C/2026/1833

24.3.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Schutz eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/1833)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Mura / Murai“

PDO-HU-02817

Datum der Antragstellung: 26.11.2021

1. **Einzutragender Name**

Mura / Murai

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe

Hell-grüngelb bis strohgelb.

Geruch

Ausgeprägte Noten von Zitrusfrüchten neben frischen Tönen von Steinobst, etwa Pfirsich und Birne, oder sogar ein mineralischer Anklang. Darüber hinaus sind Aromen möglich, die sich aus einer reduzierten Nutzung von Holzfässern ergeben.

Geschmack

Die Weine sind körperreich, mit mittlerer bis hoher Säure, und zeichnen sich durch eine ölige Textur mit ausgeprägten Noten von Zitrusfrüchten und Steinobst sowie mineralischen Tönen aus. Fester, mindestens mittlerer Abgang.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	5 g/l ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	—

2. *Siller*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe

Blass karminrot bis tief rubinrot.

Geruch

Intensives Aroma mit ausgeprägten Noten roter Beeren (etwa Erdbeeren, Brombeeren oder Himbeeren), ohne vorherrschendes Aroma (wie z. B. süße Würze) aus dem Holz.

Geschmack

Körperreich mit mittlerer bis hoher Säure. Vorherrschend ist der Geschmack roter Beeren, unter Umständen durch mineralische Töne ergänzt.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	5 g/l ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	—

3. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe

Blass rubinrot mit Tendenz zu granatrot.

Geruch

Intensives Aroma mit fruchtigen Noten (rote und schwarze Beeren: Pflaumen, Kirschen, Brombeeren), ohne vorherrschendes Aroma (z. B. süße Würze) aus dem Holz.

Geschmack

Körperreich mit mittlerer bis hoher Säure. Der Geschmack der Weine zeichnet sich durch ausgeprägte fruchtige Noten und mineralische Anklänge aus. Reife Fruchtigkeit, prägnanter Geschmack mit festem, mindestens mittlerem Abgang.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	5 g/l ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	—

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) *Wesentliche önologische Verfahren*

1. Wesentliche önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

1. Weißwein

— Reifung von mindestens sechs Monaten

2. Siller

— Reifung von mindestens sechs Monaten

3. Rotwein

— Reifung von mindestens zwölf Monaten

2. Zugelassene önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung

1. Weißwein

— Erhöhung des Alkoholgehalts

— Süßung

2. Siller

— Erhöhung des Alkoholgehalts

— Süßung

3. Rotwein

— Erhöhung des Alkoholgehalts

— Süßung

3. Vorschriften für die Traubenerzeugung

Anbauverfahren

1. Vorschriften für die Reberziehung: Guyot, niedriger Kordon, mittelhoher Kordon, traditionelle Erziehung (Gobelet)

Vorschriften für die Pflanzdichte der Reben: Pflanzdichte: mindestens 5 000 Reben/Hektar.

2. Bei als „dűlős borok“ (Parzellenweine) bezeichneten Weinen muss das Durchschnittsalter der Rebstöcke auf einer Rebfläche mindestens zehn Jahre betragen.

3. Leseverfahren: Handlese

4. Qualität der Trauben (Mindestzuckergehalt der gelesenen Trauben in ungarischem Mostgewicht (KMW) bei 17,5 °C, und potenzieller minimaler Alkoholgehalt bei 20 °C)

— Weißweine und Siller: 18,2 KMW, 11,5 % vol

— Rotweine: 18,9 KMW, 12 % vol

b) *Höchsterträge*

1. Wein

60 Hektoliter pro Hektar

2. Wein

8 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die gemäß dem Weinbaukataster in die Klassen I oder II eingestuften Gebiete in Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Letenye, Murarátka, Muraszemenye, Tormafölde und Zajk.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Franc – Gros Cabernet

