

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2020/C 196/08)

Toto oznámení je zveřejněno v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Mór/Móri“

Referenční číslo: PDO-HU-A1333-AM02

Datum oznámení: 10. 3. 2020

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zápis druhu výrobku vína Mór Premium

- a) Položka specifikace výrobku, již se změna týká:
 - II. Popis vín
 - III. Zvláštní enologické postupy
 - V. Maximální výnosy
 - VI. Povolené odrůdy vinné révy
 - VII. Souvislost se zeměpisnou oblastí
 - VIII. Další podmínky
- b) Položky jednotného dokumentu, jichž se změna týká:
 - Popis vína nebo vín
 - Enologické postupy – zvláštní enologické postupy
 - Enologické postupy – maximální výnos
 - Souvislost se zeměpisnou oblastí
 - Další podmínky
- c) Důvody: Vinařská oblast Mór má staletou tradici výroby plných, těžkých, zralých bílých vín. Cílem pozměňovacího návrhu je chránit tuto tradici a vytvořit kategorie vín vyšší kvality na základě požadavků, jako je nižší průměrná míra výroby, kvalitnější hrozny a soulad se specifickými uvedenými enologickými postupy.

2. Zapsání nových povolených odrůd (Generosa, Pinot Blanc, Pinot Noir, Syrah)

- a) Položka specifikace výrobku, již se změna týká:
 - VI. Povolené odrůdy vinné révy
- b) Položka jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Hlavní moštové odrůdy

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

- c) Důvody: Práce maďarských vinařů v posledních desetiletích vedla k vzniku několika nových odrůd, z nichž Generosa již byla v rámci vymezené oblasti několika vinaři vysázena. V posledních letech si vína vyrobená z odrůdy Generosa získala vysoké uznání jak v odborných kruzích, tak mezi spotřebiteli, čímž se zlepšila pověst vinařské oblasti. Odrůda Pinot Blanc se ve vinařské oblasti pěstuje již po desetiletí, i když pouze na malé ploše. V několika vinařských podnicích se prodávají kvalitní vína vyrobená výhradně z hroznů Pinot Blanc. Potenciál této moštové odrůdy může být v této vinařské oblasti plně využit. Povolení odrůdy Pinot Noir ve vinařské oblasti je důležité pro výrobce růžových i šumivých vín. Kategorie růžových vín vyhovuje ve všech ohledech chuti moderních spotřebitelů vína. V chladnějším podnebí vinařské oblasti Mór se růžová vína mohou prosadit vedle klasických bílých vín. Odrůda Syrah se pěstuje ve vinařské oblasti již řadu let, i když nikoli na velké ploše. Relativně pozdní kvetení a zrání této odrůdy mohou být v této vinařské oblasti výhodou, neboť se z ní vyrábějí lehčí vína. Díky štiplavým, kořeněným a někdy minerálním tónům si vína z této odrůdy získala ve vinařské oblasti své místo.

3. Změna názvu a další upřesnění údajů

- a) Položka specifikace výrobku, jíž se změna týká:
- VII. Souvislost se zeměpisnou oblastí
 - VIII. Další podmínky
 - IX. Sledování, odběr vzorků a organoleptické hodnocení vín
- b) Položka jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
- Tato změna se netýká jednotného dokumentu.
- c) Důvody: Změny technické povahy

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Mór

Móri

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína

Bílá vína

Bílá vína mají bledou či jasnou barvu od bílo-zelenavé přes slámově žlutou k zlatožluté. Vyznačují se čerstvou, živou kyselostí, květinovými nebo ovocnými tóny, lehkostí a čerstvostí. Většinou nemají tóny vzniklé zráním v sudech. Šarže se střední plností jsou typicky aromatické s výrazným charakterem. Vlastnosti uvedené odrůdy jsou obecně snadno rozpoznatelné.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Růžová vína

