C/2025/2608

8.5.2025

Objava vloge za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije za zaščiteno označbo porekla v vinskem sektorju v skladu s členom 97(3) v povezavi s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/2608)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi sprožijo postopek ugovora pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

„Mór / Móri“

PDO-HU-A1333-AM03

Datum vloge: 16. februar 2020

1. Vložnik in pravni interes

Svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Mór

Javni organ, ki upravlja geografsko označbo

2. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

☐ Ime proizvoda

☒ Kategorija proizvoda vinske trte

☐ Povezava

☐ Omejitve trženja

3. Opis spremembe in razlogi zanjo

Vključitev kategorij proizvodov kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino in gazirano biser vino

Potrošniške navade in trendi so pokazali potrebo po vključitvi teh kategorij proizvodov. V zadnjem času se je na trgu pojavilo povpraševanje po proizvodih iz teh kategorij. Talne in podnebne razmere na vinorodnem območju ter tehnološki razvoj v vinskih kleteh kažejo, da je treba potencial kategorij proizvodov na tem območju izkoriščati naravno urejeno in z opredelitvijo enakih pogojev za vse. Zaradi tehnološkega razvoja se na vinorodnem območju Mór lahko proizvaja ne le tradicionalno peneče vino, temveč tudi kakovostno peneče vino, aromatično kakovostno peneče vino in gazirano biser vino.

Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

— II. Opis vina,

— III. Posebni enološki postopki,

— V. Največji donosi,

— VI. Dovoljene sorte vinske trte,

— VII. Povezava z geografskim območjem in

— VIII. Dodatni pogoji.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Zadevne postavke enotnega dokumenta:

— Kategorije proizvodov vinske trte,

— Opis vina,

— Enološki postopki – posebni enološki postopki,

— Enološki postopki – največji donosi,

— Povezava z geografskim območjem in

— Dodatni pogoji.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Mór / Móri

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
5. Kakovostno peneče vino
6. Kakovostno aromatično peneče vino
9. Gazirano biser vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

4.1 *Kategorija 1: vino*

4.1.1 Belo vino

Bela vina so zelenkasto bele, slamnato rumene do zlato rumene barve, šibke do srednje intenzivnosti. V vonju prevladujejo cvetlične note, tudi akacije in cvetov vinske trte, ter note zrelega koščičastega sadja in agrumov. V ustih so sveža ter imajo živahne kisline, srednje telo in note zrelega koščičastega sadja in agrumov, pogosto z oljnato teksturo; zaznajo se posebnosti sorte vinske trte, note staranja v sodih pa niso premočne.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4.1.2 Vino rosé

Vina rosé so rožnate, vijolične in lososove barve do barve čebulne lupine in svetlo rdeče barve. Vonj izraža note po svetlo rdečem jagodičju ter je zadržan in mladosten. Okus je mladosten, v njem pa prevladuje rdeče jagodičje, skupaj s svežimi kislinami in lahkim telesom.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4.1.3 Rdeče vino

Rdeča vina, proizvedena s kratko maceracijo (od pet do sedem dni), je kot mlada vina („primőr“) treba porabiti v letu trgatve. Vina so lahka in enostavna, njihova vonj in okus pa vzbujata zaznave po rdečem jagodičju. So svetlo rubinaste barve.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4.1.4 Vino „premium“

Ta vina so zlate barve do barve starega zlata. V vonju se zaznajo arome zrelega – tudi prezrelega – koščičastega sadja, sladkih začimb in medu, ki nastanejo pri staranju, ter neka kamnita mineralnost. Okus odlikujejo izrazita sadnost zrelega koščičastega sadja ter izrazite kisline in velik delež alkohola. Za vina pozne trgatve ter iz jagodnega izbora in sušenega grozdja s tradicionalnim izrazom „premium“ je najmanjši volumenski delež skupnega alkohola 12,83 % in najvišja vsebnost hlapnih kislin 2 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4.2 *Kategorija 5: kakovostno peneče vino*

4.2.1 Belo vino

Ta peneča vina so bledo zelene barve z rahlimi odtenki zlato rumene in imajo vonj po belem sadju (breskev, jabolko, nektarina, hruška). Običajno imajo izražene kisline, ki pa niso ostre. Njihove kisline so dobra osnova za teksturo penečega vina. S staranjem se razvijejo kremaste arome ter se v celoti ohranijo note zrelega sadja, kot so breskev, jabolko, hruška in celo nektarina.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4.2.2 Vino rosé

Vina so bledo lososove do rožnate, občasno rahlo vijoličaste barve. Njihov vonj vzbuja zaznave po rdečem sadju (češnje, višnje, robide, borovnice, jagode). So zmerno intenzivna, z dobrimi kislinami, ki tvorijo osnovo, v njihovem okusu pa prevladuje rdeče jagodičje.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina

Splošne analitske lastnosti	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4.3 *Kategorija 6: kakovostno aromatično peneče vino*

4.3.1 Belo vino

Vina so lahko bledo zeleno rumene do zlato rumene barve. V vonju prevladujejo note aromatičnega grozdja z mladostnimi cvetličnimi notami cvetov vinske trte. Za njihov okus je značilna srednja do živahna struktura kislin in ne glede na to, ali je suh ali z ostankom sladkorja, se čutijo dišeče note in arome belomesnatega sadja.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4.4 *Kategorija 9: gazirano biser vino*

4.4.1 Belo vino

Vina so zelenkasto bele do zlato rumene barve. V njihovem vonju se zaznajo note agrumov in koščičastega sadja. Dodani raztopljeni ogljikov dioksid poudarja vonj in okus vin, kar jim daje srednje, elegantne kislinske zaznave.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 g/l, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4.4.2 Vino rosé

Gazirana biser vina rosé so barve svetle čebulne lupine do svetlo rdeče barve. Vonj izraža note po rdečem jagodičju. Dodani raztopljeni ogljikov dioksid poudarja vonj in okus vin, kar jim daje srednje, elegantne kisline.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 g/l, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

(a) *Posebni enološki postopki*

Vino

Enološki postopki

Uporaba diskontinuirne stiskalnice je dovoljena.

Nedovoljeni enološki postopki

Pomembna omejitev pri pridelavi vina

Za vina z izrazom „premium“ nista dovoljena niti dosladkanje niti obogatitev mošta.

Pravila o pridelavi grozdja

Pridelovalna praksa

Pravila o gojitvenih oblikah: za vinograde, zasajene pred 1. avgustom 2010, se lahko vinski proizvodi z zaščiteno označbo porekla proizvajajo iz grozdja iz vinogradov, gojenih s katero koli pridelovalno prakso, dovoljeno v preteklosti, če se v vinogradu pridelava nadaljuje.

Pravila o gojitvenih oblikah: gojitvene oblike za vinograde, zasajene po 1. avgustu 2010, so rez na glavo, kotlasta oblika, dvokraki šparon, nizki kordon, srednji kordon in visoki kordon.

Pravila o številu očes v vinogradu:

za pridelavo vina z označbo „Mór“ je dovoljenih največ 10 rodnih očes na kvadratni meter.

Metoda trgatve:

za vsa vina, kakovostna peneča vina, kakovostna aromatična peneča vina in gazirana biser vina z ZOP sta dovoljeni ročna in strojna trgatev. Za vina z izrazom „premium“ je dovoljena le ročna trgatev.

Najnižja naravna vsebnost sladkorja v grozdju in najmanjši delež potencialnega alkohola

Pomembna omejitev pri pridelavi vina

Belo, rosé in rdeče vino: 9,0 vol. % – sladkorna stopnja grozdnega mošta 14,9 po madžarski lestvici (°MM).

Grozdje za bela vina pozne trgatve, iz jagodnega izbora ali sušenega grozdja in vina z izrazom „premium“ ima najnižjo naravno vsebnost sladkorja v grozdju 216 g/l in potencialni volumenski delež alkohola 12,83 %, kar ustreza sladkorni stopnji grozdnega mošta 20 po madžarski lestvici (°MM).

Kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino in gazirano biser vino: 9,0 vol. % – sladkorna stopnja grozdnega mošta 14,9 po madžarski lestvici (°MM).

Pravila o datumu trgatve

Pridelovalna praksa

Določitev datuma trgatve

Datum začetka trgatve vsako leto določi upravni odbor pristojne skupnosti vinogradnikov do 20. avgusta. Noben vinski proizvod iz grozdja, trganega pred datumom začetka trgatve, ki ga določi navedeni upravni odbor, ne more pridobiti potrdila o poreklu za vino z označbo „Mór / Móri“ in ga ni mogoče tržiti z ZOP. Datum trgatve je objavljen v obliki obvestila skupnosti proizvajalcev vina. V izjemnih okoliščinah (npr. slabo vreme ali okužba) je mogoče odstopati od tega.

Pravila o navedbi sort vinske trte

Navedba sort vinske trte in njihovih sopomenk, kot so opredeljene v ustreznih nacionalnih predpisih o razvrščanju sort vinske trte za proizvodnjo vina, je na vinskih proizvodih z označbo „Mór“ dovoljena za vse kategorije proizvodov, ob upoštevanju naslednjih omejitev in podrobnih določitev:

(a) če je na proizvodu navedena ena sama sorta vinske trte, mora biti iz te sorte pridelanih več kot 85 % tega proizvoda,

(b) če je na proizvodu navedenih več sort vinske trte, mora biti ta proizvod v celoti pridelan iz teh sort,

(c) navedba sort vinske trte ni dovoljena na vinih z označbo „Mór“, za katera se uporablja omejeni izraz „muskotály“ (muškat).