Csókaszőlő

Furmint – Moslavac Bijeli

Királyleánka – Erdei Sárga

Kékfrankos – Blauer Limberger

Merlot

Olasz Rizling – Riesling Italien

Pinot Noir – Pino Csernüj

Rajnai Rizling – Riesling

Szürkebarát – Pinot Gris

Tramini – Tramin Cervené

Zenit

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Natürliche Einflüsse und menschliche Einflüsse*

In der Weinregion Zala ist das Gebiet der g.U. „Mura“ auf die Rebflächen in unmittelbarer Nähe der Dörfer beschränkt, die direkt entlang des Flusses Mur liegen. Dort wirkt sich somit das Mikroklima der Mur aus. Die Mur hat einen ausgleichenden Effekt: Kalte Luft verteilt sich überall im Tal und bringt Frische und eine gleichmäßige Luftfeuchtigkeit mit sich. Topografisch kann das Gebiet als südlichster Ausläufer des Zalaer Hügellandes betrachtet werden. Genau hier trifft die Ebene am linken Ufer des Flusses auf das Zalaer Hügelland, wobei die Mur in 1 bis 2 km Entfernung zu den Süd-, West- und Südwestterrassen entlang der Grenze zwischen Ungarn und Kroatien verläuft. Hier treffen die wärmeren Luftströme der Adria erstmals auf die südwestlichen Ausläufer des transdanubischen Hügellands, was außergewöhnlich gute Bedingungen für den Weinbau schafft. Es handelt sich hier um eine relativ junge geologische Formation: Das Gebiet entstand durch Ablagerungen sandigen Tons im Pannonischen Meer. Später, im Quartär und Pleistozän, lagerte sich dort Löss ab. Das ältere und das jüngere Terrassensystem der Mur folgen den steilen südlichen Hängen der Hügel um Letenye zwischen der Mündung der Kerka und Molnári, wo der Fluss junge Schwemmkegel (hauptsächlich aus Sand und Kies) verschiedener Stärke ausgebildet hat. Der Boden des Wassereinzugsgebiets besteht vorrangig aus braunem Waldboden mit Toneinspülungen. Das Hügelland und die Weinberge im Komitat Zala weisen im Vergleich zum Rest des Landes außergewöhnlich gute klimatische Bedingungen auf. Ein Grund liegt darin, dass die Alpen, wenn eine Kaltfront auf das Gebiet trifft, die unteren Regionen vor der kalten Luft abschirmen, sodass diese nur in höherer Höhenlage in das Gebiet gelangt. Außerdem strömt nach einer Kaltfront von Südwesten her zügig mildere Luft in die Region Zala. Daher ist anhaltend kaltes Wetter relativ selten. In der Region liegen die Parzellen mit den besten Bedingungen an den Hängen zwischen Lenti und Becsehely, die nach Süden, Südwesten und Osten ausgerichtet sind, da das Murtal ausreichend Platz bietet, sodass sich die kalte Luft ausbreiten kann und sich Frost dort nur sehr schwer hält. Das Gebiet weist die landesweit mildesten Winter auf. Die Trauben entwickeln sich bereits ab dem frühen Frühjahr, und im Herbst bleibt den Pflanzen genügend Zeit, sich auf die Winterruhe einzustellen, wie