

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2020/C 196/08)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Mór/Móri»

Numero di riferimento: PDO-HU-A1333-AM02**Data della comunicazione: 10.3.2020****DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA****1. Inclusione del tipo di prodotto «vino di Mór premium»**

a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:

- II. Descrizione del vino (dei vini)
- III. Pratiche enologiche specifiche
- V. Rese massime
- VI. Vitigni autorizzati
- VII. Legame con la zona geografica
- VIII. Condizioni supplementari

b) Sezioni interessate del documento unico:

- Descrizione del vino (dei vini)
- Pratiche di vinificazione — Pratiche enologiche specifiche
- Pratiche di vinificazione — Rese massime
- Legame con la zona geografica
- Condizioni supplementari

c) Motivi: La regione viticola di Mór vanta una tradizione secolare nella produzione di grandi vini bianchi carnosì, densi e maturi. La modifica è intesa a tutelare questa tradizione e le categorie dei vini di qualità superiore interessate, oltre che a definire tali categorie applicando medie di raccolta più basse e particolari pratiche enologiche e utilizzando materie prime di migliore qualità.

2. Inclusione di nuovi vitigni autorizzati (Generosa, Pinot blanc, Pinot noir, Syrah)

a) Sezione interessata del disciplinare di produzione:

- VI. Vitigni autorizzati

b) Sezione interessata del documento unico:

- Varietà principale/i di uve da vino

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2

- c) **Motivi:** Dopo diversi decenni di selezione, i viticoltori ungheresi sono riusciti ad allevare nuovi vitigni, tra cui la varietà Generosa, che occupa già numerose parcelle della zona delimitata. Negli ultimi anni i vini ottenuti dalla varietà Generosa hanno conquistato un solido riconoscimento, sia tra gli ambienti professionali sia tra i consumatori, rafforzando ulteriormente la reputazione della regione viticola. Qui il Pinot blanc è presente da decenni, seppure soltanto su piccole superfici ma che comunque permettono a diversi produttori di offrire vini di alta qualità ottenuti esclusivamente da questo vitigno. Le proprietà di questo vitigno ne fanno certamente una varietà idonea a essere coltivata nella regione viticola. L'autorizzazione del Pinot noir all'interno della regione viticola rappresenta una modifica importante per i produttori, sia per l'elaborazione dei rosati sia per quella dei vini spumanti. Quella dei rosati è una categoria che incarna, quasi sotto ogni aspetto, l'evoluzione in senso moderno dei gusti in fatto di vino. Tra l'altro, grazie al clima piuttosto fresco, questa categoria può registrare una notevole diffusione nella regione viticola di Mór accanto ai vini bianchi classici. La varietà Syrah non è coltivata su grandi superfici, ma è comunque presente da anni nella regione viticola. La sua fioritura e maturazione relativamente tardive possono costituire un vantaggio nella regione viticola, dove questa varietà viene utilizzata per la produzione di vini più leggeri. Con i suoi sapori pepati, speziati e talvolta minerali, questa varietà occupa un posto a parte nella regione viticola.

3. Modifiche rese necessarie da cambiamenti di nome e da precisazioni

- a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
- VII. Legame con la zona geografica
 - VIII. Condizioni supplementari
 - IX. Controlli, campionamenti e classificazione organolettica
- b) Sezione interessata del documento unico:
- Il documento unico non è interessato da questa modifica.
- c) **Motivi:** Modifiche tecniche

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Mór

Móri

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

Vini bianchi

I vini bianchi hanno un colore pallido o chiaro che va dal bianco-verdastro al giallo paglierino o giallo dorato e sono caratterizzati da un'acidità fresca e vivace, da un aroma floreale o fruttato e da una certa sensazione di leggerezza e freschezza. Le note di invecchiamento in botte sono generalmente assenti. Le partite di prodotto di media rotondità presentano aromi caratteristici e in quelle partite che beneficiano dell'indicazione di un vitigno, questo è solitamente ben riconoscibile.

- * Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

| Caratteristiche analitiche generali | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 9 |
| Acidità totale minima | 4,6 grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 18 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

Vini rosati

I vini rosati presentano un colore rosa, viola, salmone (rosso aranciato) o rosso chiaro. Sono leggeri, fruttati e destinati a essere consumati entro l'anno.

- * Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

| Caratteristiche analitiche generali | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 9 |
| Acidità totale minima | 4,6 grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 18 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

Vini rossi

I vini rossi che hanno subito una breve macerazione (da cinque a sette giorni) devono essere consumati entro l'anno come vini «primeur». Sono semplici e leggeri e il loro aroma e il loro sapore ricordano i frutti rossi. Hanno un colore rosso rubino chiaro.

- * Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

| Caratteristiche analitiche generali | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 9 |
| Acidità totale minima | 4,6 grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 20 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

Vini premium

Sono vini di colore dorato o dorato invecchiato. La loro marcata acidità e il maggiore tenore alcolico ne consentono un affinamento più lungo. Grazie all'invecchiamento prolungato, gli aromi secondari sono dominanti e guadagnano talvolta in mineralità.

- * Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.
- * Per i vini premium da vendemmia tardiva, da vendemmia selettiva o da uve appassite, il titolo alcolometrico volumico totale minimo è del 12,83 % e l'acidità volatile massima è di 2 g/l.

| Caratteristiche analitiche generali | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 9 |
| Acidità totale minima | 4,6 grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 18 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

5. Pratiche di vinificazione

a) *Pratiche enologiche essenziali*

Vino — applicazione di una pratica enologica

Pratica enologica specifica

Utilizzo di una pressa discontinua

Pratiche enologiche non autorizzate

Restrizioni applicabili all'elaborazione dei vini

I vini premium non possono essere sottoposti a edulcorazione, né il loro mosto può essere sottoposto ad arricchimento.

Norme relative alla viticoltura

Pratiche colturali

1. Norme relative alla coltivazione della vite:

a. I vigneti impiantati anteriormente al 1° agosto 2010 possono essere utilizzati per produrre vini a denominazione, indipendentemente dal metodo di coltivazione precedentemente autorizzato e utilizzato, e ciò per tutto il periodo in cui i vigneti continueranno a essere coltivati.

b. La conduzione dei vigneti piantati dopo il 1° agosto 2010 deve soddisfare le seguenti regole:

i. ad alberello basso

ii. ad alberello lungo

iii. palizzamento ad archetto

iv. a cordone basso

v. a cordone ad altezza media

vi. a cordone alto

2. Norme relative alla densità di impianto:

a. I vigneti impiantati anteriormente al 1° agosto 2010 possono essere utilizzati per produrre vini a denominazione, indipendentemente dalla densità di impianto precedentemente autorizzata e applicata, e ciò per tutto il periodo in cui i vigneti continueranno a essere coltivati.

b. I vigneti impiantati dopo il 1° agosto 2010 devono rispettare una densità minima di 3 300 ceppi per ettaro.

c. I vigneti impiantati dopo il 1° agosto 2016 devono rispettare una densità minima di 3 500 ceppi per ettaro.

3. Norme relative al numero di gemme:

Per la produzione dei vini di Mór è ammesso un massimo di 10 gemme franche/m².

4. Metodi di vendemmia:

Per tutti i vini a denominazione di origine protetta sono autorizzate sia la vendemmia manuale che quella meccanica, mentre per i vini premium è consentita solo la vendemmia manuale.

Tenore naturale minimo di zucchero delle uve e titolo alcolometrico potenziale minimo

Restrizioni applicabili all'elaborazione dei vini

Vini bianchi, rosati e rossi: 9,0 % vol - 14,9 MM (gradi di mosto)

Nel caso dei vini bianchi da vendemmia tardiva, da vendemmia selettiva o da uve appassite, le uve devono avere un tenore naturale minimo di zucchero di 216 g/l e un titolo alcolometrico volumico potenziale di 12,83 %, ossia 20 gradi di mosto secondo la scala ungherese.