Růžová vína mají růžovou, fialovou, lososovou (barva cibulové slupky) nebo světle červenou barvu. Jsou lehká, ovocná a určená ke spotřebě během roku.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Červená vína

Červená vína se vyrábějí jako vína s krátkou macerací (5–7 dní) ke spotřebě během roku. Jsou lehká, jednoduchá a jejich aroma a chuť připomínají červené ovoce. Barva je světle rubínová.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Vína Premium

Tato vína mají zlatavou až zlatou barvu. Typická výrazná kyselost a vysoký obsah alkoholu umožňují delší zrání. Vzhledem k delšímu stárnutí se sekundární příchutě zrání stávají dominantními a v některých případech vína získávají i mineralitu.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.
- * V případě vín Premium pocházejících z hroznů z pozdní sklizně, výběru z hroznů a ze zaschlých hroznů je minimální celkový obsah alkoholu 12,83 % a maximální obsah těkavých kyselin je 2 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

5. Enologické postupy

a) Základní enologické postupy

Víno – použití enologických postupů

Zvláštní enologický postup

Použití dávkových lisů.

Zakázané enologické postupy

Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Vína Premium nesmí být doslazována a jejich mošt nesmí být obohacován.

Pravidla týkající pěstování révy

Pěstební postupy

1. Pravidla týkající se vedení révy

- a. Z vinic existujících k 1. srpnu 2010 je možné sklízet hrozny s chráněným označením původu bez ohledu na používané, dříve schválené techniky vedení révy, a to po celou dobu existence těchto vinic.
- b. Vedení révy u vinic vzniklých po 1. srpnu 2010 musí být následující:
 - i. vedení na hlavu,
 - ii. vedení Gobelet,
 - iii. vedení Amrella,
 - iv. nízké vedení,
 - v. střední vedení,
 - vi. vysoké vedení.

2. Pravidla týkající se hustoty výsadby na vinici:

- a. z vinic existujících k 1. srpnu 2010 je možné sklízet hrozny s chráněným označením původu bez ohledu na používanou, dříve schválenou hustotu výsadby révy, a to po celou dobu existence těchto vinic;
- b. u vinic vzniklých po 1. srpnu 2010 je hustota výsadby vinné révy nejméně 3 300 rostlin na hektar;
- c. u vinic vzniklých po 1. srpnu 2016 je hustota výsadby vinné révy nejméně 3 500 rostlin na hektar.

3. Pravidla týkající se počtu oček:

pro produkci vín Mór je povoleno 10 oček na m².

4. Metoda sklizně

Ruční nebo mechanizovaná sklizeň je povolena pro všechna vína s CHOP, zatímco u vín Premium je povolena pouze ruční sklizeň.

Minimální obsah přírodního cukru a možný obsah alkoholu hroznů

Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Pro bílá, růžová a červená vína: 9,0 % objemových (–14,9 stupně maďarského moštoměru)

U bílých vín z pozdního sběru, výběru z hroznů a ze zaslých hroznů je minimální přirozený obsah cukru hroznů stanoven na 216 g/l a možný obsah alkoholu na 12,83 % objemových (20 stupňů maďarského moštoměru).

Pravidla týkající se data sklizně a označování odrůd

Pěstební postupy

Určení začátku sklizně:

O datu zahájení vinobraní rozhoduje každý rok příslušný vinařský spolek dne 20. srpna. Žádnému vínu, které je vyrobeno z hroznů sklizených před datem počátku sklizně, které určil vinařský spolek, nelze vydat osvědčení o původu vína s CHOP „Mór/Móri“ a toto víno nemůže být prodáváno s CHOP. Datum zahájení vinobraní se zveřejňuje ve formě oznámení vinařských spolků. V případě mimořádných okolností (např. týkajících se počasí nebo infekce) může být udělena výjimka.

