Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/2608

8.5.2025

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation för en skyddad ursprungsbeteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.3 jämförd med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2025/2608)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATION

”Mór / Móri”

PDO-HU-A1333-AM03

Datum för ansökan: 16.2.2020

1. Sökande och berättigat intresse

Rådet för vinförbund i vinodlingsområdet Mór

Offentligt organ som förvaltar den geografiska beteckningen

2. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna

☐ Produktens namn

☒ Kategori av vinprodukt

☐ Samband

☐ Saluföringsbegränsningar

3. Beskrivning av och motivering till ändringen

Att inkludera produktkategorierna mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och pärlande vin med tillsats av koldioxid.

Konsumentvanor och trender har visat att det finns ett behov av att inkludera dessa produktkategorier. Under den senaste tiden har det funnits en efterfrågan på produkter i dessa kategorier. Jordmånen och klimatförhållandena i vinodlingsområdet och vingårdarnas tekniska utveckling pekar på ett behov av att utnyttja potentialen hos produktkategorierna i området på ett naturligt reglerat sätt och på lika villkor för alla. Den tekniska utvecklingen gör det möjligt för vinodlingsområdet Mór att producera inte bara traditionellt mousserande vin utan även mousserande kvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ samt pärlande vin med tillsats av koldioxid.

Berörda rubriker i produktspecifikationen:

— II. Beskrivning av vinerna

— III. Särskilda oenologiska metoder

— V. Högsta avkastning

— VI. Tillåtna druvsorter

— VII. Samband med det geografiska området

— VIII. Ytterligare villkor

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Berörda rubriker i det sammanfattande dokumentet:

— Kategorier av vinprodukter

— Beskrivning av vinet eller vinerna

— Vinframställningsmetoder – Särskilda oenologiska metoder

— Vinframställningsmetoder – Högsta avkastning

— Samband med det geografiska området

— Ytterligare villkor

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Mór / Móri

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

9. Pärlande vin med tillsats av koldioxid

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol, druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

4.1 *Kategori 1 Vin*

4.1.1 Vita viner

De vita vinernas färg varierar från grönvit till halmgul och gyllengul, från ljus till medeldjup. Doften domineras av blommiga toner, inklusive akaciablommor och vinrankeblom, samt mogna stenfrukter och citrus. Smaken utmärks av en frisk och livlig syra, en medelhög fyllighet och inslag av mogna stenfrukter och citrus, ofta med en oljig konsistens. De särskilda egenskaperna hos druvsorten är tydliga och inslagen av lagring på fat är inte överväldigande.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4,6 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.1.2 Roséviner

Rosévinernas färg varierar från rosa, violett och laxrosa till lökskalsfärgad och ljusröd. Doften har inslag av lätta röda bär och en modest och ungdomlig stil. Smaken är ungdomlig och domineras av röda bär, tillsammans med friska syror och en lätt fyllighet.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4,6 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.1.3 Röda viner

De röda vinerna framställs som primörviner (”primőr”), vilket innebär att de efter en kort maceration (5–7 dagar) ska konsumeras inom ett år. De är lätta, enkla och deras doft och smak påminner om röda bär. De har en klar rubinröd färg.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4,6 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.1.4 Premiumviner

Färgen på dessa viner varierar från gyllengul till åldrat guld. Doften har aromer av mogna – till och med övermogna – stenfrukter, söta kryddor och honung till följd av lagring, och en viss stenig mineralitet. Smaken har en tydlig fruktighet från mogna stenfrukter samt en påtaglig syra och en hög alkoholhalt. För viner från sen skörd och selektiv skörd och viner som framställs av lätt torkade druvor med det traditionella uttrycket ”premium” är den minsta totala alkoholhalten i volymprocent 12,83 och den högsta halten av flyktiga syror 2 g/l uttryckt som vinsyra.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4,6 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.2 *Kategori 5: Mousserande kvalitetsvin*