(b) *Največji donosi*

Belo, rosé in rdeče vino

100 hektolitrov na hektar

13 600 kg grozdja na hektar

Vino „premium“

60 hektolitrov na hektar

8 500 kg grozdja na hektar

Vino „premium“ – vino pozne trgatve in iz jagodnega izbora

45 hektolitrov na hektar

8 000 kg grozdja na hektar

Vino „premium“ – vino iz sušenega grozdja

20 hektolitrov na hektar

5 000 kg grozdja na hektar

Kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino in gazirano biser vino

100 hektolitrov na hektar

13 600 kg grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Za proizvodnjo vinskih proizvodov z ZOP „Mór / Móri“ se lahko uporabi grozdje z vinogradov, ki ležijo na ozemlju občin Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd in Zámoly v županiji Fejér, uvrščenih v razreda I in II po vinogradniškem katastru (vinorodno območje Mór).

7. **Sorte vinske trte**

cabernet franc – cabernet
cabernet franc – carbonet
cabernet franc – carmenet
cabernet franc – gros cabernet
cabernet franc – gros vidur
cabernet franc – kaberne fran
cabernet sauvignon
chardonnay – chardonnay blanc
chardonnay – kereklevelű
chardonnay – morillon blanc
chardonnay – ronci bilé
cserszegi fűszeres
ezerjó – kolmreifler
ezerjó – korponai
ezerjó – szadocsina
ezerjó – tausendachtgute
ezerjó – tausendgute
ezerjó – trummertraube
generosa
irsai olivér – irsai
irsai olivér – muskat olivér
irsai olivér – zolotis
irsai olivér – zolotisztüj rannüj
királyleánka – dánosi leánka
királyleánka – erdei sárga
királyleánka – feteasca regale
királyleánka – galbena de ardeal
királyleánka – königliche mädchentraube
királyleánka – königstochter
királyleánka – little princess
kékfrankos – blauer lemberger
kékfrankos – blauer limberger
kékfrankos – blaufränkisch
kékfrankos – limberger
kékfrankos – moravka
leánka – dievcenske hrozno
leánka – feteasca alba
leánka – leányszőlő
leánka – mädchentraube
merlot
olasz rizling – grasevina
olasz rizling – nemes rizling
olasz rizling – olaszrizling

olasz rizling – riesling italien
olasz rizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina
olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – miszket otonel
ottonel muskotály – muscat ottonel
ottonel muskotály – muskat ottonel
pinot blanc – fehér burgundi
pinot blanc – pinot beluj
pinot blanc – pinot bianco
pinot blanc – weissburgunder
pinot noir – blauer burgunder
pinot noir – kisburgundi kék
pinot noir – kék burgundi
pinot noir – kék rulandi
pinot noir – pignula
pinot noir – pino csernüj
pinot noir – pinot cernii
pinot noir – pinot nero
pinot noir – pinot tinto
pinot noir – rulandski modre
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – spätburgunder
rajnai rizling – johannisberger
rajnai rizling – rheinriesling
rajnai rizling – rhine riesling
rajnai rizling – riesling
rajnai rizling – riesling blanc
rajnai rizling – weisser riesling
rizlingszilváni – müller thurgau
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
rizlingszilváni – rivaner
rizlingszilváni – rizvanac
sauvignon – sauvignon bianco
sauvignon – sauvignon bijeli
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sovinjon
syrah – blauer syrah
syrah – marsanne noir
syrah – serine noir
syrah – shiraz
syrah – sirac
szürkebarát – auvergans gris

szürkebarát – grauburgunder

szürkebarát – graumönch

szürkebarát – pinot grigio

szürkebarát – pinot gris

szürkebarát – ruländer

sárga muskotály – moscato bianco

sárga muskotály – muscat blanc

sárga muskotály – muscat bélüj

sárga muskotály – muscat de frontignan

sárga muskotály – muscat de lunel

sárga muskotály – muscat lunel

sárga muskotály – muscat sylvaner

sárga muskotály – muscat zlty

sárga muskotály – muskat weisser

sárga muskotály – weiler

sárga muskotály – weisser

tramini – gewürtztraminer

tramini – roter traminer

tramini – savagnin rose

tramini – tramin cervené

tramini – traminer

tramini – traminer rosso

zenit

zöld veltelíni – grüner muskateller

zöld veltelíni – grüner veltliner

zöld veltelíni – veltlinské zelené

zöld veltelíni – zöldveltelíni

8. **Opis povezave**

Opis razmejenega območja

Vinorodno območje Mór, ki je eno od najmanjših zgodovinskih vinorodnih območij na Madžarskem, se razprostira po pobočjih gričevja Vértes po dolini Mór, ki je ujeta med gričevjem Vértes in Bakonjskim hribovjem v županiji Fejér.