Norme relative alle date di vendemmia e all'indicazione dei vitigni

Pratiche colturali

Determinazione della data della vendemmia:

La data di inizio della vendemmia è fissata ogni anno dal consiglio di amministrazione della comunità vitivinicola prima del 20 agosto. I prodotti vitivinicoli ottenuti da uve raccolte prima della data della vendemmia fissata da tale consiglio di amministrazione non possono ottenere un certificato di origine con il nome di «Mór», né essere immessi in commercio con la denominazione di origine protetta «Mór». La data della vendemmia è comunicata dalle comunità vitivinicole sotto forma di annuncio. In caso di circostanze eccezionali (come intemperie o contaminazione), esiste la possibilità di derogare a queste regole.

Norme relative all'indicazione dei vitigni:

L'indicazione dei vitigni e dei loro sinonimi, quali definiti dalla normativa nazionale vigente relativa alla classificazione dei vitigni vinificabili, è consentita sui prodotti vitivinicoli della regione di Mór per tutte le categorie di prodotti, fatte salve le seguenti restrizioni e precisazioni:

- a. quando un prodotto riporta una sola varietà, tale prodotto deve essere ottenuto da quella varietà in misura superiore all'85 %;
- b. se un prodotto riporta più varietà, tale prodotto deve essere ottenuto da tali varietà al 100 %;
- c. l'indicazione dei vitigni non è consentita sui vini di Mór recanti la menzione a uso limitato «Muskotály» (Moscato).

b) *Rese massime*

Vini bianchi, rosati e rossi

100 hl/ha

Vini bianchi, rosati e rossi

13 600 kg di uve per ettaro

Vini premium

60 hl/ha

Vini premium

8 500 kg di uve per ettaro

Vini premium, vini da vendemmia tardiva, vini da vendemmia selettiva

45 hl/ha

Vini premium, vini da vendemmia tardiva, vini da vendemmia selettiva

8 000 kg di uve per ettaro

Vini premium da uve appassite, vini di ghiaccio

20 hl/ha

Vini premium da uve appassite, vini di ghiaccio

5 000 kg di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Le uve provenienti dalle zone viticole di classe I e II dei comuni di Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd e Zámoly nella provincia di Fejér, secondo il catasto viticolo (regione viticola di Mór), possono essere utilizzate per l'elaborazione dei prodotti vitivinicoli a denominazione di origine protetta «Mór».

7. Varietà principale/i di uve da vino

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 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 cernüj
rizlingszilváni — rivaner
tramini — tramin červené
kékfrankos — moravka
kékfrankos — blauer lenderger
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 bélüj
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 — grauburgunder
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
ezerjő — tausendgute
pinot noir — pinot nero
ottonel muskotály — miszket otonel
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 — veltlinské zelené
pinot noir — blauer burgunder
olasz rizling — olaszrizling
szürkebarát — graumönch
cabernet franc — gros cabernet
irsai olivér — zolotisztűj rannűj
sárga muskotály — muscat sylvaner

8. Descrizione del legame/dei legami

Vino (1)

1. Descrizione della zona delimitata

a) Fattori naturali e culturali

La regione viticola di Mór è una delle regioni viticole storiche più piccole dell'Ungheria, situata lungo il fosso di Mór sul versante dei monti Vértes, nella provincia di Fejér.

La configurazione del fosso di Mór — linea di faglia tettonica tra i monti Vértes e Bakony — costituisce un fattore determinante per il microclima e la direzione dei venti dominanti della regione viticola. La genesi delle sue attuali caratteristiche morfologiche risale al Pliocene superiore e al Quaternario, come indicano le sue collinette coperte di pietraia, le creste lunghe e larghe e i pendii scoscesi e leggermente digradanti. I Monti Vértes formano un massiccio carsico non molto alto, punteggiato di burroni e di speroni rocciosi.

I suoli bruni dilavati e i suoli bruni forestali che lo caratterizzano si sono formati in gran parte su un fondo di loess coperto, o meno, di detriti calcarei e di sabbie dell'Oligocene. La dolomite e il calcare sono in alcuni punti coperti da suoli di tipo rendzina.