4.2.1 Vita viner

Dessa mousserande viner har en ljusgrön färg med svaga gyllengula nyanser, och doften påminner om frukter med vitt fruktkött (persika, äpple, nektarin, päron). De är typiskt syrliga, men inte skarpa. Deras syra utgör en god grund för det mousserande vinets konsistens. Lagring gör att de krämiga aromerna utvecklas och att inslagen av mogna frukter, såsom persika, äpple, päron och till och med nektarin, bevaras fullt ut.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4,6 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.2.2 Roséviner

Vinernas färg varierar från ljus laxrosa till rosaktig, ibland något lila. Deras doft påminner om bär med rött fruktkött (körsbär, surkörsbär, björnbär, blåbär, jordgubbar). De är måttligt intensiva, med en god syra och smaker som domineras av röda bär.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4,6 g/l uttryckt som vinsyra

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.3 *Kategori 6: Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ*

4.3.1 Vita viner

Vinernas färg kan variera från ljust gröngul till gyllengul. Doften domineras av inslag av aromatiska druvor, med ungdomliga blommiga toner av vinrankeblom. Smaken kännetecknas av en medelhög till intensiv syra, och oavsett om den är torr eller innehåller restsocker så har den aromatiska toner och aromer som påminner om frukt med vitt fruktkött.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	6
Lägsta totala syrahalt	4,6 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.4 *Kategori 9: Pärlande vin med tillsats av koldioxid*

4.4.1 Vita viner

Färgen varierar från grönvit till gyllengul. Doften har inslag av toner av citrus och stenfrukter. Den upplösta koldioxid som har tillsatts framhäver vinets doft och smak, vilket ger vinerna en medelhög, elegant syra.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.4.2 Roséviner

Färgen på de pärlande rosévinerna med tillsats av koldioxid varierar från ljus lökskalsfärgad till ljusröd. Doften har inslag av röda bär. Den upplösta koldioxid som har tillsatts framhäver vinets doft och smak, vilket ger vinerna en medelhög, elegant syra.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Särskilda oenologiska metoder*

Vin

Oenologiska metoder

Användning av pressning i omgångar är tillåten

Oenologiska metoder som inte är tillåtna

Relevanta restriktioner för vinframställning

Sötning av premiumviner eller berikning av musten får inte förekomma.

Bestämmelser angående vinodlingen

Odlingsmetoder

Bestämmelser om beskärning och uppbindning: Vingårdar som har planterats före den 1 augusti 2010 får användas för framställning av vinprodukter med den skyddade ursprungsbeteckningen oavsett vilken tidigare godkänd odlingsmetod som har använts, så länge vingården brukas.

Bestämmelser om beskärning och uppbindning: För vingårdar som planterats efter den 1 augusti 2010: kronformning, gobeletbeskärning, paraplybeskärning, låg kordong, medelhög kordong och hög kordong.

Bestämmelser om knoppmängd i vingårdarna:

Högst 10 levande knoppar/m2 är tillåtna vid framställning av viner med beteckningen Mór.

Skördemetod:

Manuell och mekanisk skörd är tillåten för alla viner med den skyddade ursprungsbeteckningen, mousserande kvalitetsviner, mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och pärlande viner med tillsats av koldioxid. Endast manuell skörd är tillåten för premiumviner.

Minsta naturliga sockerhalt i druvan och potentiell lägsta alkoholhalt

Relevanta restriktioner för vinframställning

Vita viner, roséviner och röda viner: 9,0 volymprocent – 14,9 i ungersk mustvikt (*Magyar mustfok*, MM°)

För vita viner från sen skörd och selektiv skörd och vita viner som framställs av lätt torkade druvor och för premiumviner gäller att druvorna ska ha en minsta naturlig sockerhalt på 216 g/l och en potentiell alkoholhalt på 12,83 volymprocent, dvs. 20 ungersk mustvikt (MM°).

Mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och pärlande vin med tillsats av koldioxid: 9,0 volymprocent – 14,9 i ungersk mustvikt (MM°)

Bestämmelser om skördedatum

Odlingsmetoder

Fastställande av datum för skörd:

Styrelsen för vinförbundet fastställer startdatum för skörden varje år före den 20 augusti. Produkter som framställs av druvor som har skördats före det startdatum för skörden som vinförbundet har fastställt får inte tilldelas ursprungsintyg för vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mór / Móri” och får inte saluföras med den skyddade ursprungsbeteckningen. Datumet för skörden offentliggörs i form av ett meddelande från vinförbundet. Under särskilda omständigheter (p.g.a. exempelvis vädret eller infektionsangrepp) är det möjligt att göra undantag från dessa bestämmelser.

Bestämmelser om att ange druvsorter:

Det är tillåtet att ange druvsorter eller deras synonymer i enlighet med gällande nationell lagstiftning om klassificering av druvsorter för vinframställning på vinprodukter från Mórområdet för samtliga produktkategorier, med följande begränsningar och förtydliganden:

a. När endast en druvsort anges på en produkt måste produkten till minst 85 % ha framställts av den druvsorten.

b. När flera druvsorter anges på en produkt måste produkten till 100 % ha framställts av dessa druvsorter.

c. Det är inte tillåtet att ange druvsort på viner från Mór som betecknas med det begränsade uttrycket ”muskotály” (muskat).

b. *Högsta avkastning*

Vita viner, roséviner och röda viner

100 hektoliter per hektar

13 600 kg druvor per hektar

Premiumviner

60 hektoliter per hektar

8 500 kg druvor per hektar

Premiumviner, sen skörd, selektiv skörd

45 hektoliter per hektar

8 000 kg druvor per hektar

Premiumviner som framställs av lätt torkade druvor

20 hektoliter per hektar

5 000 kg druvor per hektar

Mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ, pärlande vin med tillsats av koldioxid

100 hektoliter per hektar

13 600 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvor från vingårdar av klass I och II i kommunerna Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd och Zámoly i distriktet Fejér, enligt vinodlingsregistret (vinodlingsområdet Mór), får används för framställning av vinprodukter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mór / Móri”.

7. **Druvsort(er)**

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 – weisser

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 – muscat blanc

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. **Beskrivning av samband**

Beskrivning av det avgränsade området

Vinodlingsområdet Mór är ett av de minsta historiska vinodlingsområdena i Ungern. Det sträcker sig längs Mór-ravinen på Vértes- och Bakonybergens sluttningar i distriktet Fejér.

Formen på Mór-ravinen, som är en förkastningsspricka mellan Vértes- och Bakonybergen, är avgörande för mikroklimatet och de dominerande vindriktningarna i vinodlingsområdet. Ravinens morfologiska egenskaper härrör från yngre pliocen och kvartärperioden, vilket syns på de grustäckta kullarna, de breda och långsträckta åsarna och de mjuka sluttningarna. Vértesbergen bildar ett medelhögt karstmassiv som genomkorsas av raviner och klipputsprång.

Dess dränerade brunjordar och brunjordar bildades till största delen på en grund av lössjord som ibland är täckt av kalkgrus och av sand från oligocenperioden. På vissa ställen är dolomit- och kalkstenen täckt av rendzinajord.

Klimatet är svalare än det nationella genomsnittet, men lämpar sig väl för vinodling. Vintrarna är milda och det är blåsigt nästan hela året. På sommaren har de flesta vingårdar en god solinstrålning under hela dagen. Årsmedeltemperaturen är 10 °C. Området präglas av måttliga ljusförhållanden och nederbörden ligger på 600–650 mm. Den mesta nederbörden faller på sommaren, medan februari och mars är de torraste månaderna. Den dominerande vindriktningen är nordvästlig. Generellt är vädret svalt och ganska regnigt.

