

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu  
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2  
i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2022/C 157/10)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Mór/Móri”

PDO-HU-A1333-AM04

Data przekazania informacji: 11.01.2022 r.

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Zmiana organoleptycznych cech charakterystycznych win premium objętych ChNP „Móri”**

a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:

— II. Opis win

b) Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczy zmiana:

— rozdział 4 „Opis wina lub win” pkt 4 „Wina premium”

c) Uzasadnienie:

Należy sprecyzować organoleptyczne cechy charakterystyczne po dodaniu nowej odmiany do tej kategorii produktu i w świetle dotychczasowych doświadczeń.

2. **Dodanie odmiany Generosa do kategorii win premium objętych ChNP „Móri”**

a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:

— VI. Dozwolone odmiany winorośli

b) Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

## c) Uzasadnienie:

Obszar uprawy winorośli Mór cieszy się długą tradycją produkcji pełnych, mocnych i dojrzałych win białych. Celem zmiany jest umożliwienie produkcji win o takich cechach charakterystycznych z odmiany Generosa. Fakt, że jest to odmiana krajowa wywodząca się z odmian Ezerjó i Tramini oraz że plantatorzy winorośli mają wieloletnie doświadczenie w uprawie tej odmiany, sprawia, że zasługuje ona na awans do wyższej kategorii. W poprzednich rocznikach, nawet bez ograniczeń produkcyjnych, odmiana Generosa osiągała zazwyczaj zawartość cukru na poziomie 20 w węgierskiej skali moszczu (*Magyar mustfok*: MM) lub nawet 23–24 MM° przy późniejszej dacie zbiorów i ograniczeniach produkcyjnych, zachowując przy tym kwasowość. W ramach tych parametrów analitycznych smak i aromat tej odmiany jest dobrze zachowany, podobnie jak smak dojrzałych owoców pestkowych i miodu oraz pikantność, nawet w przypadku późniejszej daty zbiorów, co sprawia, że odmiana ta jest doskonałym surowcem do produkcji win kategorii premium objętych ChNP „Móri”.

**3. Zmiana metody przeprowadzania zbiorów na potrzeby produkcji win premium „Móri”**

## a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:

— III. Szczególne praktyki enologiczne

## b) Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczy zmiana:

— rozdział 5 „Praktyki winiarskie” pkt 3 „Zasady dotyczące uprawy winorośli” ppkt 4 „Metody przeprowadzania zbiorów”

## c) Uzasadnienie:

Rosnący niedobór siły roboczej w sektorze uprawy winorośli oraz postęp techniczny w mechanizacji zbiorów, jaki dokonał się w ostatnich latach, przemawiają za dopuszczeniem mechanicznych zbiorów surowca do produkcji win premium „Móri”, z wyjątkami wskazanymi powyżej. Podstawę win kategorii premium objętych ChNP „Móri” stanowią wytrawne, pełne, dojrzałe wina produkowane z odpowiednio dojrzałych winogron, z zastrzeżeniem ograniczeń produkcyjnych. Nowoczesne techniki zbiorów mechanicznych umożliwiają szybkie dotarcie surowca do zakładu przetwórczego, co zapobiega obiciu owoców lub niepożądanym procesom utleniania. W wielu przypadkach zacier, który trafia do maszyny przetwarzającej po zastosowaniu adapterów do usuwania łodyg i sortowania, jest nawet lepszej jakości niż zacier otrzymany w wyniku zbioru dokonywanego przez ludzi. Podsumowując, obecnie dostępna technologia – z zastrzeżeniem przewidzianych wyjątków – jest w stanie zapewnić jakość wymaganą dla win kategorii premium objętych ChNP „Móri”.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

Mór

Móri

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

1. *Wino – białe*

## KRÓTKI OPIS

Wina białe mają bladą lub jasną barwę od zielonkawobiałej po słomkowożółtą lub złotawożółtą; charakteryzują się świeżością i żywą kwasowością, aromatem kwiatów lub owoców oraz pewnego rodzaju lekkością i świeżością. W winach tych zwykle nie występują nuty typowe dla dojrzewania w beczkach. Partie o średniej krągłości charakteryzują się typowym aromatem. Jeżeli wino opatrzone nazwą odmiany winorośli, jest ona przeważnie dobrze wyczuwalna.

\* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 2. Wino – różowe

### KRÓTKI OPIS

Wina różowe występują w barwie różowej, fioletowej, łososiowej (łupina cebuli) lub jasnoczerwonej. Są to wina lekkie, owocowe, przeznaczone do spożycia w ciągu roku.

\* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 3. Wino czerwone

### KRÓTKI OPIS

Wina czerwone wytworzone w drodze krótkiej maceracji (5–7 dni) należy spożyć w ciągu roku jako wina wczesne. Są to wina lekkie, proste, a ich aromat i smak przywodzi na myśl czerwone owoce (czereśnię, truskawkę, malinę, porzeczkę). Występują w barwie jasnorubinowej.

\* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 4. *Wina premium*

##### KRÓTKI OPIS

Występują w barwie słomkowożółtej, złotawej lub barwie starego złota. Wyraźna kwasowość i większa zawartość alkoholu typowe dla tych win umożliwiają im dłuższe dojrzewanie. Dzięki przedłużonemu dojrzewaniu ich aromaty drugorzędne mają dominujący charakter, a w niektórych przypadkach wina zyskują większą mineralność.

\* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

\* W przypadku win premium pochodzących z późnych zbiorów, zbiorów selektywnych lub z suszonych winogron minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12,83 %, a maksymalna kwasowość lotna 2 g/l.

##### Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 5. **Praktyki winiarskie**

##### 5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

###### 1. Wino – praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Zastosowanie prasy nieciągłej.

###### 2. Niedozwolone praktyki enologiczne

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

Zabronione jest słodzenie win premium oraz wzbogacanie moszczu służącego go ich produkcji.

###### 3. Zasady dotyczące uprawy winorośli

Praktyka uprawy

###### 1. Zasady dotyczące prowadzenia winorośli:

- a) winnice założone przed dniem 1 sierpnia 2010 r. mogą służyć do produkcji win objętych przedmiotową nazwą przez cały czas ich eksploatacji niezależnie od stosowanej wcześniej dozwolonej metody uprawy;
- b) w przypadku winnic założonych po dniu 1 sierpnia 2010 r. obowiązują następujące sposoby prowadzenia winorośli:
  - (i) prowadzenie w formie kielicha,
  - (ii) prowadzenie w formie głowy,

- (iii) palikowanie w formie łuku,
- (iv) prowadzenie w formie kordonu niskopiennego,
- (v) prowadzenie w formie kordonu średniopiennego,
- (vi) prowadzenie w formie kordonu wysokopiennego.

## 2. Zasady dotyczące gęstości nasadzeń:

- a) winnice założone przed dniem 1 sierpnia 2010 r. mogą służyć do produkcji win objętych przedmiotową nazwą przez cały czas ich eksploatacji niezależnie od stosowanej wcześniej dozwolonej gęstości nasadzeń;
- b) w przypadku winnic założonych po dniu 1 sierpnia 2010 r. obowiązuje minimalna gęstość nasadzeń wynosząca 3 300 roślin na hektar;
- c) w przypadku winnic założonych po dniu 1 sierpnia 2016 r. obowiązuje minimalna gęstość nasadzeń wynosząca 3 500 roślin na hektar.

## 3. Zasady dotyczące dopuszczalnej maksymalnej liczby oczek:

Przy produkcji win objętych nazwą „Móri” dopuszczalna maksymalna liczba oczek wynosi 10 oczek/m<sup>2</sup>.

## 4. Metody przeprowadzania zbiorów:

W przypadku wszystkich win objętych przedmiotową ChNP dozwolone są zbiory ręczne i mechaniczne. Zbiory mechaniczne są dozwolone w przypadku win premium objętych ChNP „Móri”, z wyjątkiem win pochodzących ze zbiorów selektywnych lub z późnych zbiorów, win wytwarzanych z suszonych winogron, win podstawowych i win lodowych, w przypadku których dozwolone są wyłącznie zbiory ręczne.

## 4. Minimalna naturalna zawartość cukru w winogronach i minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

Wina białe, różowe i czerwone: 9,0 % obj. – 14,9 MM (stopnie w skali moszczu).

W przypadku win białych pochodzących z późnych zbiorów, zbiorów selektywnych lub z suszonych winogron minimalna naturalna zawartość cukru w winogronach wynosi 216 g/l, a naturalna objętościowa zawartość alkoholu 12,83 %, czyli 20 stopni w węgierskiej skali moszczu.