Pur essendo meno caldo della media nazionale, il clima della regione è favorevole alla viticoltura. Gli inverni sono miti e i movimenti d'aria sono frequenti quasi tutto l'anno. In estate i raggi del sole colpiscono per tutta la giornata la maggior parte delle parcelle in posizione collinare. La temperatura media annua è di 10 °C e il paesaggio è caratterizzato da una media luminosità e da una pluviometria compresa tra 600 e 650 mm. Le piogge sono più frequenti d'estate, mentre i mesi più secchi sono quelli di febbraio e di marzo. Il vento dominante soffia da nord-ovest. Il clima è generalmente fresco e abbastanza piovoso.

b) Fattori umani

La vite era probabilmente coltivata in questa regione già in epoca romana. Dopo la fondazione dello Stato ungherese, alcune lettere di donazione dell'XI secolo apportano una prova tangibile della sua presenza. Il primo documento scritto risale al Medioevo, dopo l'insediamento delle tribù magiare: è nella lettera testamentaria olografa redatta da Miklós Csák che nel 1231 vengono menzionati per la prima volta i vigneti di Vajal (di Mór).

La dominazione ottomana inferse un duro colpo alla viticoltura della regione: evacuando la fortezza di Csókakő, la guarnigione ottomana incendiò i villaggi circostanti e anche i vigneti caddero in preda alle fiamme.

Invitati dalla famiglia Hochburg e, più tardi, dalla famiglia Lamberg, i monaci cappuccini e i coloni tedeschi che vivevano nei dintorni svolsero un ruolo decisivo nello sviluppo che ne seguì. Furono infatti loro a introdurre strumenti più moderni e metodi di coltivazione e vinificazione più elaborati. I cappuccini di Mór — che avevano fondato il loro convento intorno al 1694-1696 — avevano legami stretti con i loro omologhi di Tokaj. La tradizione vuole che essi abbiano ricevuto da questi ultimi sarmenti di vite «ezerjő» e che ciò contribuì al rinnovamento dei vigneti.

Classificato oggi come uno dei prodotti tipici e riconosciuti dell'Ungheria (*hungaricum*), verso la fine del XIX secolo, dopo le devastazioni della fillossera, l'«ezerjő» diventò il vitigno dominante della regione viticola. Per inciso, la promozione del comune di Mór a «città agricola» nel 1758 è in parte dovuta allo sviluppo della viticoltura.

I documenti storici disponibili riportano che uve bottrizzate destinate alla produzione di vini liquorosi sono state raccolte per la prima volta nella regione viticola nel 1834. Visto che i vini prodotti nella regione sopportavano bene il trasporto, nel XIX secolo furono messi in vendita in quantità crescente, soprattutto sul mercato austriaco.

Sebbene la prima comunità vitivinicola sia stata fondata nel 1882 a Csákberény e la domanda per la creazione della regione viticola distinta di Mór sia stata presentata nel 1901, il decreto che ne riconosce l'atto di fondazione è stato adottato solo nel 1928.

All'indomani della Seconda guerra mondiale e fino agli anni 1980, le capacità di produzione, trasformazione e conservazione e la gestione dei circuiti di distribuzione sono state garantite principalmente dall'azienda agricola statale di Mór. Verso la metà degli anni 1980, i vigneti hanno raggiunto la superficie massima della loro storia. All'epoca, il principale mercato dei vini di Mór, al di fuori di quello interno, era rappresentato dall'Unione Sovietica.

Dopo il cambiamento di regime avvenuto nel 1990, l'azienda agricola statale è stata liquidata e le sue capacità di produzione vinicola smantellate. Con le privatizzazioni che ne sono seguite, i decisori locali e i singoli viticoltori hanno ripreso in mano il destino dei vigneti della regione. La struttura economica è quindi notevolmente cambiata: diverse famiglie hanno scelto la viticoltura per vocazione e varie cantine di Mór e dintorni sono oggi in pieno sviluppo. Le dimensioni dei vigneti sono tuttavia diminuite e coprono attualmente 685 ettari.

Grazie allo sviluppo delle cantine a conduzione familiare, all'esperienza più che secolare e alla competenza delle famiglie di viticoltori, i vini della regione di Mór acquistano sempre più popolarità tra i consumatori. Lo dimostra il fatto che i vini prodotti nella regione conquistano regolarmente la medaglia d'oro nei concorsi organizzati in Ungheria e all'estero e che questi vini trovano mercato ormai anche all'estero.