8.1 *Vin (1)*

8.1.1 Mänskliga faktorer

Knoppmängden i vingårdarna får inte överstiga 10 knoppar/m2. Begränsningar vad gäller avkastning spelar en viktig roll för produkternas unika karaktär och kvalitet. För vissa vintyper där urval sker på vingården och fyllighet är ett kriterium är endast manuell skörd tillåten, och mänskliga kunskaper och erfarenheter spelar en avgörande roll när rätt råvara ska väljas. Att fastställa datum för skörd är inte bara tradition utan avgörs av de lokala vinodlarna på grundval av deras know-how innan det offentliggörs. Om uttrycket ”muskotály” (muskat) används måste innehållet domineras av aromatiska druvsorter (minst 85 %). Detta säkerställer vinets aromatiska doft.

8.1.2 Samband mellan produktionsområde, mänskliga faktorer och produkten

Tack vare de naturliga och mänskliga faktorerna har de viner som framställs i vinodlingsområdet Mór genom århundradena haft ett grundmurat gott anseende i hela landet.

Meso- och mikroklimatet på sluttningarna mot söder och sydväst är gynnsamt för vinodling.

De luftströmmar som ofta drar genom Mór-ravinen innebär att vinstockarna sällan angrips av svampsjukdomar och de dämpar eller rentav förebygger risken för frost, eller påverkar dess frekvens. Den fördelaktiga solinstrålningen på de branta sluttningarna mot sydväst och möjligheten att utnyttja solljuset är andra gynnsamma faktorer. Slutligen får vinerna från Mór sin karaktär av den förhållandevis kalkrika jordmånen.

Den vinodling och vinframställning som har utvecklats i området bygger på unika traditioner som fortfarande sätter sin prägel på produktionen. Att områdets metoder för vinodling och druvbearbetning skiljer sig så markant från andra delar av landet kan för det första förklaras av de kulturella sedvänjor som de tyskspråkiga nybyggarna förde med sig från hemlandet, för det andra av de nya vinodlings- och vinframställningsmetoder som kapucinmunkarna introducerade, och för det tredje av att dessa egenheter till stor del växte fram i en lokal och isolerad kontext.

I de vingårdar där man odlar på ett traditionellt sätt används än i våra dagar en ”kal” beskärningsteknik med kronformning med uppbindning som är typisk för vinodlingsområdet och syftar till att föra druvorna närmare den solvärmda marken, vilket ger en bättre mogning och högre kvalitet. Vinodlarna i Mórområdet håller fortfarande fast vid denna vinodlingstradition. Alla vinproducenter i området använder fortfarande skötselmetoden med beskärning och uppbindning till korta vinrankor.

Utöver denna metod hjälper en noggrann knopprensning till att sprida ut knopparna jämnt, vilket bidrar till de hela och friska druvor som är en förutsättning för de fruktiga vinerna från Mór.

De ovannämnda produktionsmetoderna ger en råvara som är väl lämpad för en längre lagring av vinet, som när det till exempel gäller premiumvinerna traditionellt sker i stora fat. Orsaken är att områdets begränsade yta gör det möjligt med en längre lagring på träfat.

8.2 *Mousserande kvalitetsvin (5)*

8.2.1 Beskrivning av de mousserande kvalitetsvinerna

De mousserande viner som framställs i vinodlingsområdet Mór kännetecknas oavsett färg av en livlig men inte överdriven syra, friskhet, livlighet och fruktighet. Vid lagring får de mousserande kvalitetsvinerna från Mór primära toner av kex, smör och avrundade syror.

Till druvsorten ezerjó, som i princip var den enda som odlades fram till 1950-talet och som har utgjort ett kvalitetsmärke för området, har det i dag tillkommit andra druvsorter, i allmänhet gröna. Till dessa hör zöld veltelíni, rajnai rizling, chardonnay, királyleányka, sauvignon och pinot noir. Ezerjó är dock fortfarande den främsta druvsorten i området och odlas på nästan en tredjedel av vingårdsarealen i området. Druvsortimentet visar att även andra druvsorter som används för att framställa traditionella mousserande viner, som chardonnay och pinot noir, odlas i vinområdet vid sidan av ezerjó.

Tack vare dessa nya druvsorter och den traditionella ezerjó anses mousserande viner från Mór i dag omfatta fruktiga och friska mousserande viner med god syra som tål effekterna av lagringen.

