

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2020/C 196/08)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Mór/Móri»

Número de referencia: PDO-HU-A1333-AM02

Fecha de la comunicación: 10.3.2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Inclusión del tipo de producto «vino de Móri Premium»

a) Apartados del pliego de condiciones afectados:

- II. Descripción de los vinos
- III. Prácticas enológicas específicas
- V. Rendimientos máximos
- VI. Variedades autorizadas
- VII. Vínculo con la zona geográfica
- VIII. Condiciones complementarias

b) Puntos del documento único afectados:

- Descripción del vino o de los vinos
- Prácticas vitivinícolas-Prácticas enológicas específicas
- Prácticas vitivinícolas-Rendimientos máximos
- Vínculo con la zona geográfica delimitada
- Condiciones complementarias

c) Motivos: en la región vinícola de Mór se elaboran desde hace siglos vinos blancos con cuerpo, espesos y maduros. La modificación tiene por objeto proteger esta tradición y las categorías de vinos de calidad superior relacionadas, así como promover estas categorías reduciendo las medias de producción, velando por el cumplimiento de las prácticas enológicas específicas indicadas y utilizando uvas de mejor calidad.

2. Inclusión de nuevas variedades de uva autorizadas (generosa, pinot blanc, pinot noir, syrah)

a) Apartado del pliego de condiciones afectado:

- VI. Variedades autorizadas

b) Puntos del documento único afectados:

- Principales variedades de uva

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

c) Motivos: gracias a la labor de selección llevada a cabo por los cultivadores húngaros en las últimas décadas se han introducido nuevas variedades, entre ellas la variedad generosa, que ocupa ya numerosos pagos en la zona delimitada. En los últimos años, los vinos elaborados a partir de esta variedad han alcanzado gran renombre tanto en círculos profesionales como entre los consumidores, lo que ha mejorado la reputación de la región vinícola en su conjunto. La variedad pinot blanc ha estado presente en la región desde hace décadas, y aunque solo se cultiva en pequeñas superficies, son ya varias las bodegas que proponen vinos de alta calidad elaborados exclusivamente a partir de esta uva. No cabe duda de que el potencial que encierra esta variedad aún puede explotarse más en la región. La autorización de pinot noir en la región vinícola es importante para los productores tanto de vinos rosados como de vinos espumosos. El rosado es una categoría que responde en prácticamente todos los aspectos al gusto actual en materia de vino y que, junto con los vinos blancos clásicos, puede expandirse considerablemente en la región vinícola de Mór, gracias a su clima más bien fresco. La uva syrah ha estado presente en la región vinícola desde hace años, aunque no se cultiva en grandes superficies. Su floración relativamente tardía y su maduración temprana pueden coadyuvar a su implantación en la región, en la que ya se elaboran vinos más ligeros a partir de esta variedad. Sus notas pimentadas, especiadas y, a veces, minerales, le confieren un lugar único en la región.

3. Modificaciones debidas a cambios de nombre y a otras precisiones

- a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
 - VII. Vínculo con la zona geográfica
 - VIII. Condiciones complementarias
 - IX. Controles, sondeos y clasificación organoléptica
- b) Punto del documento único afectado:
 - Esta modificación no afecta al documento único.
- c) Motivos: modificaciones de carácter técnico

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Mór

Móri

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del vino o de los vinos

Vino-blanco

Los vinos blancos son de color blanco verdoso, amarillo pajizo o amarillo dorado, con sombras pálidas o claras y se caracterizan por una acidez fresca y vigorosa, un aroma floral o frutal y una cierta sensación de ligereza y frescura. Las características del envejecimiento en barrica están por lo general ausentes. Los vinos de redondez media son típicamente aromáticos y poseen un carácter pronunciado. Las características de la variedad indicada son por lo general fácilmente reconocibles.

- * En cuanto a la graduación alcohólica total máxima y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplican los límites establecidos en la legislación de la Unión Europea.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

Vino-rosado

Los vinos rosados son de color rosa, violeta (piel de cebolla) o rojo claro, ligeros y afrutados y se destinan al consumo en el año.