auch für die Reifung der Triebe. Im Sommer bewegen sich die Temperaturen im Hügelland entlang der Mur in einem sehr guten Bereich, da die Temperaturen hier bei erdrückender Wärme niedriger und dafür in der Nacht relativ hoch sind. Die jährliche Durchschnittstemperatur beträgt 10,5-11 °C bei einer jährlichen Niederschlagsmenge von 750-800 mm. Die Reifung der Trauben wird zudem durch den warmen Luftstrom von der Adria her begünstigt. In den hier eingesetzten Techniken des Weinbaus und der Weinbereitung kommt das ganze fachliche Können der in dem Gebiet lebenden und arbeitenden Menschen zum Ausdruck. Die hervorragenden Eigenschaften der „Mura“-Weine sind das Ergebnis des Know-hows, das sich in der Auswahl der Rebsorten, den Vorschriften zur Ertragskontrolle, dem Wissen über den richtigen Zeitpunkt der Lese und über die Reifung der Weine zeigt. Das begrenzte Spektrum zugelassener Sorten erklärt sich durch menschliche und natürliche Einflüsse, wobei die Erzeuger Sorten ausgewählt haben, die sich als hochwertig erwiesen haben und gut an die Bedingungen des Erzeugungsgebiets angepasst sind. Die Lese erfolgt ausschließlich von Hand, nach traditioneller Art, wobei eine schonende Verarbeitung sichergestellt wird. Bei als „dűlős borok“ (Parzellenwein) bezeichneten Weinen müssen die Rebstöcke auf einer Rebfläche mindestens zehn Jahre alt sein. Das führt zu Weinen höherer Konzentration, da die Wurzeln tiefer reichen und sich der Ertrag durch ältere Reben bestimmt. Dieser Reifungsschritt ist bei „Mura“-Weinen unverzichtbar, um die Säure und, bei Siller und Rotweinen, die Tannine abzurunden. Zusammen tragen diese Faktoren dazu bei, die Qualität der hier angebauten Trauben zu verbessern, und sie ermöglichen die Erzeugung körperreicher, vollmundiger Weine. Abgrenzung zur g.U. „Zala“: Das geografische Gebiet der g.U. „Mura“ liegt direkt am Fluss Mur und ist wesentlich kleiner. Der Fluss wirkt sich zudem stark auf das Mikroklima aus. Die Mur hat einen ausgleichenden Effekt: Die kalte Luft verteilt sich gleichmäßig im Flusstal und bringt frische und feuchte Luft mit sich. Die Reifung der Trauben geschieht unter dem Einfluss des warmen Luftstroms von der Adria. Die längere Reifezeit, die wärmeren Sommernächte und die feuchte Luft tragen zu einem im Vergleich zur g.U. „Zala“ höheren Mindestalkoholgehalt bei. Durch die Böden im Überschwemmungsgebiet der Mur erhalten die Weine ein mineralisches Element. Im Fall der g.U. „Mura“ sind nur zwölf Rebsorten zugelassen, sodass sich nur drei Weinarten erzeugen lassen, während die g.U. „Zala“ für eine Reihe von Weinbauerzeugnissen verwendet werden kann. Weine der g.U. „Mura“ müssen reifen (Weißweine und Siller sechs Monate lang und Rotweine zwölf Monate lang).