Pravidla pro označování názvu odrůdy:

Označování názvu odrůdy a jeho synonym, jak je definováno v příslušných vnitrostátních předpisech o zařazení odrůd révy pro výrobu vína, je povoleno pro vinařské výrobky z oblasti Mór kterékoli kategorie s výhradou těchto omezení a dodatků:

- a. pokud je víno označeno jedním názvem odrůdy, nejméně 85 % výrobku musí být vyrobeno z uvedené odrůdy;
- b. pokud je víno označeno více názvy odrůd, 100 % výrobku musí být vyrobeno z uvedených odrůd;
- c. označování názvem odrůdy není povoleno pro vína z oblasti Mór, které jsou odlišeny přesnějším výrazem podléhajícím omezením „muskotály“ (muskát).

b) *Maximální výnosy*

Bílá, růžová, červená vína

100 hektolitrů na hektar

Bílá, růžová, červená vína

13 600 kg hroznů na hektar

Vína Premium

60 hektolitrů na hektar

Vína Premium

8 500 kg hroznů na hektar

Vína Premium, pozdní sběr a výběr z hroznů

45 hektolitrů na hektar

Vína Premium, pozdní sběr a výběr z hroznů

8 000 kg hroznů na hektar

Vína Premium, vína ze zaslých hroznů a ledová vína

20 hektolitrů na hektar

Vína Premium, vína ze zaslých hroznů a ledová vína

5 000 kg hroznů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

K výrobě vinařských produktů s CHZO „Mór/Móri“ mohou být použity hrozny z vinic v obcích Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd a Zámoly v župě Fejér, které jsou v katastru vinařských oblastí (pěstitelská oblast Mór) klasifikovány jako oblasti třídy I a II.

7. Hlavní moštové odrůdy

Syrah – Blauer syrah

Tramini – Traminer

Syrah – Serine noir

Királyleányka – Feteasca regale

Syrah – Marsanne noir

Sauvignon – Sovinjon

Pinot noir – Kék rulandi

Pinot noir – Savagnin noir

Pinot noir – Pinot cernii

Leányka – Leányszőlő

Olasz rizling – Nemes rizling

Tramini – Roter traminer
Cabernet franc – Carbonet
Tramini – Savagnin rose
Pinot blanc – Weissburgunder
Olasz rizling – Taljanska grasevina
Chardonnay – Kereklevelű
Pinot noir – Pignula
Sauvignon – Sauvignon bianco
Olasz rizling – Grasevina
Leányka – Dievcenske hrozno
Szürkebarát – Auvergans gris
Irsai olivér – Zolotis
Kékfrankos – Blaufränkisch
Királyleányka – Galbena de ardeal
Rizlingszilváni – Müller Thurgau blanc
Szürkebarát – Pinot gris
Rizlingszilváni – Müller Thurgau bijeli
Zenit
Sauvignon – Sauvignon blanc
Sárga muskotály – Weiler
Ezerjő – Korponai
Rizlingszilváni – Rizvanac
Pinot noir – Pinot tinta
Irsai olivér – Muskat olivér
Tramini – Gewürtztraminer
Pinot noir – Kisburgundi kék
Pinot noir – Spätburgunder
Zöld veltelíni – Zöldveltelíni
Szürkebarát – Pinot grigio
Sárga muskotály – Muscat lunel
Zöld veltelíni – Grüner muskateller
Tramini – Traminer rosso
Zöld veltelíni – Grüner veltliner
Pinot noir – Pino csernűj
Rizlingszilváni – Rivaner
Tramini – Tramin červené
Kékfrankos – Moravka
Kékfrankos – Blauer lemlberger
Irsai olivér – Irsai

