej oblasti má celý rad tradičných prvkov, ako je napríklad nízke vedenie viniča a dôkladné vylamovanie letorastov, ktoré pomáha dosiahnuť rovnomerné rozloženie rodivých pukov. Prispieva to k rastu zdravého, nepoškodeného hrozna, ktoré vďaka spôsobu pestovania a dobrému vystaveniu slnečnému svitu dozrieva skôr, pretože sa lepšie využíva slnečný svit, pričom si hrozno zachováva typickú miestnu kyslosť a ovocnosť, čo je jedným z kľúčových faktorov výroby sýtených perlivých vín „Mór“. Rovnako dôležité je *know-how* miestnych výrobcov, ktoré pomáha zachovať sviežosť a živosť základných vín počas procesu výroby vína, čím sa dosahuje osobitná kvalita sýteného perlivého vína „Mór“.

9. **Ďalšie osobitné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Pravidlá označovania

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na etiketách sa takisto môžu uvádzať odvodeniny vytvorené pridaním slovotvornej prípony „-i“ k názvom všetkých obcí vo vymedzenej zemepisnej oblasti, v ktorých je povolená výroba.

Uvedenie ročníka zberu je povinné pre všetky vína s označením „primeur“ a mladé vína.

Ak sa uvádza ročník zberu, 85 % vína musí pochádzať z toho ročníka. Výnimka sa vzťahuje na vína s označením „primeur“ či mladé vína, ako aj na vína „virgin vintage“ alebo z „prvého zberu“, pri ktorých 100 % vína musí pochádzať z príslušného ročníka zberu.

Výrazy „termőhelyen palackozva“ (plnené do fliaš v oblasti výroby), „termelői palackozás“ (plnené do fliaš výrobcom) a „pinceszövetkezetben palackozva“ (plnené do fliaš vinárskym družstvom) sa môžu uvádzať na akomkoľvek víne s označením „Mór / Móri“.

Výraz „rozé“ môže byť nahradený výrazom „rosé“ a výraz „küvé“ výrazom „cuvée“.

Výrazmi „küvé“ alebo „cuvée“ sa môžu označovať vína získané asamblážou niekoľkých odrôd viniča, na etikete ktorých sa môžu uviesť názvy muštových odrôd tvoriacich cuvée v zostupnom poradí podľa príslušného množstva s cieľom poskytnúť informácie spotrebiteľom. Ak sú uvedené názvy odrôd, musia sa uviesť názvy všetkých odrôd, ktoré tvoria cuvée.

Výraz „Öreg tőkék bora“ („víno zo starého viniča“) sa môže uvádzať na etikete, ak aspoň 85 % vína pochádza z terroiru, ktorého vinič je starší ako 40 rokov.

Použitie výrazu „birtokbor“ (víno z jedného vinárstva) je povolené na vínach z oblasti Mór za predpokladu, že 100 % hrozna použitého ako surovina na výrobu vína pochádza z oblasti obhospodarovanej príslušným vinárstvom. V prípade rodinných podnikov sa výraz „birtokbor“ (víno z jedného vinárstva) môže uvádzať aj na etikete vín vyrobených vo vinohradoch, ktoré obhospodarujú rodinní príslušníci.

Výrazy „késői szüretelésű bor“ (víno z neskorého zberu), „válogatott szüretelésű bor“ (víno z výberu z hrozna) „főbor“ (hlavné víno), „jégbor“ (ľadové víno) a „töppedt szőlőből készült bor“ (víno vyrobené zo zhrozienkovateného hrozna) sa môžu uvádzať iba na etikete prémiových vín.