Izoblikovanost tektonskega jarka Mór, tektonske prelomnice, ki poteka med gričevjem Vértes in Bakonjskim hribovjem, določa mikroklimo in smer prevladujočih vetrov na vinorodnem območju. Današnje morfološke značilnosti zaznamuje površje, nastalo v zgornjem pliocenu in kvartarju, o čemer pričajo osamelci, prekriti s prodom, podolžni široki hrbti ter razgibana in zmerno vzpenjajoča se pobočja. Gričevje Vértes tvori srednje visok kraški masiv, ki ga prepredajo horsti (tektonske grude) in prelomi (tektonske kotline).

Izprana rjava gozdna tla in rjava tla so se večinoma izoblikovala na podlagi iz puhlice, zmešane z apnenčastim gruščem in oligocenskimi peski. Dolomit in apnenec prekriva rendzina.

Čeprav je podnebje območja hladnejše od nacionalnega povprečja, je ugodno za vinogradništvo. Zime so mile, vetrovi pa so vse leto precej močni. Lega večine vinogradov je vse poletje osončena. Povprečna letna temperatura znaša 10 °C. Za območje sta značilni srednja osvetljenost in količina padavin, ki znaša od 600 mm do 650 mm. Količina padavin je največja poleti, najmanjša pa februarja in marca. Prevladujejo severozahodni vetrovi. Vreme je običajno zmerno sveže in precej deževno.

8.1 *Vino (1)*

8.1.1 Človeški dejavniki

Število očes v vinogradih ne sme presegati 10 očes na kvadratni meter. Omejitve donosa imajo pomembno vlogo pri edinstvenosti in kakovosti proizvodov. Za nekatere vrste vina, pri katerih v vinogradu poteka jagodni izbor in je merilo polnost, je dovoljena le ročna trgatev, pri kateri imajo za izbiro prave surovine bistveno vlogo človeško znanje in izkušnje. Določitev datuma trgatve ni le tradicija, temveč ga pred objavo določijo lokalni vinogradniki na podlagi svojega strokovnega znanja. Če se uporablja izraz „muskotály“ (muškat), morajo prevladovati aromatične sorte (najmanj 85 %), zaradi katerih ima vino aromatičen vonj.

8.1.2 Povezava med območjem proizvodnje, človeškimi dejavniki in proizvodom

Zaradi naravnih in človeških dejavnikov geografskega območja na vinorodnem območju Mór že stoletja pridelujejo vina, ki slovijo po vsej državi.

Zaradi ugodne mezo- in mikroklime, ki prevladujeta na južnih in jugozahodnih pobočjih hribov in gričev, so nastale ugodne lokalne razmere za gojenje vinske trte.

Posebna prepišnost doline močno prispeva k omejevanju širjenja glivičnih bolezni vinske trte, kar prispeva k zmanjšanju ali celo preprečevanju nevarnosti pozebe ali zmanjšuje njeno pogostost. Te prednosti dopolnjujeta še ugodna izpostavljenost strmih pobočij, obrnjenih proti jugozahodu na robu doline Mór, in možnost, da se na njih izvrstno izkorišča sončna svetloba. Značilne lastnosti vin z označbo „Mór“ so tudi posledica razmeroma visoke vsebnosti apnenca v tleh.

Vinogradništvo in vinarstvo na tem območju temeljita na obsežnem sklopu edinstvenih tradicionalnih značilnosti, ki so dolgoročno ključne. Precejšnje razlike v gojenju vinske trte in predelavi grozdja na tem območju v primerjavi z drugimi vinorodnimi območji je mogoče pripisati, prvič, dejstvu, da so nemško govoreči naseljenci prakse pridelovanja prinesli iz domačih regij, drugič, dejstvu, da so kapucini uvedli nove tehnike vinogradništva in pridelave vina, ter tretjič, dejstvu, da so se te posebnosti zaradi odmaknjenosti tega območja v tistem času večinoma razvile lokalno.

V tradicionalno obdelovanih vinogradih se še danes uporabljata t. i. „gola“ rez in rez na glavo z brajdami, značilni za to vinorodno območje, zaradi česar grozdi rastejo bližje tlom, ki jih čez dan segreje sonce, zato grozdje bolje dozori in je kakovostnejše. Vinogradniki z vinorodnega območja Mór so tej praksi pridelovanja ostali zvesti do danes. Vsi poskušajo vinsko trto gojiti v nizkih gojitvenih oblikah.

Poleg tega skrbno pletje mladik prispeva k enakomerni razporeditvi očes, kar pripomore k rasti zdravega, nepoškodovanega grozdja, ki je bistveno za pridelavo sadnih vin z vinorodnega območja Mór.

Tako pridelana surovina je izjemno primerna za daljše zorenje vina, na primer za vina z izrazom „premium“, ki se na vinorodnem območju tradicionalno pridelujejo v sodih. Manjša površina namreč omogoča daljše zorenje v lesenih sodih.