Rajnai rizling – Rhine riesling
Cabernet franc – Cabernet
Chardonnay – Chardonnay blanc
Sárga muskotály – Muscat zlty
Ezerjó – Tausendachtgute
Királyleányka – Erdei sárga
Ezerjó – Szadocsina
Rajnai rizling – Rheinriesling
Királyleányka – Little princess
Cabernet franc – Kaberne fran
Rajnai rizling – Riesling
Cabernet franc – Gros vidur
Merlot
Királyleányka – Königstochter
Olasz rizling – Welschrieslig
Ottonel muskotály – Muskat ottonel
Leányka – Feteasca alba
Rajnai rizling – Weisser riesling
Sárga muskotály – Muscat zlty
Királyleányka – Königliche mädchentraube
Rajnai rizling – Johannisberger
Pinot noir – Rulandski modre
Pinot blanc – Pinot beluj
Syrah – Shiraz
Sárga muskotály – Muscat lunel
Olasz rizling – Risling vlassky
Cabernet sauvignon
Chardonnay – Ronci bilé
Szürkebarát – Grauburgunder
Szürkebarát – Ruländer
Cabernet Franc – Carmenet
Sárga muskotály – Muscat weisser
Cserszegi fűszeres
Ottonel muskotály – Muscat ottonel
Rizlingszilváni – Müller Thurgau
Kékfrankos – Limberger
Sauvignon – Sauvignon bijeli
Sárga muskotály — Moscato bianco
Pinot blanc – Fehér burgundi
Ezerjó – Trummertraube
Leányka – Mädhentraube

Sárga muskotály – Muscat blanc
Sárga muskotály – Weisser
Sárga muskotály – Muscat de Frontignan
Ezerjő – Tausendgute
Pinot noir – Pinot nero
Ottonel muskotály – Misket ottonel
Királyleányka – Dánosi leányka
Kékfrankos – Blauer limberger
Olasz rizling – Riesling italien
Pinot noir – Kék burgundi
Pinot blanc – Pinot bianco
Ezerjő – Kolmreifler
Generosa
Rajnai rizling – Riesling blanc
Syrah – Sirac
Chardonnay – Morillon blanc
Zöld veltelíni – Veltinské zelené
Pinot noir – Blauer burgunder
Olasz rizling – Olaszrizling
Szürkebarát – Graumönch
Cabernet franc – Gros cabernet
Irsai olivér – Zolotisztűj rannűj
Sárga muskotály – Muscat blanc

8. Popis souvislostí

Víno (1)

1. Popis vymezené oblasti

a) Přírodní a kulturní faktory

Vinařská oblast Mór, jedna z nejmenších maďarských historických vinařských oblastí, se rozkládá v údolí Mór, které leží na úpatí pahorků Vértes v župě Fejér.

Mikroklima a převládající směr větru ve vinařské oblasti ovlivňuje údolí Mór, které je tektonickým zlomem mezi pahorkatinami Bakony a Vértes. Současná morfologie vznikla ve vodních útvech v období pozdního pliocénu a čtvrtohor, jak o tom svědčí svědecké vrchy pokryté štěrkem a reliéf tvořený dlouhými a širokými hřebeny s členitými a mírně klesajícími svahy. Vértes je nízké krasové pohoří s roklemi a skalními pahorky.

Hnědé lesní půdy s jílovitými vrstvami (následek iluvace) se většinou vyvinuly na spraších, někdy smíšených s vápencovými úlomky a oligocenními písiky. Dolomity a vápence jsou pokryty rendzinami.

Podnebí je pro pěstování vinné révy vhodné, ačkoli je chladnější, než je maďarský průměr. Zimy jsou mírné, proudění vzduchu výrazné v průběhu celého roku. Během léta svítí slunce na většinu vinic po celý den. Průměrná roční teplota je 10 °C. Pro tuto oblast jsou typické průměrné světelné podmínky, přičemž úhrn srážek činí 600–650 mm. Většina srážek spadne v létě, nejméně v únoru a březnu. Převládají severozápadní větry. Obvyklé je mírně chladné a poměrně deštivé počasí.

b) Lidské faktory

Předpokládá se, že pěstování révy v této oblasti sahá až do dob starověkého Říma. Listiny vydané po založení uherského státu v 11. století však poskytují o místním vinařství jednoznačné důkazy. První písemná zmínka pochází z doby po příchodu maďarských kmenů ve středověku: vinice Vajal (Mór) se poprvé zmiňují v závěti šlechtice Miklóse Csáka z roku 1231.