8.2. *Beschreibung der Weine*

Die Weine der Region Mura zeichnen sich durch ihre Konzentration sowie ihre aromatische und geschmackliche Intensität, ihre Vollmundigkeit und ihre frische, lebhafte Säurestruktur aus. Im Allgemeinen weisen sie einen hohen Alkoholgehalt auf, der auf die südliche Lage der Rebflächen und deren westliche Ausrichtung zurückzuführen ist. Weißweine sind in der Regel vollmundig und konzentriert, von öliger Textur, oft mit einem Anklang von Mineralität. Die Siller und Rotweine sind körperreich und intensiv im Geschmack, während ihr Alkoholgehalt und ihr Säuregehalt ausgewogen sind, was für garantierte Frische sorgt.

8.3. *Erläuterung und Nachweis des ursächlichen Zusammenhangs*

Die klimatischen Faktoren, das Gelände, die Böden und die ökologischen Bedingungen des geografischen Gebiets bieten ein für den Traubenanbau harmonisches Umfeld in der Weinregion. Im südwestlichen Gebiet von Dobri bis Murarátka ist auf braunen und roten Böden häufig Sandstein vorhanden, was sich deutlich an den leicht mineralischen Aromen der hier erzeugten Weine zeigt. Die Weine weisen eine reiche Geschmacksvielfalt auf, ihnen allen gemeinsam sind jedoch ihre Mineralität und eine ölige Textur. Dank eines regnerischen, dabei jedoch warmen Klimas ergibt sich aus der Kombination von Alkohol und ausgeprägter Frische ein ausgewogener Wein. Die sehr ausgedehnte Vegetationsperiode macht die Entwicklung eines hohen Mostgehalts und eines großen Potenzials in den Trauben möglich. Hohe Niederschlagsmengen, keine Trockenperioden und die klimatisch mäßigende Wirkung der Alpen tragen zur Herausbildung einer lebhaften Säure bei. Die höheren Durchschnittstemperaturen sorgen dafür, dass die Weine der Region Mura konzentrierter und länger ausbaubar sind.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen

Durch die Organisation, die g.U. oder g.g.A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Bedingung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Auf dem Etikett kann, als größere geografische Einheit, der Begriff „Balaton borrégió“ (Weinregion Balaton) erscheinen.

Namen der anzugebenden kleineren geografischen Einheiten, Vorschriften zu ihrer Abgrenzung und Angabe.

a) Ursprungsidentität: 100 %

b) Folgende Gemeinden dürfen angegeben werden: Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Letenye, Muraszemenye, Murarátka, Tormafölde, Zajk

c) Folgende Parzellenbezeichnungen dürfen angegeben werden:

— Csörnyeföld: Dalánc, Izsó-völgy, Kövecs-hegy, Pál-hegy, Vörcsöki-hegy

— Letenye: Julián-hegy, Öreg-hegy

— Tormafölde: Lakosi-hegy, Szent János-hegy

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung

Die Verarbeitung der Trauben, die Gärung des Mostes und die Reifung des Weins dürfen nur in Gemeinden innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets und in den folgenden Gemeinden in ein und derselben Verwaltungseinheit erfolgen (Artikel 5 Buchstabe b der Delegierten Verordnung der Kommission (EU) 2019/33):

Bánokszentgyörgy, Bázakerettye, Becsehely, Borsfa, Bucsuta, Csörnyeföld, Kerkaszentkirály, Kiscsehi, Kistolmács, Lasztonya, Letenye, Lispeszentadorján, Maróc, Molnári, Murarátka, Muraszemenye, Oltárc, Petrivente, Pusztamagyaród, Semjénháza, Szentliszló, Szentmargitfalva, Tótszentmárton, Tótszerdahely, Valkonya, Várfölde, Zajk

Alsószenterzsébet, Baglad, Barlahida, Belsősárd, Bödeháza, Csesztreg, Csömödér, Dobri, Felsőszenterzsébet, Gáborjánháza, Gosztola, Hernyék, Iklódbördőce, Kalócfa, Kányavár, Kerkabarabás, Kerkafalva, Kerkakutas, Kerkateskánd, Kissziget, Kozmadombja, Külsősárd, Lendvadedes, Lendvajakabfa, Lenti, Lovászi, Magyarföld, Márokföld, Mikekarácsonyfa, Nemesnép, Nova, Ortaháza, Páka, Pórszombat, Pördefölde, Pusztaapáti, Ramocsa, Rédics, Resznek, Szécsisziget, Szentgyörgyvölgy, Szijártóháza, Szilvágy, Tormafölde, Tornyiszentmiklós, Zalabaksa, Zalaszombatfa, Zebecke.

Geschützte traditionelle Begriffe

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung

Der folgende traditionelle Begriff darf als Synonym für den Begriff „geschützte Ursprungsbezeichnung“ verwendet werden: „védett eredetű bor“ (Wein mit geschütztem Ursprung).

Beschreibung der Merkmale des Erzeugnisses: „késői szüretelésű bor“ (spät gelesener Wein).

Link zur Produktspezifikation

https://boraszat.kormany.hu/download/d/ea/73000/Mura%20OEM%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s_COM3_korr%20n%C3%A9lk%C3%BCl.pdf