- * En cuanto a la graduación alcohólica total máxima y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplican los límites establecidos en la legislación de la Unión Europea.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

Vino-tinto

Los vinos tintos se someten a un breve proceso de maceración (de cinco a siete días) y deben consumirse en el año, como vinos jóvenes. Son ligeros y simples, con notas de bayas rojas en boca y nariz. Su color es rojo rubí pálido.

- * En cuanto a la graduación alcohólica total máxima y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplican los límites establecidos en la legislación de la Unión Europea.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

Vino-premium

Estos vinos son de color dorado o áureo envejecido. Su marcada acidez y su elevado grado alcohólico hacen posible una maduración más larga. Gracias a este envejecimiento prolongado, los aromas secundarios son predominantes y tienen en ocasiones una calidad mineral.

- * En cuanto a la graduación alcohólica total máxima y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplican los límites establecidos en la legislación de la Unión Europea.
- * En el caso de los vinos premium procedentes de vendimias tardías y de vendimias selectivas u obtenidos de uvas pasificadas, el grado alcohólico volumétrico mínimo es de 12,83 % y la acidez volátil máxima, de 2 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

a) Prácticas enológicas específicas

Vino-Prácticas enológicas

Práctica enológica específica

Se permite la utilización de prensas discontinuas.

Prácticas enológicas no autorizadas

Restricción pertinente en la vinificación

No se permite la edulcoración de los vinos premium ni el enriquecimiento de su mosto.

Normas relativas a la viticultura

Prácticas de cultivo

1. Normas relativas a la conducción de la cepa:

- a. Los viñedos plantados antes del 1 de agosto de 2010 pueden servir para producir vinos al amparo de la denominación de origen protegida, sea cual sea el método de cultivo previamente autorizado, en tanto se sigan explotando los viñedos.
- b. En el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2010, la conducción de las cepas puede hacerse:
 - i. en vaso;
 - ii. en gobelet;
 - iii. en dosel;
 - iv. en cordón bajo;
 - v. en cordón medio alto;
 - vi. en cordón alto.

2. Normas relativas a la densidad de plantación:

- a. Los viñedos plantados antes del 1 de agosto de 2010 pueden servir para producir vinos al amparo de la denominación de origen protegida, sea cual sea el método de cultivo previamente autorizado, en tanto se sigan explotando los viñedos.

- b. En el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2010: un mínimo de 3 300 cepas por hectárea
- c. En el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2016: un mínimo de 3 500 cepas por hectárea

3. Normas relativas a la carga de yemas en las vides:

Para la producción de los vinos de Móri solo está autorizada una carga máxima de 10 yemas francas por m².

4. Método de vendimia:

Se permite la recolección manual y mecánica para todos los vinos con la DOP. En el caso de los vinos premium, solo se permite la recolección manual.

Contenido mínimo de azúcar natural y grado alcohólico potencial de las uvas

Restricción pertinente en la vinificación

Vinos blancos, rosados y tintos: 9,0 % vol–14,9 MM (*Magyar mustfok*, graduación alcohólica húngara).

En el caso de los vinos blancos procedentes de vendimias selectivas o de vendimias tardías, los vinos blancos obtenidos de uvas pasificadas y los vinos premium, el contenido mínimo de azúcar natural de las uvas es de 216 g/litro y el grado alcohólico potencial, del 12,83 % vol (20 MM).

Normas relativas a la fecha de recolección y a la indicación de las variedades

Práctica de cultivo

Fijación de la fecha de vendimia:

El consejo de la comunidad vinícola fija cada año la fecha de inicio de la vendimia antes del 20 de agosto. Los productos vinícolas obtenidos de uvas cosechadas antes de la fecha de inicio de la vendimia fijada por dicho consejo no podrán obtener el certificado de origen con la denominación «Mór/Móri» ni podrán comercializarse con la indicación de la DOP. La fecha de la vendimia es anunciada formalmente por las comunidades vinícolas. En caso de circunstancias excepcionales, como emergencias meteorológicas o contaminación, pueden establecerse excepciones.