Označovanie názvom odrôd a jeho synonymami, ako je vymedzené v príslušných vnútroštátnych predpisoch o klasifikácii odrôd viniča vhodných na výrobu vína, je povolené pre vinárske výrobky akejkoľvek kategórie z oblasti Mór s výhradou nasledujúcich obmedzení a dodatkov:

a) Ak je víno označené jedným názvom odrody, najmenej 85 % výrobku musí byť vyrobených z uvedenej odrody.

b) Ak je víno označené viacerými názvami odrôd, 100 % výrobku musí byť vyrobených z uvedených odrôd.

c) Označovanie názvom odrody nie je povolené pre vína z oblasti Mór, ktoré sú odlíšené výrazom podliehajúcim obmedzeniam „Muskotály“ (Muškát).

Iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré môžu byť uvádzané

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Opis podmienky:

VÍNO:

— tradičný pojem „*Muzeális bor*“ [archívne víno]: biele, prémiové

— „birtokbor“ (víno z jedného vinárstva): všetky vína

— „oreg tőkék bora“ („víno zo starého viniča“): všetky vína

— „virgin vintage“ alebo „első szüret“ (prvý zber): všetky vína

— „muskotály“ (muškát): biele

— „cuvée“ alebo „küvé“: všetky vína

— „szűretlen“ (nefiltrované): červené

— „primőr“ (primeur) alebo mladé víno: biele, ružové, červené

— „barrique“: biele, červené, prémiové

AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO:

— „*blanc de blanc*“: biele

— „*blanc de noir*“: biele

— „nyerspezsgő“ [šumivé víno suché (brut)]: biele, ružové

— „muskotály“ (muškát): biele

— „*crémant*“: biele, ružové

— „palackban erjesztett“ (kvasené vo fľaši): biele, ružové

— „termelői pezsgő“ (šumivé víno vinohradníka): biele, ružové

— „hagyományos módszerrel palackban erjesztett“ (kvasené vo fľaši s použitím tradičnej metódy), „hagyományos módszer“ (*méthode traditionnelle*) (tradičná metóda), „klasszikus módszer“ (*méthode classique*) (klasická metóda), „klasszikus hagyományos módszer“ (klasická tradičná metóda): biele, ružové

— „küvé“ alebo „cuvée“: biele, ružové

AKOSTNÉ AROMATICKÉ ŠUMIVÉ VÍNO:

— „muskotály“ (muškát)

— „küvé“ alebo „cuvée“

SÝTENÉ PERLIVÉ VÍNO:

— „muskotály“ (muškát)

— „küvé“ alebo „cuvée“

Menšie zemepisné jednotky, ktoré sa môžu používať okrem označenia CHOP „Mór“.

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Pri vínach „Mór“ označených názvom obce v tejto zemepisnej oblasti musí najmenej 85 % hrozna pochádzať z vinohradov, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra klasifikované ako vinohradnícke pozemky triedy I a II v danej obci, a najviac 15 % spracovaného hrozna môže pochádzať z iných častí vymedzenej oblasti výroby Mór.

Výroba v inej ako vymedzenej oblasti výroby

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Víno s chráneným označením pôvodu „Mór“ sa môže vyrábať mimo obcí vymedzenej oblasti v týchto župách, ktoré priamo susedia s vymedzenou oblasťou, a v ich obciach:

— Fejérska župa:

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

— Báčsko-malokumánska župa:

obce 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 a Zsana

— Župa Komárom-Esztergom:

obce 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 a Vértesszőlős

— Peštianska župa:

obce 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 a Veresegyház

— Tolnianska župa:

obce 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 a Zomba

— Župa Somogy:

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

— Župa Veszprém:

obce 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 a Zánka

Toto pravidlo sa nevzťahuje na prémiové vína, akostné šumivé vína a akostné aromatické šumivé vína, ktoré sa môžu spracovávať iba vo vymedzenej oblasti.

Chránené tradičné pojmy

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Ako synonymum pojmu „chránené označenie pôvodu“ sa môže používať tento tradičný pojem: „védett eredetű bor“ (víno chráneného pôvodu).

Na opis vlastnosti výrobku: „Muzeális bor“ (archívne víno), „Késői szüretelésű bor“ (víno s prívlastkom neskorý zber) a „válogatott szüretelésű bor“ (víno z výberu z hrozna)

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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