8.2 *Kakovostno peneče vino (5)*

8.2.1 Opis kakovostnega penečega vina

Za peneča vina, pridelana na vinorodnem območju Mór, so ne glede na barvo značilne živahne, vendar ne pretirane kisline, svežina, iskrivost in sadnost. Z zorenjem dobijo kakovostna peneča vina z označbo „Mór“ primarne note piškotov in masla ter zaokrožene kisline.

Sorto ezerjó, ki je bila glavna sorta vinske trte in zaščitni znak vinorodnega območja do petdesetih let 20. stoletja, danes dopolnjujejo številne druge, zlasti bele sorte vinske trte. To so zlasti so zöld veltelíni, rajnai rizling, chardonnay, királyleányka, sauvignon in pinot noir. Najpomembnejša sorta vinske trte na vinorodnem območju je še vedno ezerjó, ki se goji na skoraj tretjini njegove površine. Sortni sestav kaže, da sta se poleg sorte ezerjó na vinorodnem območju uveljavili tudi drugi sorti, ki se uporabljata za proizvodnjo tradicionalnih penečih vin, tj. chardonnay in pinot noir.

Zaradi teh novih sort vinske trte in tradicionalne sorte ezerjó se danes šteje, da so peneča vina z označbo „Mór“ zlasti sadna in sveža peneča vina z dobrimi kislinami, ki imajo dober potencial za staranje.

8.2.2 Človeški dejavniki

Grozdje z vinorodnega območja Mór je zelo primerno za pridelavo penečega vina. Zaradi čistega okusa grozdja, pridelanega na apnenčastih tleh, in živahnih, svežih kislin vin se proizvajalci penečega vina že desetletja zanimajo za to vinorodno območje. V zadnjih desetletjih so zato poleg občine Etyek tudi na vinorodnem območju Mór največjega proizvajalca penečega vina v državi oskrbovali s precejšnjimi količinami grozdja kot surovine, v sedemdesetih in osemdesetih letih 20. stoletja pa je državno posestvo Mór celo proizvajalo lastno blagovno znamko penečega vina, imenovano Corvinus. Kakovost penečega vina je posestvu omogočila, da ni le zalagalo domačega trga, temveč je tudi vstopilo tudi na izvozne trge.

Po zaprtju državnega posestva je bila proizvodnja penečega vina za kratek čas prekinjena, vendar se na podlagi predhodnih poklicnih izkušenj, ki se povezujejo z najsodobnejšo tehnologijo, na tem vinorodnem območju spet proizvaja peneče vino. K temu prispevata tudi sprememba sortnega sestava na vinorodnem območju, pri čemer se je uveljavila sorta chardonnay, gojiti pa so začeli tudi sorto pinot noir, ki je prav tako odlična surovina za peneče vino.

Proizvajata se lahko samo belo kakovostno peneče vino in kakovostno peneče vino rosé, ki morata vreti v steklenicah, da so mehurčki enakomerni in drobni.

8.2.3 Povezava med območjem proizvodnje, človeškimi dejavniki in proizvodom

Zaradi naravnih in človeških dejavnikov geografskega okolja na vinorodnem območju Mór že stoletja pridelujejo vina, ki slovijo po vsej državi.

Zaradi ugodne mezo- in mikroklime, ki prevladujeta na južnih in jugozahodnih pobočjih hribov in gričev, so nastale ugodne lokalne razmere za gojenje vinske trte.

Posebna prepišnost doline močno prispeva k omejevanju širjenja glivičnih bolezni vinske trte, kar prispeva k zmanjšanju ali celo preprečevanju nevarnosti pozebe ali zmanjšuje njeno pogostost. Te prednosti dopolnjujeta še ugodna izpostavljenost strmih pobočij, obrnjenih proti jugozahodu na robu doline Mór, in možnost, da se na njih izvrstno izkorišča sončna svetloba. Značilne lastnosti kakovostnega penečega vina z označbo „Mór“ so tudi posledica razmeroma visoke vsebnosti apnenca v tleh.

Gojenje vinske trte na vinorodnem območju ima številne tradicionalne značilnosti, kot sta nizka gojitvena oblika vinske trte in skrbna pletev mladik, kar prispeva k enakomerni razporeditvi očes. To prispeva k rasti zdravega, nepoškodovanega grozdja, ki zaradi pridelovalne prakse in dobre izpostavljenosti dozori prej, pri tem pa se bolje izkorišča sončna svetloba ter hkrati ohranjajo značilne lokalne kisline in sadnost, kar je eden bistvenih dejavnikov za pridelavo kakovostnega penečega vina z označbo „Mór“. Prav tako bistveni so prakse in znanje lokalnih pridelovalcev, ki prispevajo k ohranjanju svežine in živahnosti osnovnega vina med postopkom proizvodnje penečega vina, kar ustvarja posebno kakovost kakovostnega penečega vina z označbo „Mór“.