Vino (2)

2. Descrizione del vino (dei vini)

Per lo più secchi, i vini di Mór sono ricchi di aromi e sapori, hanno un contenuto di alcol e acidi relativamente elevato e sono piacevoli al palato. Il loro gusto speciale è frutto del carattere generoso, della struttura e dell'equilibrata acidità di questi vini. Soprattutto nelle annate migliori, il loro effetto armonioso è garantito da una rotondità accompagnata da acidi pronunciati: elemento chiave che, insieme a una maturazione e a tecniche di cantina adeguate, permette di ottenere vini premium.

I vini di Mór sono spesso descritti dalla letteratura specializzata come duri, pronunciati, persino «virili». Il contenuto di zucchero e acidi, la struttura, il carattere corposo — tutte caratteristiche tipiche dei vini pregiati — rappresentano altrettanti elementi distintivi dei vini della regione. L'acidità tipica dei vini di Mór, che conferisce loro un particolare sapore al palato, è essenzialmente dovuta ai suoli calcarei. Questa stessa acidità garantisce una durata di conservazione che permette ai vini premium, se ottenuti da vitigni selezionati, di svilupparsi e migliorarsi per anni.

Grazie ai venti frequenti che attraversano il fosso di Mór, le viti sono raramente attaccate da malattie fungine. Questo fa sì che le uve lavorate siano sane nella maggior parte delle annate. I vini bianchi ottenuti da uve sane si prestano bene a un invecchiamento prolungato e persino alla produzione di vini rari e tipici (i cosiddetti «vini da museo»).

Quando il clima è abbastanza mite, i grappoli di ezerjő assumono un colore giallo dorato e un sapore delizioso man mano che maturano. In alcune annate le uve bottrizzate permettono di ottenere un vino di qualità eccezionale.

3. *Legame tra la zona di produzione, i fattori umani e il prodotto*

Grazie a questi fattori naturali e umani, il prestigio dei vini prodotti nella regione di Mór è ormai un fatto assodato da secoli in tutto il paese.

Il mesoclima e il microclima che regnano sui versanti meridionali e sud-occidentali delle colline sono propizi alla coltivazione della vite.

Grazie alle correnti d'aria che attraversano il fosso di Mór, le malattie fungine attaccano raramente le viti contribuendo anche ad attenuare, o addirittura a prevenire, i rischi di gelate e a ridurre la frequenza. A queste condizioni vantaggiose si aggiunge l'esposizione favorevole delle colline scoscese esposte a sud-ovest e la possibilità di sfruttare la luce del sole. I vini della regione di Mór devono infine il loro carattere al contenuto relativamente elevato di calcare dei suoli.

La viticoltura e la vinificazione che si sono sviluppate nella regione sono il retaggio di tradizioni complesse che fanno tuttora sentire i loro effetti. Il fatto che queste tradizioni vitivinicole differiscano per molti aspetti da quelle di altre regioni del paese si spiega sia con le abitudini colturali portate dai coloni di lingua tedesca, sia con le innovazioni vitivinicole introdotte dai cappuccini, sia con l'isolamento della regione all'epoca: tutti fattori che spiegano l'evoluzione locale della maggior parte delle tecniche specifiche della regione.

Nei vigneti coltivati in modo tradizionale, si pratica tuttora il cosiddetto allevamento a vite «calva» ad alberello corto palizzato: questo processo, che permette di avvicinare i grappoli al terreno riscaldato dal sole, contribuisce a una migliore maturazione e a una qualità superiore. I viticoltori della regione di Mór sono rimasti fedeli a questa tradizione viticola, tanto che tutti hanno mantenuto l'abitudine di allevare la vite a ceppi corti.

Al di là di questo processo, anche il sistema aerato di speroni, ottenuto mediante un'attenta cernita degli speroni e comunemente noto come «spollonatura», contribuisce alla produzione di grappoli d'uva integri e sani, necessari alla produzione dei vini di Mór dal gusto fruttato.