Normas relativas a la indicación de las variedades de uva:

Se permite la indicación de las variedades y de sus sinónimos, tal como se definen en la legislación nacional en vigor relativa a la clasificación de las variedades aptas para la vinificación, en todas las categorías vinícolas de la región de Mór, con sujeción a las restricciones y precisiones siguientes:

- a. cuando se indique una única variedad en un producto, al menos el 85 % de este debe haber sido elaborado a partir de esa variedad;
- b. cuando se indique más de una variedad en un producto, el 100 % de este debe haber sido elaborado a partir de las variedades indicadas;
- c. en los vinos de Mór que lleven la indicación de uso restringido «Muskotály» no se permite la indicación de las variedades.

b) *Rendimientos máximos*

Vino-blanco, rosado, tinto

100 hectolitros por hectárea

Vino-blanco, rosado, tinto

13 600 kg de uvas por hectárea

Vino-premium

60 hectolitros por hectárea

Vino-premium

8 500 kg de uvas por hectárea

Vino-premium-vendimia tardía, vendimia selectiva

45 hectolitros por hectárea

Vino-premium-vendimia tardía, vendimia selectiva

8 000 kg de uvas por hectárea

Vino-premium-obtenido de uvas pasificadas, vinos de hielo

20 hectolitros por hectárea

Vino-premium-obtenido de uvas pasificadas, vinos de hielo

5 000 kg de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Las uvas procedentes de las zonas vitícolas clasificadas como de clase I o clase II en el catastro vitícola de los municipios de Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd y Zámoly, en el condado de Fejér (región vinícola de Mór), pueden utilizarse para la elaboración de productos vitivinícolas con la denominación de origen protegida «Mór/Móri».

7. Principales variedades de uva

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
ezerjó-korponai
rizlingszilváni-rizvanac
pinot noir-pinot tinto
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 csernüj
rizlingszilváni-rivaner
tramini-tramin cervené
kékfrankos-moravka
kékfrankos-blauer lemberger
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 bélűj
királyleányka-königliche mädchentraube
rajnai rizling-johannisberger
pinot noir-rulandski modre
pinot blanc-pinot beluj
syrah-shiraz
sárga muskotály-muscat de lunel
olasz rizling-risling vlassky
cabernet sauvignon
chardonnay-ronci bilé
szürkebarát-graburgunder
szürkebarát-ruländer
cabernet franc-carmenet
sárga muskotály-muskat 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-mädchentraube

sárga muskotály-muscat blanc
sárga muskotály-weisser
sárga muskotály-muscat de frontignan
ezerjó-tausendgute
pinot noir-pinot nero
ottonel muskotály-miszket ottonel
királyleányka-dánosi leányka
kékfrankos-blauer limberger
olasz rizling-riesling italien
pinot noir-kék burgundi
pinot blanc-pinot bianco
ezerjó-kolmreifler
generosa
rajnai rizling-riesling blanc
syrah-sirac
chardonnay-morillon blanc
zöld veltelíni-veltlinské zelené
pinot noir-blauer burgunder
olasz rizling-olaszrizling
szürkebarát-graumönch
cabernet franc-gros cabernet
irsai olivér-zolotisztüj rannüj
sárga muskotály-muscat sylvaner

8. Descripción del vínculo o de los vínculos

Vino (1)

1. Descripción de la zona delimitada:

a) Factores naturales y culturales:

Una de las regiones vitícolas históricas más pequeñas de Hungría, Mór está encajada en la depresión de su mismo nombre, en las laderas de los montes Vértes, en el condado de Fejér.

La configuración de la depresión de Mór, línea de fractura tectónica que discurre entre los montes Vértes y Bakony, es determinante para el microclima y la dirección de los vientos dominantes de la región vinícola. Sus características morfológicas actuales datan del Plioceno superior y del Cuaternario y se manifiestan en un relieve de promontorios coronados de grava, crestas largas y anchas, y pedimentos reforzados de suave pendiente. Los montes Vértes forman un macizo cárstico de poca altura salpicado de barrancos y estribaciones.

Sus suelos pardos lixiviados y pardos forestales se formaron, en su mayoría, sobre un fondo de loess cubierto o no de sedimentos calcáreos, así como de un manto de arena que data del Oligoceno. La dolomía y la caliza están cubiertas en parte por suelos de rendzina.