Osmanská vláda ovlivnila pěstování révy v této oblasti velmi nepříznivě: turecká posádka stahující se z hradu Csókakő vypálila vesnice a zničila i vinice.

Při následné obnově oblasti hrál klíčovou úlohu řád kapucínů a němečtí osadníci (do oblasti je pozvaly šlechtické rody Hochburgů a Lambergů). Osadníci s sebou přinesli moderní vybavení a sofistikované tradice pěstování vinné révy a výroby vína. Kapucíni z Móru, kteří zde v letech 1694 až 1696 založili klášter, udržovali úzké vztahy s ostatními řády usídlenými v Tokajské oblasti. Podle ústní tradice jim byly zaslány štěpy odrůdy Ezerjó, aby mohli zdejší vinice opětovně vysadit.

Odrůda Ezerjó, nyní uváděná jako jeden z typických maďarských produktů (*hungaricum*), se stala ve vinařské oblasti hlavní moštovou odrůdou během opětovné výsadby poté, co oblast zasáhla epidemie mšičky. Rozvoj vinohradnictví a výroba vína hrála hlavní roli v tom, že se Mór stal v roce 1758 tržním městem.

Historické záznamy ukazují, že hrozny napadené ušlechtilou plísní *Botrytis* byly ve vinařské oblasti poprvé sklizeny v roce 1834. V 19. století se díky dobré způsobilosti pro přepravu stále větší množství místních vín prodávalo zejména na rakouském trhu.

Ačkoliv první vinařské sdružení v této oblasti bylo založeno již v roce 1882 v obci Csákberény a žádost o vytvoření samostatného vinařského regionu Mór byla podána v roce 1901, dekret uznávající její vznik byl schválen až v roce 1928.

Po druhé světové válce až do konce osmdesátých let poskytovalo technologické zázemí pro pěstování a zpracování hroznů, nutnou skladovací kapacitu a významnou část tržních příležitostí ve vinařském regionu státní zemědělské družstvo Mór. V polovině osmdesátých let dosáhly vinice oblasti svého největšího rozšíření v historii. Kromě zásobování domácího trhu se prodej soustředil hlavně na vývoz do Sovětského svazu.

Po změně režimu v roce 1990 bylo státní zemědělské družstvo a jeho vinařské kapacity zrušeny. V důsledku privatizace se osud vinařského regionu vrátil zpět do rukou místních orgánů s rozhodovacími pravomocemi, jednotlivých zemědělců a vinařských podniků. Tyto události významně změnily hospodářskou strukturu vinařství. Vznikla řada rodinných usedlostí a dnes v oblasti Mór a jejím okolí funguje mnoho prosperujících vinařských podniků. Rozloha vinic se nicméně snížila na 685 hektarů.

Díky rozvoji rodinných vinařských podniků, staletým zkušenostem a odborným znalostem se vína z oblasti Mór stávají mezi spotřebiteli čím dál oblíbenější. O tomto trendu svědčí velký počet zlatých medailí v domácích a mezinárodních soutěžích vín a rovněž zahájení prodeje na zahraničních trzích.

Víno (2)

2. Popis vín

Vína z oblasti Mór se vyznačují velmi bohatými aromaty a chutěmi, relativně vysokým obsahem alkoholu a kyselin, jsou obvykle suchá, příjemná na patře. Základem osobité chuti je bohatý a plný charakter společně s vyváženou kyselostí. Zejména v dobrých ročníchích vznikají harmonická vína s výraznými kyselinami a rovněž výrazným tělem, z nichž se při zachování správné technologie výroby vína a zrání vyrábějí vína Premium.