I processi produttivi sopra citati danno luogo a una materia prima che si presta a un invecchiamento prolungato (come nel caso dei vini premium) che avviene tradizionalmente in grandi botti. Ciò è dovuto al fatto che le ridotte dimensioni di questa zona permettono una maturazione più lunga nelle botti di legno.

Oltre al vitigno ezerjő, che fino agli anni 1950 era praticamente l'unico coltivato e che è diventato, per così dire, il «marchio di qualità» della regione, oggi ne esistono altri, generalmente bianchi. Tra questi vi sono in particolare i seguenti vitigni: zöld veltelíni (grüner veltliner), rizlingszilváni (müller thurgau), rajnai rizling (riesling), chardonnay, leányka (feteasca alba), királyleányka (feteasca regale), sauvignon, szürkebarát (pinot gris), tramini (gewürtztraminer) e — in piccole quantità, prodotte da aziende agricole di dimensioni ridotte — alcune varietà a bacca blu. Il vitigno numero uno della regione resta comunque l'ezerjő, coltivato su circa un terzo dei vigneti della regione.

Come emerge da quanto precede, per «vino di Mór» si intende tuttora in genere l'«ezerjő di Mór», considerato il frutto di un felice incontro tra un'ottima zona di produzione e un vitigno straordinario. Sebbene questa varietà sia coltivata in diversi luoghi dell'Ungheria, la sua vera terra d'elezione è sulle colline dei Monti Vértes.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Norme sull'uso di determinate indicazioni (1)

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- a) Può essere indicata qualsiasi variante derivata da un suffisso aggettivale in lingua ungherese dell'espressione «*oltalom alatt álló eredetmegjelölés*» (denominazione di origine protetta) o qualsiasi formulazione di quest'espressione in una delle lingue ufficiali dell'Unione europea.

- b) Sull'etichetta di un vino a denominazione di origine protetta di Mór, la menzione «*oltalom alatt álló eredetmegjelölés*» (denominazione di origine protetta) può essere sostituita dalla menzione «*védtett eredetű bor*» (vino di origine protetta).
- c) La denominazione di origine protetta «Mór» può essere sostituita dalle parole «Móri» (di Mór) o «Móri borvidék» (regione viticola di Mór). È consentita l'indicazione in etichetta della variante con il suffisso di appartenenza in «-i» per i nomi dei comuni elencati al punto VIII/1.1.2.
- d) Per quanto riguarda i vini «primeur» o i vini giovani, è obbligatorio indicare l'annata in etichetta.
- e) Se sull'etichetta è indicata l'annata, almeno l'85 % del vino in questione deve provenire da quell'anno di vendemmia. Fanno eccezione i vini primeur, i vini giovani e i vini recanti la menzione «*virgin vintage*» o «*első szüret*» (prima vendemmia): in questi casi, il vino deve provenire al 100 % dall'annata di raccolta in questione.
- f) Le menzioni «*termőhelyen palackozva*» (imbottigliato nella zona di produzione), «*termelői palackozás*» (imbottigliato dal produttore) e «*inceszövetkezetben palackozva*» (imbottigliato in una cantina cooperativa) possono figurare sull'etichetta di tutti i vini di Mór.
- g) La menzione «*rozé*» può essere sostituita con «*rosé*» e la menzione «*küvé*» con «*cuvée*».

Norme sull'uso delle denominazioni (2)

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- h) Quando i vini recanti la menzione «*küvé*» o «*cuvée*» sono ottenuti da più vitigni, per un'adeguata informazione dei consumatori, i nomi di questi vitigni possono essere indicati in etichetta in ordine di proporzione decrescente. Se in etichetta sono indicati i vitigni, tutti i vitigni che compongono il vino assemblato in questione devono essere obbligatoriamente elencati in etichetta.
- i) L'etichetta può riportare la menzione «*öreg tőkék bora*» (vino da vecchie viti) se almeno l'85 % del vino proviene da un vigneto le cui viti hanno più di 40 anni.
- j) L'etichetta di un vino di Mór può riportare la menzione «*birtokbor*» (vino della proprietà) se il vitigno da cui il vino è ottenuto proviene interamente da parcelle appartenenti alla stessa proprietà viticola. Nel caso di un'azienda a conduzione familiare, la menzione «vino della proprietà» può figurare sull'etichetta del vino proveniente da vigneti coltivati da parenti stretti.
- k) Le menzioni «vino da vendemmia tardiva», «vino da vendemmia selettiva», «vino da uve appassite» o «vino di ghiaccio» possono essere riportate solo sui vini premium.

