

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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

(2020/C 196/08)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Mór/Móri”

Numer referencyjny: PDO-HU-A1333-AM02

Data przekazania informacji: 10.3.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wprowadzenie rodzaju produktu sektora wina „Mór” premium

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
- II. Opis wina lub win
 - III. Szczególne praktyki enologiczne
 - V. Maksymalne zbiory
 - VI. Dozwolone odmiany winorośli
 - VII. Związek z obszarem geograficznym
 - VIII. Warunki dodatkowe
- b) Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczy zmiana:
- Opis wina lub win
 - Praktyki winiarskie – Szczególne praktyki enologiczne
 - Praktyki winiarskie – Maksymalne zbiory
 - Związek z obszarem geograficznym
 - Warunki dodatkowe
- c) Uzasadnienie: Obszar uprawy winorośli Mór cieszy się wielowiekową tradycją produkcji wielkich, mięsistych, gęstych i dojrzałych win białych. Przedmiotowa zmiana ma na celu ochronę tej tradycji oraz odpowiednich kategorii win wysokiej jakości, a także określenie tych kategorii poprzez zastosowanie mniejszych średnich wielkości zbiorów i określonych praktyk enologicznych oraz poprzez wykorzystanie lepszej jakości surowców.

2. Wprowadzenie nowych dozwolonych odmian winorośli (generosa, pinot blanc, pinot noir i syrah)

- a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:
- VI. Dozwolone odmiany winorośli
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
- Główne odmiany winorośli

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

- c) Uzasadnienie: W rezultacie kilkudziesięciu lat selekcji odmian winorośli węgierscy producenci wina zdołali wprowadzić do uprawy nowe odmiany, wśród których znajduje się generosa – odmiana uprawiana na licznych działkach na wyznaczonym obszarze. W ostatnich latach wina wytwarzane z odmiany generosa zyskały duże uznanie zarówno w środowisku zawodowym, jak i wśród konsumentów, co wpłynęło na poprawę renomy obszaru uprawy winorośli. Odmiana pinot blanc występuje na tym obszarze od kilku dziesięcioleci; chociaż uprawiana jest na niewielkich powierzchniach, jej obecność umożliwia wielu producentom wytwarzanie doskonałych win pochodzących wyłącznie z tej odmiany. Właściwości opisanej odmiany winorośli z całą pewnością sprawiają, że jej uprawa na obszarze uprawy winorośli jest korzystna. Dopuszczenie wykorzystywania odmiany pinot noir na obszarze uprawy winorośli jest ważne dla producentów w kontekście wytwarzania zarówno win różowych, jak i win musujących. Wino różowe stanowi kategorię, która niemal pod każdym względem odzwierciedla współczesne zmiany w upodobaniach konsumentów wina. Dzięki dość chłodnemu klimatowi na obszarze uprawy winorośli Mór – oprócz produkcji klasycznych win białych – znacząco rozwija się produkcja wina różowego. Mimo iż odmiany syrah nie uprawia się na dużych powierzchniach, od lat występuje ona na obszarze uprawy winorośli. Na przedmiotowym obszarze uprawy winorośli, na którym odmianę tę stosuje się do produkcji lżejszych win, jej stosunkowo późne kwitnienie i dojrzewanie mogą stanowić atut. Charakterystyczne dla niej pieprzne, korzenne i niekiedy mineralne smaki sprawiają, że odgrywa ona ważną rolę na obszarze uprawy winorośli.

3. Zmiany wynikające z modyfikacji nazwy i z wprowadzenia wyjaśnień

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
- VII. Związek z obszarem geograficznym
 - VIII. Warunki dodatkowe
 - IX. Kontrole, badania i klasyfikacja organoleptyczna
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
- Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.
- c) Uzasadnienie: zmiany natury technicznej.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Mór
Móri

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Wina białe

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 analityczne cechy charakterystyczne	
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)	

Wina różowe

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 analityczne cechy charakterystyczne	
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)	

Wina czerwone

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 analityczne cechy charakterystyczne	
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)	

Wina premium

Występują w barwie 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 analityczne cechy charakterystyczne	
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

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Wino – zastosowanie praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Zastosowanie prasy innej niż prasa ślimakowa

Niedozwolone praktyki enologiczne

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

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

Zasady dotyczące uprawy winorośli

Praktyki 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 obsady:

- 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 obsady;
- b) w przypadku winnic założonych po dniu 1 sierpnia 2010 r. obowiązuje minimalna gęstość obsady wynosząca 3 300 roślin na hektar;
- c) w przypadku winnic założonych po dniu 1 sierpnia 2016 r. obowiązuje minimalna gęstość obsady wynosząca 3 500 roślin na hektar.

3. Zasady dotyczące dopuszczalnej maksymalnej liczby oczek:

Przy produkcji win objętych nazwą „Mór” dopuszczalna maksymalna liczba oczek wynosi 10 oczek/m².

4. Metody przeprowadzania zbiorów:

W przypadku wszystkich win objętych przedmiotową ChNP dozwolone są zbiory ręczne i mechaniczne, natomiast w przypadku win premium dozwolone są wyłącznie zbiory ręczne.

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.