Vína z oblasti Mór jsou v literatuře často označována jako tvrdá, výrazná, dokonce „mužská“. Vína z tohoto regionu mají strukturu, tělo, obsah cukru a kyselost, jež obvykle charakterizují velká vína.

Vápenatá půda se ve vínech projevuje osobitou strukturou kyselin, díky níž jsou vína velmi chutná. Tatož struktura kyselin udržuje trvanlivost vín Premium z výběru z hroznů, která jim umožňuje vyvíjet se a zrát až sedm let. Vzhledem k častému větrnému počasí je výskyt plísňových onemocnění révy v údolí Mór neobvyklý. Proto jsou během většiny ročníků zpracovávány zdravé hrozny. Vína vyrobená ze zdravého ovoce se výborně hodí k dlouhodobému zrání a na výrobu archivních vín („muzeális borok“).

Hrozny odrůdy Ezerjó zrají za příznivých povětrnostních podmínek do zlatožluta a mají vynikající chuť. V některých letech je možné využít pro výrobu zvláštních jakostních vín botrytizované hrozny.

3. Souvislost mezi oblastí výroby, lidskými faktory a výsledkem

Díky přírodním a lidským faktorům se ve vinařské oblasti Mór po staletí vyrábějí vína známá po celém Maďarsku.

Příznivé mezoklima a mikroklima na jižních a jihozápadních svazích pahorků vytvořily dobré místní pěstební podmínky.

Velkým přínosem je specifická „větrnost“ údolí, která pomáhá omezovat plísňové choroby hroznů a také snižuje riziko mrazů, které se buď vůbec nevyskytnou, nebo je jejich počet alespoň velmi snížen. Mezi další výhody patří poloha vinic na příkrých jihozápadních svazích na okraji údolí Mór a z toho vyplývající příznivá míra slunečního svitu a možnost jejího využití. Za zvláštní charakter vděčí vína z oblasti Mór také půdám s relativně vysokým obsahem vápence.

Pěstování vinné révy a produkce vína v regionu zahrnují širokou škálu jedinečných a tradičních postupů, které mají klíčový význam z hlediska jejich dlouhodobých účinků. Pěstování a zpracování hroznů v této oblasti výrazně liší od jiných vinařských regionů, neboť německy hovořící osadníci si s sebou přinesli pěstitelské postupy ze svých domovských regionů, kapucíni zavedli nové metody vinohradnictví a produkce vína a přispělo i to, že se tyto specifické postupy v té době vyvíjely lokálně, tedy v izolaci.

Vinice, kde se pěstuje tradičním způsobem, stále využívají postupy typické pro danou vinařskou oblast: tzv. „holohlavý“ řez révy a vedení révy na hlavu s použitím kolíků s cílem přiblížit hrozny blíže k zemi, která je přes den zahřívá, čímž se zajišťuje řádné zrání a zlepšení kvality hroznů. Výrobci vína z oblasti Mór se těchto pěstitelských postupů drží doposud. Všichni výrobci vína z regionu se snaží využívat způsoby nízkého vedení révy.

Pomocí pečlivého odstranění výhonků se rovnoměrně rozloží rodivá očka. To napomáhá zdravému růstu hroznů, což je pro výrobu ovocných vín z oblasti Mór klíčové.

Surovinu vyrobené tímto způsobem jsou velmi vhodné pro delší zrání, například v případě vín Premium, které byly v tomto regionu vyráběny ve velkých sudech. Důvodem je, že menší vnější povrch umožňuje v dřevěných sudech delší zrání.

