C/2026/1833

24.3.2026

Publication d'une demande de protection d'une dénomination en application de l'article 97, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur vitivinicole

(C/2026/1833)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«Mura / Murai»

PDO-HU-02817

Date de la demande: 26.11.2021

1. **Dénomination à Enregistrer**

Mura / Murai

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin blanc*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe

du jaune verdâtre pâle au jaune paille.

Nez

notes prononcées d'agrumes, associées à des nuances fraîches de fruits à noyaux, tels que les pêches et les poires, éventuellement à une pointe minérale. Des arômes résultant d'une utilisation réduite de fûts en bois peuvent également apparaître.

Bouche

les vins sont charpentés, présentent une acidité moyenne à élevée et se caractérisent par une texture huileuse, avec des notes prononcées d'agrumes et de fruits à noyaux ainsi que des tons minéraux. La finale est ferme et la longueur en bouche, au minimum moyenne.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

2. *Siller*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe

du pourpre pâle au rubis profond.

Nez

arôme intense, avec des notes prononcées de baies rouges (fraises, mûres ou framboises), sans arôme prédominant (comme la douceur épicée) issu du bois.

Bouche

corps charnu et acidité moyenne à élevée. Le goût est dominé par les baies rouges, éventuellement complété par des tons minéraux.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	5 g/L, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

3. *Vin rouge*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe

rouge rubis clair tendant vers le grenat.

Nez

arôme intense avec des notes fruitées (baies rouges et noires: prunes, cerises, mûres), sans arôme prédominant (comme la douceur épicée) issu du bois.

Bouche

vins charnus avec une acidité moyenne à élevée. Leurs saveurs présentent des notes prononcées de fruité et des traces de minéraux. Goût distinct de fruit mûr, avec une finale ferme et une longueur en bouche au moins moyenne.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	5 g/L, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique œnologique spécifique

1. Blanc

— le vin doit vieillir pendant au moins 6 mois.

2. Siller

— le vin doit vieillir pendant au moins 6 mois.

3. Rouge

— le vin doit vieillir pendant au moins 12 mois.

2. Pratiques œnologiques non autorisées

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

1. Blanc

— augmentation du titre alcoométrique

— édulcoration

2. Siller

— augmentation du titre alcoométrique

— édulcoration

3. Rouge

— augmentation du titre alcoométrique

— édulcoration

3. Règles relatives à la viticulture

Pratique culturale

1. Règles relatives à la technique culturale de la vigne: taille Guyot, en cordon bas, en cordon à hauteur moyenne, conduite traditionnelle en gobelet.

Règles relatives à la densité de plantation: densité de plantation d'au moins 5 000 pieds/ha.

2. Pour les vins portant la dénomination «dűlős borok» (vins de parcelle), l'âge moyen des vignes dans un vignoble doit être d'au moins 10 ans.

3. Méthode de récolte: manuelle

4. Qualité des raisins [teneur en sucre minimale des raisins récoltés exprimée en degrés de moût hongrois (MM) à 17,5 °C et titre alcoométrique potentiel minimal à 20 °C]

— Pour les vins blancs et les vins siller: 18,2 MM, 11,5 % vol

— Pour les vins rouges: 18,9 MM, 12 % vol

b. *Rendements maximaux*

1. Vin

60 hectolitres par hectare

2. Raisin

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Zones de Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Letenye, Murarátka, Muraszemenye, Tormafölde et Zajk répertoriées en classe I ou II selon le cadastre viticole.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *Facteurs naturels et humains*