Zasady dotyczące dat zbiorów i stosowania nazw odmian winorośli

Praktyki 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 rzezoną radę administracyjną, nie będą mogły otrzymać świadectwa pochodzenia opatrzonego nazwą „Mór” ani zostać wprowadzone do obrotu jako objęte ochronioną nazwą pochodzenia „Mór”. Wspólnoty winiarskie przekazują informację 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).

b) *Maksymalne zbiory*

Wina białe, różowe i czerwone

100 hl/ha

Wina białe, różowe i czerwone

13 600 kg winogron z hektara

Wina premium

60 hl/ha

Wina premium

8 500 kg winogron z hektara

Wina premium, późne zbiory, zbiory selektywne

45 hl/ha

Wina premium, późne zbiory, zbiory selektywne

8 000 kg winogron z hektara

Wina premium wytworzone z suszonych winogron, wina lodowe

20 hl/ha

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, Pustavám, Söréd i Zámoly w komitacie Fejér.

7. **Główne odmiany winorośli**

syrah – blauer syrah

tramini – traminer

syrah – serine noir

királyleányka – feteasca regale

syrah – marsanne noir

sauvignon – sovinjon

pinot noir – kék rulandi

pinot noir – savagnin noir

pinot noir – pinot cernii

leányka – leányszőlő

olasz rizling – nemes rizling

tramini – roter traminer
cabernet franc – carbonet
tramini – savagnin rose
pinot blanc – weissburgunder
olasz rizling – taljanska grasevina
chardonnay – kereklevelű
pinot noir – pignula
sauvignon – sauvignon bianco
olasz rizling – grasevina
leányka – dievcenske hrozno
szürkebarát – auvergans gris
irsai olivér – zolotis
kékfrankos – blaufränkisch
királyleányka – galbena de ardeal
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
szürkebarát – pinot gris
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
zenit
sauvignon – sauvignon blanc
sárga muskotály – weiler
ezerjő – korponai
rizlingszilváni – rizvanac
pinot noir – pinot 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 csernűj
rizlingszilváni – rivaner
tramini – tramin červené
kékfrankos – moravka
kékfrankos – blauer lemlberger
irsai olivér – irsai

rajnai rizling – rhine riesling
cabernet franc – cabernet
chardonnay – chardonnay blanc
sárga muskotály – muscat zlty
ezerjő – tausendachtgute
királyleányka – erdei sárga
ezerjő – 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 – muskat ottonel
rizlingszilváni – müller thurgau
kékfrankos – limberger
sauvignon – sauvignon bijeli
sárga muskotály – moscato bianco
pinot blanc – fehér burgundi
ezerjő – 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. Opis związku lub związków

Wino (1)

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 złogiem 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 przeciętany 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 piaszkowym 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 kapucyni, 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 współbraćmi 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 rozslawiono 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 przyszłością 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.

Wino (2)

2. Opis win

Wina „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 „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 „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 wiałom wiejącym w poprzek doliny Mór rosące 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 (zwanych „winami muzealnymi”).

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

3. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim i produktem

Dzięki wspomnianym czynnikom naturalnym i czynnikowi ludzkiemu wina wytwarzane w regionie Mór cieszą się wielowiekową renomą na całych 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 na szczeblu lokalnym.

W winnicach prowadzonych w tradycyjny sposób po dzień dzisiejszy stosuje się tzw. cięcie „na tyso” 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 nieuszkodzonych 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 veltelini (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 winogron. 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 udanego mariażu 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:

przepisy krajowe

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 „védtett 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 „rosé” można zastąpić wariantem „rosé” a określenie „küvé” wariantem „cuvée”.

Zasady dotyczące nazw (2)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- h) 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;
- i) 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;
- j) określenie „birtokbor” (kupaż win z winnicy) 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 winnicy. W przypadku przedsiębiorstw rodzinnych określenie „kupaż win z winnicy” można umieszczać na etykiecie wina pochodzącego z winnic, które prowadzą przez najbliższych krewnych;
- k) 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:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- wina muzeális bor (muzealne): białe i premium,
- wina birtokbor (kupaż win z winnicy): wszystkie wina,
- wina öreg tőkék bora (ze starych krzewów): wszystkie wina,

- wina virgin vintage lub első szüret (pierwsze zbiory): wszystkie wina,
- wina muskotály (muszkatowe): białe,
- wina cuvée lub küvé: wszystkie wina,
- wina szűretlen (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:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Nazwy gmin:

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

określane 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 producenta wina w obrębie obszaru produkcji, które są sprzedawane i spożywane we jego własnej wytwórni wina.

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, Dusnok, 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, Réms, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszaug, Tompa, Vaskút i Zsana.

Produkcja poza wyznaczonym obszarem geograficznym (2)

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 Komárom-Esztergom:

gminy Ászár, Baj, Bajót, Bársonyos, Császárs, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlőc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocs, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfal, 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, Nagyőrös, Ócsa, Órbotyán, Örkény, Páty, Pilis, Pilisborosjenő, Ráckeve, Szada, Szigetsép, Szigetszentmárton, Szigetújfal, Tápiósele, Tápiószentmárton, Telki, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Üröm, Vác, Vácegres i Veresegyház,

— komitat Somogy:

gminy Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonendred, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszemes, Böhönye, Csoma, Csurgó, Gyugy, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Karád, Kercesliget, Kéthely, Kötcse, 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, Báticas, Bölcske, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Harc, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, Medina, Mócsény, 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, Hegy-magas, Káptalanóti, Kisapáti, Kővágóörs, Köveskál, Lesencefal, 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/2/6d/82000/Mor%20OEM_vv2_standard.pdf