## 5. Zasady dotyczące dat zbiorów i stosowania nazw odmian winorośli

Praktyka uprawy

Określenie daty zbiorów:

Datę rozpoczęcia zbiorów co roku ustala rada administracyjna właściwej wspólnoty winiarskiej do dnia 20 sierpnia. Produkty sektora wina wytworzone z winogron, które zebrano przed datą zbiorów określoną przez rzeczoną radę administracyjną, nie będą mogły otrzymać świadectwa pochodzenia opatrzonego nazwą „Mór” ani zostać wprowadzone do obrotu jako objęte chronioną nazwą pochodzenia „Mór”. Wspólnoty winiarskie przekazują informacje o dacie zbiorów w drodze ogłoszenia. W wyjątkowych okolicznościach (na przykład w przypadku anomalii pogodowych lub skażenia) istnieje możliwość odstępstwa od tych zasad.

Zasady dotyczące stosowania nazw odmian winorośli

Zezwala się na stosowanie nazw odmian winorośli i ich synonimów, które wskazano w mających zastosowanie przepisach prawa krajowego w zakresie klasyfikacji odmian winorośli, w odniesieniu do produktów sektora wina z regionu Mór w ramach wszystkich kategorii produktów, z zastrzeżeniem następujących ograniczeń i wyjaśnień:

- a) jeżeli na opakowaniu produktu umieszczono nazwę wyłącznie jednej odmiany winorośli, produkt ten musi składać się z tej odmiany w co najmniej 85 %;
- b) jeżeli na opakowaniu produktu umieszczono nazwę kilku odmian winorośli, produkt ten musi składać się z tych odmian w 100 %;
- c) zakazane jest umieszczanie nazw odmian winorośli na winach objętych nazwą „Mór”, które opatrzone określeniem o ograniczonym stosowaniu „muskotály” (muskat).

### 5.2. Maksymalna wydajność

#### 1. Wina białe, różowe i czerwone

100 hektolitrów z hektara

2. Wina białe, różowe i czerwone  
13 600 kg winogron z hektara
3. Wina premium  
60 hektolitrow z hektara
4. Wina premium  
8 500 kg winogron z hektara
5. Wina premium, późne zbiory, zbiory selektywne  
45 hektolitrow z hektara
6. Wina premium, późne zbiory, zbiory selektywne  
8 000 kg winogron z hektara
7. Wina premium wytworzone z suszonych winogron, wina lodowe  
20 hektolitrow z hektara
8. Wina premium wytworzone z suszonych winogron, wina lodowe  
5 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Do produkcji produktów sektora wina opatrzonych chronioną nazwą pochodzenia „Mór” można używać winogron, które pochodzą z obszarów uprawy winorośli zakwalifikowanych w rejestrze winnic (obszar uprawy winorośli Mór) do klasy I i II w gminach Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd i Zámoly w komitacie Fejér.

7. **Główne odmiany winorośli**

cabernet franc – cabernet  
cabernet franc – carbonet  
cabernet franc – carmenet  
cabernet franc – gros cabernet  
cabernet franc – gros vidur  
cabernet franc – kaberne fran  
cabernet sauvignon  
chardonnay – chardonnay blanc  
chardonnay – kereklevelű  
chardonnay – morillon blanc  
chardonnay – ronci bilé  
cserszegi fűszeres  
ezerjő – kolmreifler  
ezerjő – korponai  
ezerjő – szadocsina  
ezerjő – tausendachtgute  
ezerjő – tausendgute  
ezerjő – trummertraube  
generosa  
irsai olivér – irsai  
irsai olivér – muskat olivér  
irsai olivér – zolotis  
irsai olivér – zolotisztűj rannűj  
királyleányka – dánosi leányka

királyleányka – erdei sárga  
királyleányka – feteasca regale  
királyleányka – galbena de ardeal  
királyleányka – königliche mädchentraube  
királyleányka – königstochter  
királyleányka – little princess  
kékfrankos – blauer lemlberger  
kékfrankos – blauer limberger  
kékfrankos – blaufränkisch  
kékfrankos – limberger  
kékfrankos – moravka  
leányka – dievcenske hrozno  
leányka – feteasca alba  
leányka – leányszőlő  
leányka – mädchentraube  
merlot  
olasz rizling – grasevina  
olasz rizling – nemes rizling  
olasz rizling – olaszrizling  
olasz rizling – riesling italien  
olasz rizling – risling vlassky  
olasz rizling – taljanska grasevina  
olasz rizling – welschrieslig  
ottonel muskotály – miszket otonel  
ottonel muskotály – muscat otonel  
ottonel muskotály – muskat otonel  
pinot blanc – fehér burgundi  
pinot blanc – pinot beluj  
pinot blanc – pinot bianco  
pinot blanc – weissburgunder  
pinot noir – blauer burgunder  
pinot noir – kisburgundi kék  
pinot noir – kék burgundi  
pinot noir – kék rulandi  
pinot noir – pignula  
pinot noir – pino csernűj  
pinot noir – pinot cernii  
pinot noir – pinot nero  
pinot noir – pinot tinta  
pinot noir – rulandski modre  
pinot noir – savagnin noir  
pinot noir – spätburgunder