Aunque más fresco que la media nacional, el clima de la región es propicio para la viticultura. Los inviernos son suaves y las corrientes de aire son frecuentes a lo largo de todo el año. En el verano, los rayos de sol inundan durante todo el día la mayoría de los pagos situados en las laderas. La temperatura media anual es de 10. °C. La zona se caracteriza por una luminosidad moderada y precipitaciones de entre 600 y 650 mm. Las lluvias son más frecuentes en verano, siendo febrero y marzo los meses más secos. El viento sopla predominantemente del noroeste. En general, el tiempo es moderadamente frío y bastante lluvioso.

b) Factores humanos

Es probable que ya se cultivaran viñas en la región en la época romana. Tras la fundación del Estado húngaro, escrituras del siglo XI constituyen pruebas inequívocas de esta práctica. El primer testimonio escrito data de la Edad Media, después del asentamiento de las tribus magiares: en el testamento ológrafo otorgado por el señor Miklós Csák en 1231 se mencionan por primera vez los viñedos de Vajal (Mór).

Durante la dominación otomana, la viticultura de la zona se vio gravemente afectada: en la evacuación de la fortaleza de Csókakő, la guarnición que la defendía incendió las poblaciones vecinas y las llamas se propagaron a los viñedos, que quedaron destruidos.

En la recuperación que siguió a esta catástrofe desempeñaron un papel decisivo los monjes de la Orden de los Hermanos Menores Capuchinos y los colonos alemanes que se asentaron en la región invitados por la familia Hochburg y, algo más tarde, por la familia Lamberg, trayendo consigo herramientas más modernas y tradiciones vitivinícolas más sofisticadas. Los capuchinos de Mór, que habían fundado su monasterio hacia 1694-1696, mantenían estrechos contactos con sus homólogos establecidos en Tokaj. Según la tradición, estos les habían enviado cepas de ezerjó, contribuyendo así a la renovación de los viñedos.

Clasificada hoy en día entre los productos reconocidos típicos de Hungría (hungaricum) la ezerjó se convirtió en la variedad de uva dominante en la región vinícola a finales del siglo XIX, tras los enormes daños causados por la filoxera. En este contexto, la elevación en 1758 del municipio de Mór al rango de «villa agrícola» se debió en parte al auge de la viticultura.

Los registros históricos disponibles indican que en 1834 se recogieron por primera vez uvas botritizadas destinadas a la elaboración de vinos de licor en la zona. Los vinos producidos en la región vinícola, que soportaban bien el transporte, empezaron a comercializarse en cantidades cada vez mayores en el siglo XIX, sobre todo en el mercado austriaco.

Aunque la primera comunidad vinícola de la región se fundó en 1882 en Csákberény y la petición relativa a la creación de la región vinícola independiente de Mór se introdujo en 1901, el decreto por el que se reconocía su acta de fundación no se adoptó hasta 1928.

Después de la Segunda Guerra Mundial y hasta finales de los años ochenta del siglo pasado, la Cooperativa Agrícola Estatal de Mór fue la principal encargada de mantener los equipos tecnológicos necesarios para la producción, transformación y almacenamiento, así como de garantizar la gestión de los circuitos de distribución. A mediados de los años ochenta, la zona vitícola alcanzó la mayor expansión por superficie cultivada de su historia. En ese momento, el destino principal del vino de Mór, fuera del mercado doméstico, era la Unión Soviética.

Tras el cambio de régimen en 1990, la Cooperativa Agrícola Estatal fue liquidada y sus capacidades de producción vinícolas desmanteladas. Al término del proceso de privatización subsiguiente, los responsables políticos locales y viticultores particulares pudieron volver a tomar en sus manos el destino de los viñedos de la región. Esta coyuntura cambió significativamente la estructura de la economía. Una serie de familias optaron por dedicarse profesionalmente a la viticultura y varias bodegas de Mór y sus alrededores gozan hoy de gran notoriedad. En cambio, la superficie consagrada al cultivo de la vid se ha reducido, siendo actualmente de 685 hectáreas.