Až do 50. let 20. století se v oblasti prakticky jako jediná pěstovala odrůda Ezerjó, která se stala „značkou kvality“ oblasti. Od té doby se zde pěstují další, převážně bílé moštové odrůdy. Jedná se o odrůdy Zöld veltelini, Rizlingszilváni, Rajnai rizling, Chardonnay, Leányka, Királyleányka, Sauvignon, Szürkebarát a Traminer, jakož i několik odrůd modré vinné révy, pěstovaných v malém rozsahu. Nejvýznamnější odrůdou vinařského regionu je odrůda Ezerjó, která se pěstuje na téměř jedné třetině území.

V důsledku toho je víno z oblasti Mór stále ve velké míře ztotožňováno s vínem „Móri Ezerjó“, které vzniklo díky šťastné kombinaci odrůdy a vhodné zeměpisné oblasti. Tato odrůda se v Maďarsku pěstuje na několika místech, ale svůj skutečný domov našla na svazích pohoří Vértes.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Pravidla pro označování (1)

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- a) Na etiketě může být uvedeno označení „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ („chráněné označení původu“) a odvozená přídavná jména v maďarském jazyce, jakož i v jakémkoli úředním jazyce Evropské unie.

- b) Na etiketě vína s chráněným označením původu „Mór/Móri“ se slova „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ („chráněné označení původu“) mohou nahradit výrazem „védeett eredetű bor“ (víno s chráněným původem).
- c) Chráněné označení původu „Mór“ lze nahradit názvem „Móri“ nebo „Móri borvidék“ (vinařská oblast Mór). Na etiketách se mohou uvádět gramatické obměny odvozené od všech názvů obcí uvedených v bodě VIII/1.1.2 pomocí slovotvorné přípony „i“.
- d) Uvádění roku sklizně je povinné pro vína primeur nebo nová vína.
- e) Pokud je uveden ročník sklizně, 85 % dotčeného vína musí pocházet z uvedeného ročníku. Výjimka se vztahuje na vína primeur nebo nová vína, jakož i vína „virgin vintage“ nebo „első szüret“ (první sklizeň), u nichž 100 % vína musí pocházet z roku sklizně.
- f) Výrazy „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti výroby), „termelői palackozás“ (plněné do lahví výrobcem) a „pinceszövetkezeten palackozva“ (plněné do lahví vinařským družstvem) mohou být uvedeny na vínech s označením „Mór/Móri“.
- g) Výraz „rozé“ může být nahrazen výrazem „rosé“ a výraz „küvé“ výrazem „cuvée“.

Pravidla pro označování (2)

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- h) Výrazy „küvé“ nebo „cuvée“ lze označovat vína získaná scelováním několika odrůd révy, přičemž tyto odrůdy mohou být na etiketě uvedeny v sestupném pořadí podle příslušného podílu s cílem poskytnout informace zákazníkům. Pokud jsou názvy odrůd uvedeny, musí být uvedeny názvy všech odrůd, které cuvée tvoří.
- i) Na etiketě je možné uvést výraz „őreg tőkék bora“ („víno ze staré révy“), pokud minimálně 85 % vína pochází z vinic, jejichž réva je starší 40 let.
- j) Použití výrazu „birtokbor“ (víno z vinařství) je povoleno u vína z oblasti Mór za předpokladu, že 100 % hroznů použitých jako surovina k výrobě vína pochází z oblasti obhospodařované příslušným vinařem. V případě rodinných podniků se slova „birtokbor“ (víno z vinařství) může uvádět na etiketě vín vyrobených na vinicích, které obhospodařují rodinní příslušníci.
- k) Výrazy „késői szüretelésű bor“ (víno z pozdní sklizně), „válogatott szüretelésű bor“ (víno z výběru z hroznů) „főbor“ (hlavní víno), „jégbor“ (ledové víno) a „töppedt szőlőből készült bor“ (víno vyrobené ze zaslých hroznů) mohou být uvedeny pouze na etiketě vín Premium.

Jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny:

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- muzeális bor (archivní víno): bílá vína, vína Premium,
- birtokbor (víno z vinařství): všechna vína,
- őreg tőkék bora (víno ze staré révy): všechna vína,

- virgin vintage nebo első szüret (první sklizeň): všechna vína,
- muskotály (muškát): bílá vína,
- cuvée nebo küvé: všechna vína,
- szűretlen (nefiltrované): červená vína,
- primőr (primeur) nebo újbor (nové víno): bílá, růžová, červená vína,
- barrique: bílá, červená vína, vína Premium.

Menší zeměpisné jednotky, které mohou být uvedeny vedle označení CHOP „Mór“:

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Obce:

- župa Fejér: Csákberény, Csókakő, Pusztavám, Söréd, Zámoly

U vín z oblasti Mór označených názvem obce musí nejméně 85 % hroznů pocházet z vinic, které jsou podle vinařského katastru klasifikovány jako oblasti třídy I a II ploch vinic v této obci, a až 15 % výrobků z hroznů může pocházet z jiných částí vymezené zeměpisné oblasti Mór.

Pravidla pro balení produktů

Právní rámec:

zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členský stát.

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vína Premium lze prodávat pouze v láhvích.

Toto pravidlo se nevztahuje na vína vyrobená v oblasti produkce vinařem v jeho vlastním vinařství určená ke spotřebě na místě.

Vína Premium mohou být prodávána pouze v hospodářském roce následujícím po sklizni.

Produkce v jiné než vymezené zeměpisné oblasti (1)

Právní rámec:

zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členský stát.

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Z historických důvodů se vína „Mór“ s označením CHOP mohou kromě obcí uvedených v kapitole IV vyrábět v těchto župách a obcích:

- župa Fejér:

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

— župa Bács-Kiskun:

obce Ágasegyháza, Akasztó, Apostag, Bácsalmás, Bácsszőlős, Ballószög, Balotaszállás, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csengőd, Csátalja, Csávoly, Csikéria, Csólyospálos, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászsztlász, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Pirtó, Páhi, Réms, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszaug, Tompa, Vaskút, Zsana.

Výroba v jiné než vymezené zeměpisné oblasti (2)

Právní rámec:

zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členský stát.

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

— župa Komárom-Esztergom:

obce Ászár, Baj, Bajót, Bársonyos, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Keszthely, Kibér, Kocs, Lábatlan, Mocs, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfal, Süttő, Szomód, Tát, Tata, Tokod, Vértesszőlős,

— župa Pest:

obce Abony, Albertirsa, Bénye, Budajenő, Budakeszi, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kislémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monorierdő, Nagykőrös, Ócsa, Órbottyán, Örkény, Páty, Pilis, Pilisborosjenő, Ráckeve, Szada, Szigetsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiósele, Tápiószentmárton, Telki, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Üröm, Vác, Vácsegr, Veresegyház,

— župa Somogy:

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

Výroba v jiné než vymezené zeměpisné oblasti (3)

Právní rámec:

zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členský stát.

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

— župa Tolna:

obce Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Bataaszék, Bikács, Bölcske, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Harc, Hőgyész, Iregszemce, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisveje, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkezi, Medina, Mócsény, Mórág, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagymányok, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Őcsény, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Várdomb, Závod, Zomba,

— župa Veszprém:

obce Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonfüred, Balatonfőkajár, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonrendes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Csabrendek, Dörgicse, Felsőörs, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Káptalanóti, Kisapáti, Kővágóörs, Köveskál, Lesencefal, Lesenceistván, Lesencetomaj, Lovas, Mencshely, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révföl, Salföld, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentantalfa, Szentbékál, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Uzsa, Vaszoly, Zalahaláp, Zánka.

Toto pravidlo se nevztahuje na vína Premium, jakostní šumivá vína a aromatická jakostní šumivá vína, která mohou být zpracována pouze v obcích uvedených v kapitole IV.

Odkaz na specifikaci produktu

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/2/6d/82000/Mor%20OEM_vv2_standard.pdf