Altre menzioni a uso limitato che possono essere indicate:

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- «*muzeális bor*» (vino da museo): bianchi, premium
- «*birtokbor*» (vino della proprietà): tutti i vini
- «*öreg tőkék bora*» (vino da vecchie viti): tutti i vini

- «*virgin vintage*» o «*első szüret*» (prima vendemmia): tutti i vini
- «*muskotály*» (Moscato): bianchi
- «*cuvée*» o «*kiivé*»: tutti i vini
- «*szűretlen*» (non filtrato): rossi
- «*primőr*» (primeur) o «*újbor*» (vino giovane): bianchi, rosati, rossi
- «*barrique*»: bianchi, rossi, premium

Nomi di unità geografiche più piccole che possono essere utilizzati insieme alla denominazione di origine protetta di Mór:

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nome di comuni:

- Provincia di Fejér: Csákberény, Csókakő, Pusztavám, Söréd, Zámoly

Nel caso dei vini contraddistinti dall'inserimento di un nome di comune, almeno l'85 % delle uve deve provenire da vigne (di classe I e II) impiantate sul territorio corrispondente, mentre il 15 % restante può provenire da altre parti della zona geografica delimitata dei vigneti di Mór.

Norme relative al confezionamento dei prodotti

Quadro normativo:

attraverso un'organizzazione responsabile della gestione della DOP/IGP, se previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

I vini premium possono essere commercializzati solo in bottiglie di vetro.

L'obbligo di imbottigliamento non si applica ai vini prodotti dal viticoltore all'interno della zona di produzione e venduti e consumati nella propria cantina.

I vini premium possono essere commercializzati solo a partire dall'annata viticola successiva a quella della vendemmia.

Produzione all'esterno della zona geografica delimitata (1)

Quadro normativo:

attraverso un'organizzazione responsabile della gestione della DOP/IGP, se previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Al di fuori dei comuni elencati nel capitolo IV, la produzione dei vini a denominazione di origine protetta di Mór è autorizzata, per motivi storici, nelle province e nei comuni elencati di seguito:

- Provincia di Fejér:

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

— Provincia di Bács-Kiskun:

comuni di 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, Jászsztőlászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Pirtó, Páhi, Réms, Solt, Soltsszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszaug, Tompa, Vaskút, Zsana

Produzione all'esterno della zona geografica delimitata (2)

Quadro normativo:

attraverso un'organizzazione responsabile della gestione della DOP/IGP, se previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

— Provincia di Komárom-Esztergom:

comuni di Ászár, Baj, Bajót, Bársonyos, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlőc, Kibér, Kocs, Lábatlan, Mocs, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfal, Süttő, Szomód, Tát, Tata, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős;

— Provincia di Pest:

comuni di Abony, Albertirsa, Bénye, Budajenő, Budakeszi, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kisémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monorierdő, Nagykőrös, Ócsa, Órbottyán, Örkény, Páty, Pilis, Pilisborosjenő, Ráckeve, Szada, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószéle, Tápiószentmárton, Telki, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Üröm, Vác, Vácelges, Veresegyház;

— Provincia di Somogy:

comuni di 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.

Produzione all'esterno della zona geografica delimitata (3)

Quadro normativo:

attraverso un'organizzazione responsabile della gestione della DOP/IGP, se previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

— Provincia di Tolna:

comuni di Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Báticas, Bölcse, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hanc, Hőgyész, Iregszemce, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, 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;

— Provincia di Veszprém:

comuni di 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, Káptalanfőti, 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, Vászoly, Zalahaláp, Zánka

La produzione dei vini premium deroga alla regola summenzionata ed è autorizzata soltanto nei comuni elencati nel capitolo IV.

Link al disciplinare del prodotto

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