Gracias al desarrollo de estas bodegas familiares, a su experiencia y a sus conocimientos técnicos, los vinos de la región de Mór son cada vez más populares entre los consumidores. Así lo confirman las numerosas medallas de oro obtenidas en concursos nacionales e internacionales y la apertura de las ventas a mercados extranjeros.

Vino (2)

2. Descripción de los vinos

Secos en su mayoría, los vinos de Mór son ricos en nariz y boca y tienen un contenido en alcohol y ácidos relativamente elevado. Su carácter generoso, su cuerpo y su acidez equilibrada les imprimen un gusto particular. El efecto armonioso de estos vinos, especialmente los de añadas históricas, está garantizado por la agradable sensación asociada a los ácidos fuertes, que es un elemento clave, además de un envejecimiento y una tecnología enológica adecuados, para obtener vinos premium.

En la literatura especializada, los vinos de Mór suelen describirse como fuertes, potentes o incluso «viriles». Tienen unos rasgos de forma, un contenido en azúcar y ácidos y un cuerpo que generalmente se asocian a los grandes vinos. La acidez característica de estos vinos, que les confiere un sabor particular en boca, se debe principalmente al elevado contenido calcáreo de los suelos. Esta misma acidez dota a los vinos premium de una capacidad de conservación que les permite, cuando son elaborados a partir de variedades seleccionadas, seguir desarrollándose y mejorando durante años.

Gracias al carácter ventoso del valle de Mör, las vides se ven raramente afectadas por enfermedades de origen micótico, lo que permite la transformación de uvas sanas en la mayoría de las añadas. Los vinos blancos elaborados a partir de frutos sanos también son excelentes para un envejecimiento prolongado y para la producción de vinos históricos (los llamados «vinos de museo»).

En condiciones meteorológicas favorables, las uvas de la variedad ezerjó adquieren un color amarillo dorado y tienen un sabor exquisito al madurar. En ciertas añadas, las uvas botritzadas permiten la elaboración de vinos excepcionales.

3. Vínculo entre la zona de producción, los factores humanos y el producto

Gracias a los factores naturales y humanos del entorno geográfico, los vinos producidos en la región de Mör gozan de reconocimiento desde hace siglos a nivel nacional.

El mesoclima y el microclima que reinan en las laderas sur y sudoeste de los montes y colinas son propicios para el cultivo de las vides.

Las corrientes que soplan a través del valle de Mör evitan que las cepas sean atacadas por enfermedades micóticas, además de contribuir a reducir e incluso a prevenir el riesgo de heladas, así como a moderar su frecuencia. Otras condiciones ventajosas son la favorable exposición de las escarpadas laderas orientadas al sudoeste y la posibilidad de aprovechar la luz solar en esa vertiente. Además, los vinos de la región de Mör deben su carácter distintivo al contenido calcáreo relativamente alto de sus suelos.

La viticultura y la vinificación tal como se han venido desarrollando en la región siguen técnicas tradicionales complejas cuyos efectos se dejan sentir aún hoy en día. El hecho de que estas tradiciones vitivinícolas difieran en múltiples aspectos de las de otras regiones obedece tanto a los hábitos de cultivo introducidas por los colonos de habla alemana como a los nuevos métodos vitivinícolas introducidos por los monjes capuchinos, así como al aislamiento en que vivía la región en aquellos tiempos, que explica el desarrollo local de la mayoría de las técnicas propias de la región.

En los viñedos cultivados de forma tradicional se sigue practicando la llamada conducción «calva» en gobelet corto en espaldera. Gracias a esta técnica, los racimos crecen más cerca del suelo, recalentado por el sol, lo que permite una mejor maduración y calidad. Los productores de la región de Mör han seguido fieles a esta tradición. Todos ellos se afanan por mantener los métodos de conducción de las viñas a partir de un tronco bajo.

Además, un desyemado minucioso favorece la equilibrada distribución de las yemas, contribuyendo así al sano crecimiento de los racimos necesario para la elaboración de vinos de Mör afrutados.