rajnai rizling – johannisberger  
rajnai rizling – rheinriesling  
rajnai rizling – rhine riesling  
rajnai rizling – riesling  
rajnai rizling – riesling blanc  
rajnai rizling – weisser riesling  
rizlingszilváni – müller thurgau  
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli  
rizlingszilváni – müller thurgau blanc  
rizlingszilváni – rivaner  
rizlingszilváni – rizvanac  
sauvignon – sauvignon bianco  
sauvignon – sauvignon bijeli  
sauvignon – sauvignon blanc  
sauvignon – sovinjon  
syrah – blauer syrah  
syrah – marsanne noir  
syrah – serine noir  
syrah – shiraz  
syrah – sirac  
szürkebarát – auvergans gris  
szürkebarát – grauburgunder  
szürkebarát – graumönch  
szürkebarát – pinot grigio  
szürkebarát – pinot gris  
szürkebarát – ruländer  
sárga muskotály – moscato bianco  
sárga muskotály – muscat blanc  
sárga muskotály – muscat bélűj  
sárga muskotály – muscat de frontignan  
sárga muskotály – muscat de lunel  
sárga muskotály – muscat lunel  
sárga muskotály – muscat sylvaner  
sárga muskotály – muscat zlty  
sárga muskotály – muskat weisser  
sárga muskotály – weiler  
sárga muskotály – weisser  
tramini – gewürtztraminer  
tramini – roter traminer  
tramini – savagnin rose  
tramini – tramin cervené



tramini – traminer

tramini – traminer rosso

zenit

zöld veltelíni – grüner muskateller

zöld veltelíni – grüner veltliner

zöld veltelíni – veltlinské zelené

zöld veltelíni – zöldveltelíni

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. Wino (1)

Opis wyznaczonego obszaru

#### a) Czynniki naturalne i kulturowe

Obszar uprawy winorośli Mór jest jednym z najmniejszych historycznych obszarów uprawy winorośli na Węgrzech i rozciąga się wzdłuż doliny Mór, u podnóża gór Wertesz w komitacie Fejér.

Kształt doliny Mór, który stanowi linię uskoku tektonicznego rozciągającego się między górami Wertesz a Lasem Bakońskim, ma decydujący wpływ na mikroklimat i kierunek wiatrów dominujących na obszarze uprawy winorośli. Obecne cechy morfologiczne obszaru wykształciły się w czasach górnego pliocenu i czwartorzędu, o czym świadczą ostańce pokryte złożem kamienistym oraz ukształtowanie powierzchni w formie gór o łagodnych zboczach po jednej stronie i stromych zboczach po drugiej stronie. Góry Wertesz tworzą niewysoki masyw krasowy poprzecinany jarami i występami skalnymi.

Występujące tam gleby brunatne płowe i leśne gleby brunatne wykształciły się w większości na podłożu lessowym, które w niektórych miejscach pokrywa gruz wapienny, oraz na podłożu piaskowym pochodzącym z oligocenu. Dolomity i wapienie są miejscami pokryte rędzinami.

Panujący w regionie klimat sprzyja uprawie winorośli, mimo że jest chłodniejszy od średniej krajowej. Zimy są łagodne, a na przestrzeni całego roku występują częste ruchy powietrza. Latem promienie słońca docierają przez cały dzień do większości działek położonych na zboczach. Średnia roczna temperatura wynosi 10 °C. Krajobraz charakteryzuje się średnim nasłonecznieniem i opadami atmosferycznymi wynoszącymi 600–650 milimetrów. Deszcze częściej występują latem, natomiast najsuchszymi miesiącami są luty i marzec. Dominującym wiatrem jest wiatr północno-zachodni. Ogólnie pogoda na przedmiotowym obszarze jest chłodna i deszczowa.