8.2.2 Mänskliga faktorer

Druvor som produceras i vinodlingsområdet Mór är mycket lämpade för framställning av mousserande viner. Den rena smaken hos druvorna, som odlas i kalkhaltiga jordar, och vinernas livliga och friska syror har i årtionden fått producenter av mousserande viner att uppmärksamma vinodlingsområdet. Utöver Etyek har därför även vinodlingsområdet Mór levererat betydande mängder druvor som råvara till landets största producenter av mousserande viner under de senaste årtiondena, och på 1970- och 1980-talen producerade det statsägda jordbruket i Mór till och med sitt eget mousserande vin med namnet ”Corvinus”. Kvaliteten på de mousserande vinerna gjorde att företaget inte enbart hade framgång på den inhemska marknaden utan även nådde exportmarknaderna.

Efter att det statsägda jordbruket avvecklats avbröts under en kort period framställningen av mousserande viner. Tack vare tidigare yrkeserfarenheter i kombination med den senaste tekniken har man dock återigen börjat framställa mousserande viner i vinodlingsområdet. Detta främjas också av det förändrade druvsortimentet i vinområdet, där chardonnay har blivit populär, liksom druvsorten pinot noir, som också är en utmärkt råvara för mousserande vin.

Endast vita mousserande kvalitetsviner och mousserande kvalitetsroséviner får framställas. De måste vara jästa på flaska för att säkerställa jämna och fina bubblor.

8.2.3 Samband mellan produktionsområde, mänskliga faktorer och produkten

Tack vare de naturliga och mänskliga faktorerna har de viner som framställs i vinodlingsområdet Mór genom århundradena haft ett grundmurat gott anseende i hela landet.

Meso- och mikroklimatet på sluttningarna mot söder och sydväst är gynnsamt för vinodling.

De luftströmmar som ofta drar genom Mór-ravinen innebär att vinstockarna sällan angrips av svampsjukdomar och de dämpar eller rentav förebygger risken för frost, eller påverkar dess frekvens. Den fördelaktiga solinstrålningen på de branta sluttningarna mot sydväst och möjligheten att utnyttja solljuset är andra gynnsamma faktorer. Slutligen får de mousserande kvalitetsvinerna från Mór sin karaktär av den förhållandevis kalkrika jordmånen.

Vinodlingen i vinområdet har många traditionella särdrag, såsom beskärning och uppbindning till korta vinrankor och noggrann knopprensning, vilket bidrar till att sprida ut knopparna jämnt. Detta främjar friska och hela druvor som tack vare odlingsmetoden och god exponering mognar tidigare genom att solljuset utnyttjas bättre, samtidigt som deras karakteristiska lokala syra och fruktighet bibehålls, vilket är en av faktorerna bakom framställningen av mousserande kvalitetsviner från Mór. Lika viktiga är de lokala producenternas traditioner och know-how, som bidrar till bevarandet av basvinernas friskhet och livlighet under framställningen av mousserande vin, vilket ger upphov till den särskilda kvaliteten hos de mousserande kvalitetsvinerna från Mór.

8.3 *Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ (6)*

8.3.1 Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ – beskrivning

Vinernas färg varierar från ljust gröngul till gyllengul. Smaken domineras av fruktiga och blommiga primära toner från aromatiska druvsorter. Medelhög eller livlig syra ger en lämplig grund för viner med restsocker och aromer som påminner om frukter med vitt fruktkött.

Den vanligaste druvsorten i vinodlingsområdet är ezerjó, som odlas på nästan en tredjedel av vingårdsarealen i området. Även aromatiska druvsorter har blivit populära under de senaste årtiondena. Dessa huvudsakligen nyetablerade vingårdar utgör grunden för framställningen av mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ.