Los procesos de producción descritos permiten la obtención de una materia prima que se presta a un envejecimiento prolongado, por ejemplo de los vinos premium, que tradicionalmente se lleva a cabo en grandes barricas. Esto se debe al hecho de que, al ser las superficies más reducidas, es posible una maduración más larga en barricas de madera.

A la variedad ezerjó, que era prácticamente la única que se cultivaba hasta la década de los cincuenta del siglo pasado, y que se ha convertido en la marca de calidad de la región, se han sumado otras variedades, predominantemente de uva blanca. Cabe destacar, por ejemplo, las variedades zöld veltelíni, rizlingszilváni, rajnai rizling, chardonnay, leányka, királyleányka, sauvignon, szürkebarát y traminas y, en pequeñas cantidades, variedades de uva azul. La variedad predominante sigue siendo la ezerjó, que se cultiva en casi un tercio de la zona.

Por consiguiente, se sigue identificando al vino de Mör con el «Móri Ezerjó», fruto de la confluencia de una tierra excelente y de una variedad exquisita. Esta variedad se cultiva en varios lugares de Hungría, pero su verdadero hogar son las laderas de los montes Vértes.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Normas relativas a las indicaciones (1)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- a) En la etiqueta puede aparecer la expresión «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» («denominación de origen protegida») y sus variantes adjetivales en lengua húngara, así como toda formulación de esta expresión en cualquiera de las lenguas oficiales de la Unión Europea.

- b) En la etiqueta de un vino con la denominación de origen protegida «Mór/Móri», la expresión «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» («denominación de origen protegida») puede sustituirse por «védett eredetű bor» («vino de origen protegido»).
- c) La denominación de origen protegida «Mór» puede sustituirse por los términos «Móri» y «Móri borvidék». También puede autorizarse la indicación en la etiqueta la de variante gramatical con el sufijo derivativo «-i» de los municipios que se enumeran en el punto VIII/1.1.2.
- d) La indicación en la etiqueta del año de cosecha es obligatoria para todos los vinos jóvenes o nuevos.
- e) En caso de que se indique en la etiqueta el año de cosecha, el 85 % del vino debe proceder de esa añada. Se prevé una excepción para los vinos jóvenes o nuevos, así como para los que lleven la indicación «virgin vintage» o «első szüret»; en estos casos, el 100 % del vino debe proceder de esa añada.
- f) Las indicaciones «termőhelyen palackozva» («embotellado en la zona de producción»), «termelői palackozás» («embotellado por el productor») y «pinceszövetkezetben palackozva» («embotellado en una cooperativa vinícola») pueden figurar en la etiqueta de todos los vinos de Mór.
- g) La indicación «rozé» puede sustituirse por la de «rosé» y la indicación «küvé», por la de «cuvée».

Normas relativas a las indicaciones (2)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- h) Cuando se elaboren, a partir de distintas variedades, vinos que lleven la indicación «küvé» o «cuvée», es posible indicar en la etiqueta el nombre de las variedades, en orden decreciente según su proporción, con fines de información al consumidor. Si se mencionan los nombres de las variedades, han de indicarse los nombres de todas las variedades que componen el vino de mezcla de que se trate.
- i) En la etiqueta puede figurar la indicación «öreg tőkék bora» («vino de vides antiguas») cuando al menos el 85 % del vino procede de viñedos que tienen más de cuarenta años.
- j) En la etiqueta de los vinos de Mór puede figurar la indicación «birtokbor» (vino de cosecha propia) siempre que el 100 % de las uvas a partir de las cuales se elaboran los vinos procedan de viñedos pertenecientes a la misma explotación vitícola. En el caso de empresas familiares, la indicación «vino de cosecha propia» también puede figurar en la etiqueta de los vinos procedentes de viñedos cultivados por miembros de la familia.
- k) Las indicaciones «késői szüretelésű bor» (vino de vendimia tardía), «válogatott szüretelésű bor» (vino de vendimia selectiva), «főbor» (vino principal), «jégbor» (vino de hielo) y «töppedt szőlőből készült bor» (vino obtenido de uvas pasificadas) solo pueden figurar en las etiquetas de los vinos premium.