#### b) Czynniki ludzkie

Winorośle w tym regionie prawdopodobnie uprawiano już w czasach starożytnych Rzymian. Dowodem na istnienie upraw winorośli w okresie po powstaniu państwa węgierskiego są pochodzące z XI w. dokumenty, które potwierdzają dokonanie darowizny. Pierwsza wzmianka pisemna pochodzi ze średniowiecza, z okresu po osiedleniu się plemion węgierskich: winnice w Vajal (w regionie Mór) po raz pierwszy opisano w 1231 r. w odrębnym testamencie sporządzonym przez posiadacza ziemskiego Miklósa Csáka.

Panowanie Osmanów okazało się prawdziwą plagą dla uprawy winorośli w przedmiotowym regionie: opuszczając fortecę Csókakő, garnizon osmański podpalił okoliczne miejscowości, a ogień nie oszczędził nawet winnic.

Istotną rolę w późniejszym rozkwicie uprawy winorośli odegrali kapucyni, przybyli na zaproszenie rodu Hochburgów i następnie rodu Lambergów, a także zamieszkali w okolicy osadnicy niemieccy. Wprowadzili oni bardziej nowoczesne narzędzia oraz bardziej zaawansowane metody uprawy i produkcji win. Kapucyni z Mór, którzy założyli tam klasztor około 1694–1696, utrzymywali stały kontakt ze swoimi współpracownikami z Tokaju. Zgodnie z tradycyjnym przekazem zakonnicy z Tokaju przysłali kapucynom z Mór pędy winorośli z odmiany Ezerjő, przyczyniając się w ten sposób do odnowienia winnic.

Pod koniec XIX w., po destrukcyjnej epidemii filoksery, odmiana Ezerjő – uznawana od tego czasu za jeden z typowych węgierskich produktów (hungaricum) – stała się odmianą dominującą na przedmiotowym obszarze uprawy winorośli. Dodatkowo w 1758 r. Mór rozślawiono jako „miejscowość rolnicza”, co częściowo wynikało z rozwoju uprawy winorośli.

Z dostępnych dokumentów historycznych wynika, że na obszarze uprawy winorośli w 1834 r. po raz pierwszy zebrano winogrona zbotrytyzowane przeznaczone do produkcji win likierowych. Jako że wytwarzane w regionie wina dobrze znoszą transport, w XIX w. wprowadzano je do obrotu w coraz większej ilości, w szczególności na rynku austriackim.

Mimo że pierwszą wspólnotę winiarską założono w 1882 r. w Csákberény, a wniosek o utworzenie odrębnego obszaru uprawy winorośli w Mór złożono w 1901 r., dekret uznający ustanowienie tego obszaru wydano dopiero w 1928 r.

Od zakończenia drugiej wojny światowej do lat 80. XX w. za produkcję, możliwości przetwórcze i magazynowe oraz zarządzanie kanałami dystrybucji odpowiadało gospodarstwo państwowe w Mór. W połowie lat 80. XX w. powierzchnia winnic osiągnęła rozmiary największe w historii obszaru. W tym czasie głównym rynkiem zbytu win z regionu Mór poza rynkiem krajowym był Związek Radziecki.

Po zmianie ustroju, do której doszło w 1990 r., gospodarstwo państwowe i jego zasoby w zakresie produkcji wina zostały zlikwidowane. Wskutek późniejszych prywatyzacji lokalni decydenci i poszczególni producenci winorośli odzyskali kontrolę nad losem winnic w regionie. Struktura gospodarcza znacznie się zatem zmieniła. Wiele rodzin zdecydowało się zająć uprawą winorośli, a obecnie wiele wytwórni w Mór i okolicach przeżywa prawdziwy rozkwit. Powierzchnia winnic jednak została zmniejszona i w tej chwili wynosi 685 hektarów.

To właśnie dzięki rozwojowi rodzinnych wytwórni, wielowiekowemu doświadczeniu oraz umiejętnościom rodzin zajmujących się uprawą winorośli wina z regionu Mór stają się coraz bardziej popularne wśród konsumentów. Dowodem na to jest fakt, że wina wytwarzane w regionie regularnie zdobywają złote medale w konkursach organizowanych na Węgrzech i za granicą oraz że obecnie możliwe jest znalezienie zagranicznych rynków zbytu.