8.3.2 Mänskliga faktorer

Vinodlingsområdet Mór har en decennielång tradition av att odla aromatiska druvsorter. Irsai olivér, ottonel muskotály, cserszegi fűszeres och tramini är vanliga druvsorter i vinodlingsområdet sedan många årtionden. Under det senaste årtiondet har förändringar i smak när det gäller vin fått Mórs experter att rikta uppmärksamheten mot aromatiska druvsorter, och det har funnits en efterfrågan på att skapa nya produktkategorier för vinframställning. De senaste årens kontinuerliga tekniska och yrkesmässiga utveckling på vingårdarna har gjort det möjligt att framställa ett mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ i området, som är direkt jäst från must. En lägre alkoholhalt bidrar till att bevara friskheten. De godkända druvsorterna har valts ut av experter, vilket har främjat deras aromatiska och väldoftande egenskaper.

8.3.3 Samband mellan produktionsområde, mänskliga faktorer och produkten

Tack vare de naturliga och mänskliga faktorerna har de viner som framställs i vinodlingsområdet Mór genom århundradena haft ett grundmurat gott anseende i hela landet.

Meso- och mikroklimatet på sluttningarna mot söder och sydväst är gynnsamt för vinodling.

De luftströmmar som ofta drar genom Mór-ravinen innebär att vinstockarna sällan angrips av svampsjukdomar och de dämpar eller rentav förebygger risken för frost, eller påverkar dess frekvens. Den fördelaktiga solinstrålningen på de branta sluttningarna mot sydväst och möjligheten att utnyttja solljuset är andra gynnsamma faktorer. Slutligen får de mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ från Mór sin karaktär av den förhållandevis kalkrika jordmånen.

Vinodlingen i vinområdet har många traditionella särdrag, såsom beskärning och uppbindning till korta vinrankor och noggrann knopprensning, vilket bidrar till att sprida ut knopparna jämt. Detta främjar friska och hela druvor som tack vare odlingsmetoden och en god exponering mognar tidigare genom att solljuset utnyttjas bättre, samtidigt som deras karakteristiska lokala syra och fruktighet bibehålls, vilket är en av faktorerna bakom framställningen av mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ från Mór. Lika viktig är de lokala producenternas know-how, som bidrar till bevarandet av basvinernas friskhet och livlighet under framställningen av mousserande vin, vilket ger upphov till den särskilda kvaliteten hos de mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ från Mór.

8.4 *Pärlande vin med tillsats av koldioxid (9)*

8.4.1 Pärlande vin med tillsats av koldioxid – beskrivning

Den vanligaste druvsorten i vinodlingsområdet är ezerjó, som odlas på nästan en tredjedel av vingårdsarealen i området. Även aromatiska druvsorter har blivit populära under de senaste årtiondena. När det gäller pärlande viner med tillsats av koldioxid från Mór ger traditionella druvsorter från området, såsom ezerjó, en lämplig syra, medan de aromatiska druvsorterna ger rätt komplexitet avseende doft och arom. Doftens och aromens fyllighet framhävs av den tillsatta koldioxiden, som helt eller delvis kommer från externa källor.

Pärlande viner med tillsats av koldioxid från Mór har en fruktig doft och är livliga med en elegant syra oavsett färg. Den upplösta koldioxid som har tillsatts framhäver vinets doft och smak.

8.4.2 Mänskliga faktorer

Den produktkategori som slog rot i vinodlingsområdet Mór efter viner och mousserande viner var pärlande viner med tillsats av koldioxid. Framgången beror på expertisen hos den yngre generationen av lokala vinproducenter och vingårdarnas tekniska utveckling. Pärlande viner med tillsats av koldioxid från Mór framställs huvudsakligen av aromatiska druvsorter, men de klassiska druvsorterna i vinodlingsområdet är också tillåtna, vilket ger en god syra för produkterna i framställningen. Skörden sker i det första stadiet av groningsmognaden, och producenterna går mycket långt när det gäller att bevara druvornas primära aromer i druvbearbetningen och vinframställnings-processen.

8.4.3 Samband mellan produktionsområde, mänskliga faktorer och produkten

Tack vare de naturliga och mänskliga faktorerna har de viner som framställs i vinodlingsområdet Mór genom århundradena haft ett grundmurat gott anseende i hela landet.