Au sein de la région viticole de Zala, la zone de l'AOP «Mura» se limite aux vignobles à proximité immédiate des villages situés le long de la rivière Mura, bénéficiant ainsi de son microclimat. La rivière joue un rôle régulateur: l'air froid se propage uniformément dans la vallée, apportant de la fraîcheur et une couche homogène d'humidité. Sur le plan topographique, la zone peut être présentée comme l'éperon méridional des collines de Zala. C'est à cet endroit que la plaine de la rive gauche de la Mura rejoint les collines de Zala, la rivière longeant la frontière entre la Hongrie et la Croatie à une distance de 1 à 2 km des terrasses sud, ouest et sud-ouest. Là, les courants d'air plus chauds venant de l'Adriatique rencontrent par le sud-ouest les collines transdanubiennes, créant des conditions exceptionnelles pour la vinification. Il s'agit d'une formation géologique relativement récente: la zone a été créée à partir de dépôts d'argile sableuse de la mer Pannonienne. Plus tard, le loess s'y est accumulé durant le Quaternaire et l'époque du Pléistocène. Le système de terrasses, anciennes et plus jeunes, de la Mura suit les pentes méridionales escarpées des collines de Letenye entre l'estuaire de la Kerka et Molnári, où la rivière a donné lieu à la formation de jeunes cônes de déjection (principalement de sable et de gravier) de différentes épaisseurs. Le bassin hydrographique est constitué principalement de sols forestiers bruns, argilluviés dans certaines zones. Les collines et les vignobles du comitat de Zala offrent des conditions climatiques exceptionnellement favorables par rapport au reste du pays. Cela s'explique notamment par le fait que lorsqu'un front froid pénètre dans la zone, les Alpes font obstacle à l'entrée d'air froid dans les régions inférieures, celui-ci ne pouvant pénétrer dans la zone qu'à une altitude plus élevée. En outre, à la suite d'un front froid, un air plus doux s'écoule rapidement depuis le sud-ouest vers la région de Zala, rendant relativement rare la persistance d'un temps froid. Au sein de la région, les parcelles qui présentent les meilleures conditions se trouvent sur les pentes situées entre Lenti et Becsehely, orientées vers le sud, le sud-ouest et l'est, la vallée de la Mura offrant suffisamment d'espace pour que l'air froid s'y dissipe, rendant très difficile l'installation du gel. La région connaît les hivers les plus doux du pays. Le développement du raisin commence au début du printemps, et l'automne laisse suffisamment de temps à la plante pour se préparer à l'hiver et aux nouvelles pousses de vigne pour mûrir. Les températures estivales se maintiennent dans une fourchette très favorable dans les collines le long de la Mura, les températures y étant plus basses lorsque la chaleur est oppressante mais relativement élevées la nuit. La température moyenne annuelle est de 10,5 à 11 °C, avec des précipitations annuelles de 750 à 800 mm. La maturation des raisins est favorisée par le flux d'air chaud venant de l'Adriatique. Les techniques viticoles et de vinification utilisées reflètent les connaissances spécialisées des personnes qui vivent et travaillent dans la région. Les caractéristiques supérieures des vins «Mura» résultent de leur savoir-faire en matière de sélection des cépages et de leur connaissance des règles de contrôle du rendement permettant de savoir quand récolter le raisin et comment faire vieillir les vins. Le faible nombre de variétés autorisées est dû à des facteurs humains et naturels, les producteurs sélectionnant des variétés qui se sont révélées de haute qualité et qui sont bien adaptées aux conditions de la zone de production. La récolte doit être effectuée exclusivement à la main, selon la tradition et en garantissant une transformation en douceur. Pour les vins qualifiés de «dűlős borok» (vins de parcelle), les vignes doivent être âgées d'au moins 10 ans. Cela donne des vins plus concentrés étant donné que les vignes sont plus profondément enracinées et que le rendement dépend de l'ancienneté des vignes. Le vieillissement des vins «Mura» est nécessaire afin d'en arrondir les acides, de même que les tanins dans le cas des vins siller et des vins rouges. Ensemble, ces facteurs contribuent à améliorer la qualité des raisins cultivés dans la zone et permettent la production de vins riches et corsés. Comparaison avec l'AOP «Zala»: l'aire géographique de l'AOP «Mura» est beaucoup plus petite et se situe aux abords immédiats de la rivière Mura, qui influe fortement sur le microclimat local. Celle-ci a un effet régulateur: l'air froid se propage uniformément le long du cours d'eau, apportant un air frais et humide. La maturation des raisins est influencée par le flux d'air chaud venant de l'Adriatique. La durée de maturation plus longue, les nuits d'été plus chaudes et l'air humide contribuent tous trois à ce que le titre alcoométrique minimal soit plus élevé que celui des vins de l'AOP «Zala». Les sols de la plaine inondable de la rivière Mura confèrent aux vins un élément minéral. Dans le cas de l'AOP «Mura», seuls 12 cépages sont autorisés et, par conséquent, seuls trois types de vin peuvent être produits, tandis que l'AOP «Zala» couvre une plus grande variété de produits vitivinicoles. Les vins bénéficiant de l'AOP «Mura» doivent être vieillis (pendant une période de 6 mois pour les vins blancs et siller et de 12 mois pour les vins rouges).