## 8.2. Wino (2)

### Opis win

Wina z regionu Mór są przeważnie winami wytrawnymi i charakteryzują się bogatym aromatem i smakiem, mają stosunkowo wysoką zawartość alkoholu i kwasów oraz są przyjemne na podniebieniu. Ich bogaty charakter, struktura oraz zrównoważona kwasowość nadają im wyjątkowy smak. Harmonijny charakter tych win jest zapewniony w szczególności w przypadku dobrych roczników o wyczuwalnej krągłości, która towarzyszy wyraźnej kwasowości i – oprócz odpowiedniego dojrzewania i odpowiednich technik wytwórczych – jest kluczowym czynnikiem przy wytwarzaniu win premium.

W literaturze specjalistycznej wina z regionu Mór często określa się jako wina twarde, wyraźne, a nawet „męskie”. Wina pochodzące z przedmiotowego regionu posiadają charakterystyczną zawartość cukrów i kwasów, dobrą strukturę i cielisty charakter, a więc cechy typowe dla win grand cru. Charakterystyczna dla win z regionu Mór kwasowość, która nadaje im wyjątkowy smak, jest głównie rezultatem uprawy na glebach wapiennych. Dodatkowo kwasowość ta umożliwia dłuższe przechowywanie win premium, dzięki czemu wina – w przypadku gdy wyprodukowano je z wybranych odmian winorośli – mogą rozwijać się i szlachetnieć przez wiele lat.

Dzięki częstym wiatrom wiejącym w poprzek doliny Mór rosnące tam winorośle rzadko cierpią na choroby grzybowe. W rezultacie w przypadku większości roczników przetwarzane winogrona są zdrowe. Wina białe wytwarzane ze zdrowych zbiorów dobrze poddają się dłuższemu dojrzewaniu, a nawet nadają się do produkcji win typowych i rzadkich (zwanym „winami muzealnymi”).

Przy dość łagodnej pogodzie winogrona z odmiany Ezerjő przybierają – w miarę dojrzewania – złotożółtą barwę i nabierają znakomitego smaku. W niektórych latach winogrona zbotrytyzowane umożliwiają produkcję wina o wyjątkowej jakości.

### Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim i produktem

Dzięki wspomnianym czynnikom naturalnym i czynnikiowi ludzkiemu wina wytwarzane w regionie Mór cieszą się wielowiekową renomą na całym Węgrzech.

Uprawie winorośli sprzyjają mezoklimat i mikroklimat panujące na obszarze południowych i południowo-zachodnich zboczy wzgórz.

„Prądy powietrza” przecinające dolinę Mór sprawiają, że choroby grzybowe rzadko atakują winorośle, przyczyniając się tym samym do ograniczenia, a nawet wyeliminowania ryzyka przymrozków oraz do zmniejszenia częstotliwości ich występowania. Pozytywny wpływ opisanych powyżej warunków uzupełnia korzystna ekspozycja stromych zboczy skierowanych na południowy zachód oraz ich dobre nasłonecznienie. Ponadto wina z regionu Mór zawdzięczają swój charakter stosunkowo dużej zawartości wapna w glebach.

Uprawa winorośli i produkcja wina w formie, jaką przybrały one w przedmiotowym regionie, wywodzą się ze złożonej i wciąż żywej tradycji. Fakt, że wspomniana tradycja uprawy winorośli i produkcji wina różni się pod wieloma względami od tradycji innych regionów, wynika jednocześnie ze zwyczajów dotyczących uprawy winorośli, które zaprowadzili niemieckojęzyczni osadnicy, wprowadzonych przez kapucynów innowacji w zakresie uprawy winorośli i produkcji wina oraz z historycznego odizolowania tego regionu, co tłumaczy, dlaczego większość typowych dla regionu technik rozwijano lokalnie.

W winnicach prowadzonych w tradycyjny sposób po dzień dzisiejszy stosuje się tzw. cięcie „na lysó” w kształt kielicha z zastosowaniem palikowania; dzięki tej praktyce winogrona znajdują się bliżej ogrzanej przez słońce ziemi, co umożliwia im lepsze dojrzewanie i nadaje im wyższą jakość. Producenci wina z regionu Mór pozostali wierni tej tradycji uprawy winorośli – wszyscy kontynuują zwyczaj prowadzenia winorośli w formach niskopiennych.

Oprócz tej praktyki przeprowadza się zabieg zwany powszechnie „odchwaszczaniem”, który polega na zapewnieniu odpowiednich odstępów między czopami poprzez ich uważną selekcję – to również przyczynia się do produkcji nieszkodzonych i zdrowych winogron, co jest niezbędne wytwarzania win objętych nazwą Mór o owocowym smaku.