Meso- och mikroklimatet på sluttningarna mot söder och sydväst är gynnsamt för vinodling.

De luftströmmar som ofta drar genom Mór-ravinen innebär att vinstockarna sällan angrips av svampsjukdomar och de dämpar eller rentav förebygger risken för frost, eller påverkar dess frekvens. Den fördelaktiga solinstrålningen på de branta sluttningarna mot sydväst och möjligheten att utnyttja solljuset är andra gynnsamma faktorer. Slutligen får de pärlande vinerna med tillsats av koldioxid från Mór sin karaktär av den förhållandevis kalkrika jordmånen.

Vinodlingen i området har ett brett utbud av traditionella särdrag, såsom beskärning och uppbindning till korta vinrankor och en noggrann knopprensning, vilket bidrar till att sprida ut knopparna jämnt. Detta hjälper till att ge friska och hela druvor som tack vare odlingsmetoden och en god exponering mognar tidigare genom att solljuset utnyttjas bättre, samtidigt som deras karakteristiska lokala syra och fruktighet bibehålls, vilket är en av faktorerna bakom framställningen av pärlande viner med tillsats av koldioxid från Mór. Lika viktig är de lokala producenternas know-how, som bidrar till bevarandet av basvinernas friskhet och livlighet under framställningen av vinet, vilket ger upphov till den särskilda kvaliteten hos de pärlande vinerna med tillsats av koldioxid från Mór.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Regler om beteckningar

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Det är tillåtet att på etiketten ange den grammatiska varianten med suffixet ”-i” av namnen på de kommuner som är godkända för framställning i det avgränsade geografiska området.

Det är obligatoriskt att på etiketten ange vinåret för primörviner och unga viner.

Om vinåret anges på etiketten måste minst 85 % av vinet i fråga komma från skörden det angivna året. Primörviner, unga viner samt de viner som betecknas med uttrycket ”virgin vintage” eller ”első szüret” (första skörden) utgör undantag från denna bestämmelse då i stället 100 % av vinet måste komma från skörden det angivna året.

Uttrycken ”termőhelyen palackozva” (tappat i produktionsområdet), ”termelői palackozás” (tappat hos producenten) och ”pinceszövetkezetben palackozva” (tappat i kooperativets anläggning) får anges på etiketten för samtliga viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mór / Móri”.

Uttrycket ”rozé” får ersättas med uttrycket ”rosé”, och uttrycket ”küvé” får ersättas med uttrycket ”cuvée”.

Beteckningen ”küvé” eller ”cuvée” kan betyda att vinet framställts av flera druvsorter. Som konsumentinformation anges då namnen på druvsorterna på etiketten i fallande ordning efter den kvantitet av druvan som använts. Om druvsorterna anges på etiketten måste samtliga druvsorter som ingår i sammansättningen av det berörda cuvéevinet anges.

Uttrycket ”öreg tőkék bora” (vin från gamla vinstockar) får anges på etiketten om vinet till minst 85 % kommer från ett område vars vinstockar är mer än 40 år gamla.

Uttrycket ”birtokbor” (vin från egendomen) får anges på etiketten för ett vin från Mór när den druvsort som har använts för framställningen av vinet till 100 % kommer från vinodlingar som hör till vingården. När det är fråga om ett familjeföretag får uttrycket ”birtokbor” (vin från egendomen) även användas på etiketten för ett vin som kommer från vingårdar som drivs av nära släktingar.

Uttrycken ”késői szüretelésű bor” (vin från sen skörd), ”válogatott szüretelésű bor” (vin från selektiv skörd), ”főbor” (vin från huvudsakliga druvsorter), ”jégbor” (isvin) eller ”töppedt szőlőből készült bor” (vin som framställs av lätt torkade druvor) får endast användas på etiketten för premiumviner.