8.3 *Kakovostno aromatično peneče vino (6)*

8.3.1 Kakovostno aromatično peneče vino – opis

Vina so bledo zeleno rumene do zlato rumene barve. V okusih prevladujejo sadne in cvetlične primarne note, ki izhajajo iz aromatičnih sort vinske trte. Srednje ali živahne kisline tvorijo primerno osnovo za vina z ostankom sladkorja in aromami belomesnatega sadja.

Najpogostejša sorta vinske trte na vinorodnem območju je ezerjó, ki se goji na skoraj tretjini njegove površine, vendar se v zadnjih desetletjih uveljavljajo tudi aromatične sorte. Iz teh pretežno mladih vinogradov izvira glavnina pridelave kakovostnega aromatičnega penečega vina.

8.3.2 Človeški dejavniki

Na vinorodnem območju Mór imajo večdesetletno tradicijo gojenja aromatičnih sort vinske trte. Glavne sorte na tem območju so že več desetletij irsai olivér, ottonel muskotály, cserszegi fűszeres in tramini. Zaradi spreminjajočih se okusov za vino v zadnjem desetletju so se strokovnjaki za vino z označbo „Mór“ posvetili aromatičnim sortam, pojavile pa so se tudi zahteve po oblikovanju novih kategorij proizvodov pri pridelavi vina. Stalni tehnološki in strokovni razvoj vinskih kleti v zadnjih letih je omogočil, da se kakovostno aromatično peneče vino na vinorodnem območju proizvaja z neposrednim vrenjem mošta. Nižja vsebnost alkohola pomaga ohranjati svežino. Odobrene sorte so bile strokovno izbrane, zato imajo aromatične in dišeče lastnosti.

8.3.3 Povezava med območjem proizvodnje, človeškimi dejavniki in proizvodom

Zaradi naravnih in človeških dejavnikov geografskega okolja na vinorodnem območju Mór že stoletja pridelujejo vina, ki slovijo po vsej državi.

Zaradi ugodne mezo- in mikroklime, ki prevladujeta na južnih in jugozahodnih pobočjih hribov in gričev, so nastale ugodne lokalne razmere za gojenje vinske trte.

Posebna prepišnost doline močno prispeva k omejevanju širjenja glivičnih bolezni vinske trte, kar prispeva k zmanjšanju ali celo preprečevanju nevarnosti pozebe ali zmanjšuje njeno pogostost. Te prednosti dopolnjujeta še ugodna izpostavljenost strmih pobočij, obrnjenih proti jugozahodu na robu doline Mór, in možnost, da se na njih izvrstno izkorišča sončna svetloba. Značilne lastnosti kakovostnega aromatičnega penečega vina z označbo „Mór“ so tudi posledica razmeroma visoke vsebnosti apnenca v tleh.

Gojenje vinske trte na vinorodnem območju ima številne tradicionalne značilnosti, kot sta nizka gojitvena oblika vinske trte in skrbno pletje mladik, kar prispeva k enakomerni razporeditvi očes. To prispeva k rasti zdravega, nepoškodovanega grozdja, ki zaradi pridelovalne prakse in dobre izpostavljenosti dozori prej, pri tem pa se bolje izkorišča sončna svetloba ter hkrati ohranjajo značilne lokalne kisline in sadnost, kar je eden bistvenih dejavnikov za pridelavo kakovostnega aromatičnega penečega vina z označbo „Mór“. Prav tako je bistveno znanje lokalnih pridelovalcev, ki prispeva k ohranjanju svežine in živahnosti osnovnega vina med postopkom pridelave penečega vina, kar ustvarja posebno kakovost kakovostnega aromatičnega penečega vina z označbo „Mór“.

8.4 *Gazirano biser vino (9)*

8.4.1 Gazirana biser vina – opis

Najpogostejša sorta vinske trte na vinorodnem območju je ezerjó, ki se goji na skoraj tretjini njegove površine, vendar se v zadnjih desetletjih uveljavljajo tudi aromatične sorte. Pri gaziranih biser vinih z označbo „Mór“ tradicionalne sorte, kot je ezerjó, zagotavljajo kisline, ki tvorijo primerno osnovo, aromatične sorte pa jim dajejo pravi vonj in kompleksnost arome. Bogastvo vonja in arome poudarja dodani ogljikov dioksid, ki delno ali v celoti izvira od zunaj.

Gazirana biser vina z označbo „Mór“ imajo saden vonj in so ne glede na barvo živahna z elegantnimi kislinami. Dodani raztopljeni ogljikov dioksid poudarja vonj in okus vina.