Opisane powyżej praktyki produkcyjne prowadzą do uzyskania surowca, z którego powstaje wino dobrze poddające się wydłużonemu dojrzewaniu, na przykład w przypadku win premium, które tradycyjnie odbywa się w dużych beczkach. Dzieje się tak dlatego, że szczególnie niewielka powierzchnia przedmiotowego obszaru umożliwia dłuższe dojrzewanie w beczkach.

Oprócz odmiany winorośli Ezerjő, która do lat 50. XX w. była praktycznie jedyną uprawianą odmianą i która stała się w pewnym sensie „znakiem jakości” regionu, obecnie stosuje się inne, głównie białe odmiany winorośli. Są to w szczególności Zöld veltelíni (grüner veltliner), Rizlingszilváni (müller thurgau), Rajnai rizling (riesling), Chardonnay, Leányka (feteasca alba), Királyleányka (feteasca regale), Sauvignon, Szürkebarát (pinot gris), Tramini (gewürtztraminer) oraz – w małych ilościach i uprawiane w małych gospodarstwach – niektóre odmiany czarnych lokalnych winnic. Najważniejszą odmianą winorośli w przedmiotowym regionie pozostaje jednak odmiana Ezerjő, uprawiana w niemal jednej trzeciej lokalnych winnic.

Jak wykazano powyżej, określenie „wino »Mór«” oznacza zwykle – po dzień dzisiejszy – „wino »Mór« z odmiany Ezerjő”, uznawane za wynik udanej kombinacji korzystnych warunków na obszarze z wyjątkowymi właściwościami tej odmiany. Wspomnianą odmianę uprawia się w wielu miejscach na Węgrzech, lecz jej prawdziwą ojczyznę stanowią góry Wertesz.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Zasady dotyczące oznaczeń (1)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- a) dozwolone jest stosowanie wszelkich form fleksyjnych pochodzących od węgierskiego sufiksu przymiotnikowego wyrażenia „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (chroniona nazwa pochodzenia) oraz wszelkich odpowiedników tego wyrażenia w językach urzędowych Unii Europejskiej;
- b) na etykiecie wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „Mór” określenie „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (chroniona nazwa pochodzenia) można zastąpić określeniem „védett eredetű bor” (wino o chronionym pochodzeniu);
- c) chronioną nazwę pochodzenia „Mór” można zastąpić wyrazami „Móri” (z regionu Mór) lub „Móri borvidék” (obszar uprawy winorośli Mór). Dozwolone jest umieszczanie na etykiecie formy nazw wymienionych w pkt VIII/1.1.2 zawierającej oznaczający przynależność sufiks „-i”;
- d) na etykiecie należy obowiązkowo umieścić rocznik win wczesnych i win młodych;
- e) w przypadku umieszczenia rocznika na etykiecie wino musi pochodzić w co najmniej 85 % ze zbiorów ze wskazanego rocznika. Wina wczesne, wina młode oraz wina opatrzone określeniem „virgin vintage” lub „első szüret” (pierwsze zbiory) stanowią odstępstwo od tej zasady – w tych przypadkach wino musi pochodzić w 100 % z danego roku zbiorów;
- f) na etykietach wszystkich win objętych nazwą „Mór” można umieszczać określenia „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji), „termelői palackozás” (butelkowane przez producenta) oraz „pinceszövetkezetben palackozva” (butelkowane w spółdzielczej wytwórni wina);
- g) określenie „rozé” można zastąpić wariantem „rosé” a określenie „küvé” wariantem „cuvée”.

Zasady dotyczące nazw (2)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

## Opis wymogu

- a) w przypadku wytwarzania wina opatrzonego określeniem „küvé” lub „cuvée”, które pochodzi z kilku odmian winorośli, w celu właściwego poinformowania konsumentów na etykiecie można umieścić nazwy odmian winorośli w porządku malejącym odpowiadającym ich proporcjom. Jeżeli na etykiecie umieszczono nazwy odmian winorośli, należy obowiązkowo uwzględnić na niej wszystkie odmiany, z których powstało dane wino cuvée;
- b) określenie „öreg tőkék bora” (ze starych krzewów) można umieszczać na etykiecie wówczas, gdy wino pochodzi w 85 % z obszaru, na którym krzewy mają ponad 40 lat;
- c) określenie „birtokbor” (wino z posiadłości) można umieścić na etykiecie wina objętego nazwą „Mór” wówczas, gdy odmiana winorośli, z której wytworzono dane wino, pochodzi w 100 % z działek należących do tej samej posiadłości winiarskiej. W przypadku przedsiębiorstw rodzinnych określenie „wino z posiadłości” można umieszczać na etykiecie wina pochodzącego z winnic, które prowadzą najbliżsi krewni;
- d) określenia „wino pochodzące z późnych zbiorów”, „wino pochodzące ze zbiorów selektywnych”, „wino pochodzące z suszonych winogron” lub „wino lodowe” można umieszczać wyłącznie na winach premium.

Inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie:

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- wina muzeális bor (muzealne): białe i premium,
- wina birtokbor (wino z posiadłości): wszystkie wina,
- wina öreg tőkék bora (ze starych krzewów): wszystkie wina,
- wina virgin vintage lub első szüret (pierwsze zbiory): wszystkie wina,
- wina muskotály (muskatowe): białe,
- wina cuvée lub küvé: wszystkie wina,
- wina szüretlen (niefiltrowane): czerwone,
- wina újbor (młode) lub primőr (wczesne): białe, różowe i czerwone,
- wina barrique (poddane fermentacji w beczce): białe, czerwone i premium.

Nazwę mniejszych jednostek geograficznych można stosować jednocześnie z chronioną nazwą pochodzenia „Mór”.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwy gmin:

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

W przypadku win opatrzonych nazwą gminy co najmniej 85 % winogron musi pochodzić z winnic (klasy I i II) znajdujących się na obszarze tej gminy, a pozostałe 15 % może pochodzić z innych części wyznaczonego obszaru geograficznego Mór.

Zasady dotyczące pakowania produktów

Ramy prawne:

określone przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

## Opis wymogu

Wina premium można wprowadzać do obrotu wyłącznie w szklanych butelkach.

Obowiązek dotyczący butelkowania nie ma zastosowania do win wytwarzanych przez plantatora winorośli w obrębie obszaru produkcji oraz są sprzedawane w jego własnej wytwórni wina w celu spożycia na miejscu.

Wina premium można wprowadzać do obrotu dopiero w roku winiarskim następującym po roku zbiorów.

Produkcja poza wyznaczonym obszarem geograficznym (1)

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Poza gminami wymienionymi w pkt IV specyfikacji produkcja win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Mór” jest dozwolona ze względów historycznych w poniższych komitatach i gminach:

— komitat Fejér:

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

— komitat Bács-Kiskun:

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

Produkcja poza wyznaczonym obszarem geograficznym (2)

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

— komitat Komárom-Esztergom:

gminy Ászár, Baj, Bajót, Bársonyos, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlőc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tát, Tata, Tokod, Vérteskethely i Vérteszőlős;

— komitat Pest:

gminy Abony, Albertirsa, Bénye, Budajenő, Budakeszi, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kisnémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monorierdő, Nagykovács, Ócsa, Óbottyan, Örkény, Páty, Pilis, Pilisborosjenő, Ráckeve, Szada, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószéle, Tápiószentmárton, Telki, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Üröm, Vác, Vácegres i Veresegyház;

— komitat Somogy:

gminy Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonendréd, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszemes, Böhönye, Csoma, Csurgó, Gyugy, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Karád, Kerkseliget, Kéthely, Kőtcse, Kőröshegy, Látvány, Lengyeltóti, Marcali, Mosdós i Ordacsehi.

Produkcja poza wyznaczonym obszarem geograficznym (3)

Ramy prawne:

określone przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

— komitat Tolna:

gminy Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Bátaszék, Bikács, Bölcse, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsónyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Harc, Hógyész, Iregszemcse, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kiszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, Medina, Mőcsény, Mórág, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagymányok, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Ócsény, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Várdomb, Závod i Zomba;

— komitat Veszprém:

gminy Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonfüred, Balatonfőkajár, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonrendes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Csabrendek, Dörgicse, Felsőörs, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegyماغas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Köveskál, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Lovas, Mencshely, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Órvényes, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Salföld, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentantalfa, Szentbékáll, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Uzsa, Vászoly, Zalahaláp i Zánka.

Produkcja win premium stanowi odstępstwo od powyższej zasady i jest dozwolona wyłącznie w gminach wymienionych w pkt IV specyfikacji produktu.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://boraszat.kormany.hu/admin/download/6/5f/d2000/Mor%20OEM\\_vv3\\_standard\\_korr\\_nelkul.pdf](https://boraszat.kormany.hu/admin/download/6/5f/d2000/Mor%20OEM_vv3_standard_korr_nelkul.pdf)

---