8.2. *Description des vins*

Les vins de la région de Mura sont remarquables en raison de leur concentration et de leurs arômes et saveurs intenses, de leur corps charnu et de leur structure acide fraîche et vive. En général, ils présentent un titre alcoométrique élevé en raison de la situation méridionale du vignoble et du fait que celui-ci est orienté vers l'ouest. Les vins blancs sont généralement corsés et concentrés, avec une texture huileuse et souvent une pointe de minéralité. Les vins siller et les rouges sont charnus et possèdent une saveur intense. Leur degré d'alcool et leur acidité sont équilibrés, ce qui leur confère de la fraîcheur.

8.3. *Présentation et démonstration du lien de causalité*

Les facteurs climatiques, le relief, le sol et les conditions écologiques de l'aire géographique offrent un environnement harmonieux propice à la culture de la vigne dans cette région viticole. Dans la partie sud-ouest, de Dobri à Murarátka, le grès est souvent présent dans les sols bruns et rouges, ce qui a une incidence évidente sur les saveurs légèrement minérales des vins qui y sont produits. Ces vins présentent une grande variété de saveurs, mais ont en commun une certaine minéralité et une texture huileuse. Grâce au climat pluvieux mais doux, la teneur en alcool et une fraîcheur marquée donnent lieu à des vins équilibrés. La période de végétation est très longue, ce qui permet le développement d'un niveau de moût élevé et confère aux raisins un grand potentiel. Les fortes précipitations, l'absence de sécheresse et l'effet modérateur des Alpes sur le climat contribuent à doter les vins d'une acidité vive. En raison des températures moyennes plus élevées, les vins de la région de Mura sont concentrés et peuvent être vieillis plus longtemps.

9. **Autres conditions essentielles**

Règles relatives aux mentions

Cadre juridique

fourni par l'organisation chargée de la gestion de l'AOP/IGP, si les États membres le prévoient.

Type de condition supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La désignation «Balaton borrégió» [vin de la région Balaton] peut figurer sur l'étiquette en tant qu'unité géographique plus large.

Noms d'unités géographiques plus petites et règles régissant leur délimitation et leur mention:

a) identité d'origine: 100 %

b) noms de communes pouvant être indiqués: Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Letenye, Muraszemenye, Murarátka, Tormafölde, Zajk

c) noms de parcelles pouvant être indiqués:

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

— Letenye: Julián-hegy, Öreg-hegy

— Tormafölde: Lakosi-hegy, Szent János-hegy

Production en dehors de la zone délimitée

Cadre juridique

Dans la législation de l'UE

Type de condition supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition

Le traitement du raisin, la fermentation du moût et le vieillissement du vin doivent avoir lieu uniquement dans les communes situées dans la zone de production délimitée et dans les communes suivantes [article 5, point b), du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission]:

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.

Mentions traditionnelles protégées

Cadre juridique

Dans la législation de l'UE

Type de condition supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition

Mentions traditionnelles pouvant être synonymes de l'appellation d'origine protégée: «védett eredetű bor» (vin d'origine protégée).

Description des caractéristiques du produit: «késői szüretelésű bor» (vins de vendanges tardives).

Lien vers le cahier des charges

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