8.4.2 Človeški dejavniki

Naslednja kategorija proizvodov, ki se je po vinu in penečem vinu uveljavila na vinorodnem območju Mór, je gazirano biser vino. Uspešno je zaradi strokovnega znanja mlajše generacije lokalnih pridelovalcev vina in tehnološkega razvoja vinskih kleti. Gazirano biser vino z označbo „Mór“ se večinoma proizvaja iz aromatičnih sort vinske trte, dovoljene pa so tudi klasične sorte s tega območja, ki proizvedenim proizvodm dajejo dobro kislinsko ogrodje. Trgatev poteka v prvi fazi fiziološke zrelosti, pridelovalci pa se pri predelavi grozdja in postopku pridelave vina zelo potrudijo, da ohranijo primarne arome grozdja.

8.4.3 Povezava med območjem proizvodnje, človeškimi dejavniki in proizvodom

Zaradi naravnih in človeških dejavnikov geografskega okolja na vinorodnem območju Mór že stoletja pridelujejo vina, ki slovijo po vsej državi.

Zaradi ugodne mezo- in mikroklime, ki prevladujeta na južnih in jugozahodnih pobočjih hribov in gričev, so nastale ugodne lokalne razmere za gojenje vinske trte.

Posebna prepišnost doline močno prispeva k omejevanju širjenja glivičnih bolezni vinske trte, kar prispeva k zmanjšanju ali celo preprečevanju nevarnosti pozebe ali zmanjšuje njeno pogostost. Te prednosti dopolnjujeta še ugodna izpostavljenost strmih pobočij, obrnjenih proti jugozahodu na robu doline Mór, in možnost, da se na njih izvrstno izkorišča sončna svetloba. Značilne lastnosti gaziranega biser vina z označbo „Mór“ so tudi posledica razmeroma visoke vsebnosti apnenca v tleh.

Gojenje vinske trte na vinorodnem območju ima številne tradicionalne značilnosti, kot sta nizka gojitvena oblika vinske trte in skrbno pletje mladik, kar prispeva k enakomerni razporeditvi očes. To prispeva k rasti zdravega, nepoškodovanega grozdja, ki zaradi pridelovalne prakse in dobre izpostavljenosti dozori prej, pri tem pa se bolje izkorišča sončna svetloba ter hkrati ohranjajo značilne lokalne kisline in sadnost, kar je eden bistvenih dejavnikov za pridelavo gaziranega biser vina z označbo „Mór“. Prav tako je bistveno znanje lokalnih pridelovalcev, ki prispeva k ohranjanju svežine in živahnosti osnovnega vina med postopkom pridelave vina, s čimer se ustvarja posebna kakovost gaziranega biser vina z označbo „Mór“.

9. **Posebne dodatne zahteve (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Pravila o označbah

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Na etiketah se lahko za vse občine, odobrene za pridelavo na razmejenem geografskem območju, navede tudi izpeljanka imena s pripono „-i“.

Na etiketi je pri vseh mladih in novih vinih treba obvezno navesti letnik.

Če se na etiketi navede letnik, mora biti iz tega letnika najmanj 85 % vina. Izjema so mlada ali nova vina ter vina z izrazom „első szüret“ ali „virgin vintage“ (deviška trgatev), ki morajo biti v celoti iz navedenega leta trgatve.

Na etiketah vseh vin z označbo „Mór / Móri“ se lahko navedejo izrazi „termőhelyen palackozva“ (polnjeno na območju pridelave), „termelői palackozás“ (polnjeno pri proizvajalcu) in „pinceszövetkezetben palackozva“ (polnjeno v zadružnih kleteh).

Izraz „rozé“ se lahko nadomesti z izrazom „rosé“, izraz „küvé“ pa z izrazom „cuvée“ (zvrstno vino).

Če „küvé“ ali „cuvée“ označuje vina, pridelana z zvrščanjem več sort, se na etiketi za seznanjanje potrošnikov lahko navedejo imena sort vinske trte v padajočem vrstnem redu po njihovem deležu v zvrstnem vinu. Če se na etiketi navedejo sorte vinske trte, morajo biti navedena imena vseh sort, ki sestavljajo zvrstno vino.

Na etiketi se lahko navede izraz „öreg tőkék bora“ (vino starih trt), če najmanj 85 % vina izvira z vinorodnega rastišča, na katerem so vinske trte stare več kot 40 let.

Na etiketi vina z označbo „Mór“ se lahko uporabi izraz „birtokbor“ (vino s posestva), če grozdje, iz katerega je vino pridelano, v celoti izvira z območja, ki ga obdeluje določeno vinogradniško posestvo. V primeru družinskega podjetja se lahko ta izraz navede tudi na etiketi vina, proizvedenega v vinogradih, ki jih obdelujejo družinski člani.