Otras indicaciones de uso restringido que pueden utilizarse:

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- muzeális bor (vino de museo): blancos, premium
- birtokbor: todos los vinos
- öreg tőkék bora: todos los vinos

- virgin vintage, vagy első szüret: todos los vinos
- muskotály: blancos
- cuvée, vagy kuvé: todos los vinos
- szűretlen: tintos
- primőr, vagy újbor: blancos, rosados, tintos
- barrique: blancos, tintos, premium

Unidades geográficas más pequeñas que pueden figurar junto a la Denominación de Origen Protegida «Mór/Móri»

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Municipios:

- Condado de Fejér: Csákberény, Csókakő, Pusztavám, Söréd, Zámoly

En el caso de los vinos etiquetados con el nombre de un municipio, al menos el 85 % de las uvas deben proceder de viñedos de las clases I y II de dicho municipio, pudiendo provenir el 15 % restante de otras partes de la zona geográfica delimitada de Mór.

Normas relativas a la presentación

Marco jurídico:

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo prevean los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos premium solo puede comercializarse en botellas de vidrio.

Esta norma de embotellado no se aplica a los vinos elaborados en la zona de producción por el productor en su propia bodega para consumo *in situ*.

Los vinos premium solo podrán comercializarse en la campaña vitícola siguiente a la cosecha.

Producción fuera de la zona de producción delimitada (1)

Marco jurídico:

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo prevean los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Por razones históricas, los vinos con la denominación de origen protegida «Mór/Móri» pueden producirse en los siguientes condados y ciudades, además de en los municipios enumerados en el capítulo IV:

- Condado de Fejér:

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

— Condado de Bács-Kiskun:

municipios de Ágasegyháza, Akasztó, Apostag, Bácsalmás, Bácsszőlős, Ballószög, Balotaszállás, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csengőd, Csátalja, Csávoly, Csikéria, Csólyospálos, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülpöháza, Fülpöjakab, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszentlászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehérvár, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Pirtó, Páhi, Rém, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszakécske, Tiszaújlak, Tompa, Vaskút y Zsana

Producción fuera de la zona de producción delimitada (2)

Marco jurídico:

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo prevean los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

— Condado de Komárom-Esztergom:

municipios de Ászár, Baj, Bajót, Bársnyos, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerételeki, Kesztöl, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsa, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tát, Tata, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős

— Condado de Pest:

municipios de Abony, Albertirs, Bénye, Budajenő, Budakeszi, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kisnémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monorerdő, Nagykőrös, Ócsa, Órbottyán, Örkény, Páty, Pilis, Pilisborosjenő, Ráckeve, Szada, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószéle, Tápiószentmárton, Telki, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Úröm, Vác, Vácegres, Veresegyház

— Condado de Somogy:

municipios de Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonendré, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszemes, Böhönye, Csoma, Csurgó, Gyugy, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Karád, Kercseliget, Kéthely, Kötcse, Kőröshegy, Látrány, Lengyeltóti, Marcali, Mosdós y Ordacsehi

Producción fuera de la zona de producción delimitada (3)

Marco jurídico:

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo prevean los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

— Condado de Tolna:

municipios de Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Bátaszék, Bikács, Bölcse, 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, Mórág, Mucsfa, Mucsi, Nagydarog, Nagymányok, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Őcsény, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Várdomb, Závod y Zomba

— Condado de Veszprém:

municipios de Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncicsó, Balatonederic, Balatonfüred, Balatonfőkajár, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonrendes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Csabrendek, Dörgicse, Felsőörs, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Káptalanító, Kisapáti, Kővágóörs, Köveskál, Lesencetomaj, Lesencetomaj, Lovas, Mencshely, Mindszentkálla, Monostorapáti, Monoszló, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfölöp, Salföld, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentantalfa, Szentbékálla, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Uzsa, Vászoly, Zalahaláp y Zánka

La elaboración de vinos premium, vinos espumosos de calidad y vinos espumoso de calidad de tipo aromático constituye una excepción a la norma anterior y solo está autorizada en los municipios enumerados en el capítulo IV.

Enlace al pliego de condiciones

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