Det är tillåtet att ange druvsorter eller deras synonymer i enlighet med gällande nationell lagstiftning om klassificering av druvsorter för vinframställning på vinprodukter från Mórområdet för samtliga produktkategorier, med följande begränsningar och förtydliganden:

a. När endast en druvsort anges på en produkt måste produkten till minst 85 % ha framställts av den druvsorten.

b. När flera druvsorter anges på en produkt måste produkten till 100 % ha framställts av dessa druvsorter.

c. Det är inte tillåtet att ange druvsort på viner från Mór som betecknas med det begränsade uttrycket ”muskotály” (muskat).

Övriga uttryck med begränsad användning som får anges

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Beskrivning av villkoret:

VIN:

— det traditionella uttrycket ”muzeális bor” (historiskt vin): vitt, premium

— ”birtokbor” (vin från egendomen): alla viner

— ”öreg tőkék bora” (vin från gamla vinstockar): alla viner

— ”virgin vintage” eller ”első szüret” (första skörden): alla viner

— ”muskotály” (muskat): vitt

— ”cuvée” eller ”küvé”: alla viner

— ”szűretlen” (ofiltrerat): rött

— ”primőr” (primörvin) eller ”újbor” (ungt vin): vitt, rosé, rött

— ”barrique”: vitt, rött, premium

MOUSSERANDE KVALITETSVIN:

— ”blanc de blanc”: vitt

— ”blanc de noir”: vitt

— ”nyerspezsgő” (mousserande brutvin): vitt, rosé

— ”muskotály” (muskat): vitt

— ”crémant”: vitt, rosé

— ”palackban erjesztett” (jäst på flaska): vitt, rosé

— ”termelői pezsgő” (odlarens mousserande vin): vitt, rosé

— ”hagyományos módszerrel palackban erjesztett” (jäst på flaska enligt traditionell metod), ”hagyományos módszer” (*méthode traditionelle*) (traditionell metod), ”klasszikus módszer” (*méthode classique*) (klassisk metod), ”klasszikus hagyományos módszer” (klassisk traditionell metod): vitt, rosé

— ”küvé” eller ”cuvée”: vitt, rosé

MOUSSERANDE KVALITETSVIN AV AROMATISK TYP:

— ”muskotály” (muskat)

— ”küvé” eller ”cuvée”

PÄRLANDE VIN MED TILLSATS AV KOLDIOXID:

— ”muskotály” (muskat)

— ”küvé” eller ”cuvée”

Namn på mindre geografiska enheter som får användas tillsammans med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mór”

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

När det gäller viner som betecknas med namnet på en kommun från det geografiska området måste minst 85 % av druvorna komma från vingårdar av klass I eller II i den angivna kommunen, medan resterande 15 % får komma från andra delar av det avgränsade geografiska området Mór.

Produktion utanför det avgränsade produktionsområdet

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Mór får framställas utanför kommunerna i det avgränsade området i följande distrikt direkt intill det avgränsade området, och i kommunerna:

— Distriktet Fejér:

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

— Distriktet Bács-Kiskun:

kommunerna 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 och Zsana.

— Distriktet Komárom-Esztergom:

kommunerna Ászár, Baj, Bajót, Bársonyos, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztölc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsa, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tát, Tata, Tokod, Vértesketheley och Vértesszőlős.

— Distriktet Pest:

kommunerna 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 och Veresegyház.

— Distriktet Tolna:

kommunerna 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 och Zomba.

— Distriktet Somogy:

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

— Distriktet Veszprém:

kommunerna 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 och Zánka.

Framställningen av premiumviner, mousserande kvalitetsviner och mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ är undantagna från denna bestämmelse och får endast bearbetas inom det avgränsade området.

Skyddade traditionella uttryck

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Följande traditionella uttryck får användas som synonym till uttrycket ”skyddad ursprungsbeteckning”: ”védett eredetű bor” (vin med skyddat ursprung).

För att beskriva produktens egenskaper används följande uttryck: ”muzeális bor” (historiskt vin), ”késői szüretelésű bor” (vin från sen skörd) och ”válogatott szüretelésű bor” (vin från selektiv skörd).

Länk till produktspecifikationen

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