Izrazi „késői szüretelésű bor“ (vino pozne trgatve), „válogatott szüretelésű bor“ (vino iz jagodnega izbora), „főbor“ (glavno vino), „jégbor“ (ledeno vino) ali „töppedt szőlőből készült bor“ (vino iz sušenega grozdja) se lahko navedejo izključno na etiketah vina z izrazom „premium“.

Navedba sort vinske trte in njihovih sopomenk, kot so opredeljene v ustreznih nacionalnih predpisih o razvrščanju sort vinske trte za proizvodnjo vina, je na vinskih proizvodih z označbo „Mór“ dovoljena za vse kategorije proizvodov ob upoštevanju naslednjih omejitev in podrobnih določitev:

(a) če se na proizvodu navede ena sama sorta vinske trte, mora biti iz nje proizvedenih več kot 85 % proizvoda;

(b) če se na proizvodu navede več sort vinske trte, mora biti proizvod v celoti proizveden iz njih;

(c) navedba sort vinske trte ni dovoljena na vinih z označbo „Mór“, za katera se uporablja omejeni izraz „muskotály“ (muškat).

Drugi omejeni izrazi, ki se lahko navedejo

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Opis pogoja:

VINO:

— tradicionalni izraz „muzeális bor“ (arhivsko vino): belo vino, vino „premium“,

— „birtokbor“ (vino s posestva): vse vrste vina,

— „öreg tőkék bora“ (vino starih trt): vse vrste vina,

— „virgin vintage“ ali „első szüret“ (deviška trgatev): vse vrste vina,

— „muskotály“ (muškat): belo vino,

— „cuvée“ ali „küvé“ (zvrstno vino): vse vrste vina,

— „szűretlen“ (nefiltrirano): rdeče vino,

— „primőr“ (mlado vino) ali „újbor“ (novo vino): belo, rosé in rdeče vino,

— „barrique“ (barik): belo in rdeče vino ter vino „premium“;

KAKOVOSTNO PENEČE VINO:

— „blanc de blanc“ (belo vino iz belega grozdja): belo vino,

— „blanc de noir“ (belo vino iz rdečega grozdja): belo vino,

— „nyerspezsgő“ (zelo suho peneče vino): belo vino in vino rosé,

— „muskotály“ (muškat): belo vino,

— „crémant“ (po klasični metodi): belo vino in vino rosé,

— „palackban erjesztett“ (vrenje v steklenici): belo vino in vino rosé,

— „termelői pezsgő“ (peneče vino pridelovalca): belo vino in vino rosé,

— „hagyományos módszerrel palackban erjesztett“ (vrenje v steklenici po tradicionalni metodi), „hagyományos módszer“ (tradicionalna metoda), „klasszikus módszer“ (klasična metoda), „klasszikus hagyományos módszer“ (klasična tradicionalna metoda): belo vino in vino rosé,

— „cuvée“ ali „küvé“ (zvrstno vino): belo vino in vino rosé;

KAKOVOSTNO AROMATIČNO PENEČE VINO:

— „muskotály“ (muškat),

— „cuvée“ ali „küvé“ (zvrstno vino);

GAZIRANO BISER VINO:

— „muskotály“ (muškat),

— „cuvée“ ali „küvé“ (zvrstno vino).

Imena manjših geografskih enot, ki se lahko uporabljajo poleg ZOP „Mór“

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri vinih, označenih z imenom občine z geografskega območja, mora najmanj 85 % grozdja izvirati iz vinogradov, ki so v tej občini uvrščeni v razred I ali II, preostalih 15 % predelanega grozdja pa lahko prihaja iz drugih delov razmejenega območja pridelave z označbo „Mór“.

Proizvodnja zunaj razmejenega območja proizvodnje

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vino z zaščiteno označbo porekla „Mór“ se lahko prideluje zunaj občin razmejenega območja v naslednjih županijah, ki neposredno mejijo na razmejeno območje, in v njegovih občinah:

— županija Fejér:

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

— županija Bács-Kiskun:

občine 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 in Zsana;

— županija Komárom-Esztergom:

občine 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 in Vértesszőlős;

— županija Pešta:

občine 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 in Veresegyház;

— županija Tolna:

občine 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 in Zomba;

— županija Somogy:

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

— županija Veszprém:

občine 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 in Zánka.

Izjeme od tega pravila veljajo za vino z izrazom „premium“, kakovostno peneče vino in kakovostno aromatično peneče vino, ki se lahko predelujejo le na razmejenem območju.

Zaščiteni tradicionalni izrazi

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Kot sopomenka za izraz „zaščitena označba porekla“ se lahko uporablja naslednji tradicionalni izraz: „védett eredetű bor“ (vino z zaščitenim poreklom).

Za opis značilnosti proizvoda: „muzeális bor“ (arhivsko vino), „késői szüretelésű bor“ (vino pozne trgatve) in „válogatott szüretelésű bor“ (vino iz jagodnega izbora)

Povezava do specifikacije proizvoda

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