



C/2025/2608

8.5.2025

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 3, in combinato disposto con l'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/2608)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Mór / Móri»

PDO-HU-A1333-AM03

Data della domanda: 16.2.2020

1. **Richiedente e interesse legittimo**

Consiglio delle comunità vitivinicole della regione viticola di Mór
Ente pubblico che gestisce l'indicazione geografica

2. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Nome del prodotto
- Categoria di prodotto vitivinicolo
- Legame
- Restrizioni in materia di commercializzazione

3. **Descrizione e motivi della modifica**

Inserimento delle categorie di prodotti vitivinicoli «vino spumante di qualità», «vino spumante di qualità del tipo aromatico» e «vino frizzante gassificato»

Le abitudini e le tendenze dei consumatori hanno evidenziato la necessità di inserire queste categorie di prodotti. Negli ultimi tempi si è osservata una domanda sul mercato per i prodotti di queste categorie. Le condizioni pedoclimatiche della regione viticola e gli sviluppi tecnologici compiuti nelle cantine indicano la necessità di sfruttare il potenziale delle categorie di prodotti nella regione, secondo una regolamentazione naturale e definendo condizioni di parità per tutti. Grazie agli sviluppi tecnologici, nella regione viticola di Mór è possibile produrre non solo vini spumanti tradizionali ma anche vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico e vini frizzanti gassificati.

Sezioni interessate del disciplinare di produzione:

- II. Descrizione dei vini
- III. Pratiche enologiche specifiche
- V. Rese massime
- VI. Vitigni autorizzati
- VII. Legame con la zona geografica
- VIII. Ulteriori condizioni

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Sezioni interessate del documento unico:

- Categorie di prodotti vitivinicoli
- Descrizione del vino (dei vini)
- Pratiche di vinificazione — Pratiche enologiche specifiche
- Pratiche di vinificazione — Rese massime
- Legame con la zona geografica
- Ulteriori condizioni

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
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
9. Vino frizzante gassificato

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

4.1. *Categoria 1 — Vino*

4.1.1. Bianchi

I vini bianchi presentano un colore che va dal bianco verdolino al giallo paglierino fino al giallo dorato, con un'intensità da bassa a media. L'aroma è dominato da note floreali, tra cui acacia, fiori di vite, e frutta a nocciolo matura e agrumi. Il sapore è caratterizzato da un'acidità fresca e vivace, una corposità media e note di frutta a nocciolo matura e agrumi, spesso con consistenza oleosa; le caratteristiche peculiari del vitigno sono evidenti e le note di invecchiamento in botte non predominano.

Gli altri parametri analitici, che non configurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

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)	

4.1.2. Rosati

Il colore dei vini rosati va dal rosa, dal viola e dal salmone al buccia di cipolla e al rosso chiaro. L'aroma è contraddistinto da sentori leggeri di frutti rossi e da uno stile modesto e giovane. Il sapore è giovane e dominato da frutti rossi, accompagnati da una fresca acidità e da un corpo leggero.

Gli altri parametri analitici, che non configurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

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)	

4.1.3. Rossi

I vini «primór» («primeur») sono vini rossi sottoposti a una breve macerazione (5-7 giorni) e vanno consumati entro l'anno. Sono semplici e leggeri e il loro aroma e il loro sapore ricordano i frutti rossi. Hanno un colore rosso rubino chiaro.

Gli altri parametri analitici, che non configurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

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)	

4.1.4. Premium

Questi vini sfoggiano un colore che va dal giallo dorato all'oro antico; presentano aromi di frutta a nocciolo matura (anche stramatura) e di spezie dolci e miele, dovuti all'invecchiamento, e una certa mineralità pietrosa. Il sapore si contraddistingue per un carattere fruttato pronunciato di frutta a nocciolo matura, per una marcata acidità e un'elevata gradazione alcolica. Per i vini premium da vendemmia tardiva, da vendemmia selettiva o ottenuti da uve appassite con menzione tradizionale «premium», il titolo alcolometrico volumico totale minimo è del 12,83 % e l'acidità volatile massima è di 2 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non configurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

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)	

4.2. Categoria 5 — Vino spumante di qualità

4.2.1. Bianchi

Questi vini spumanti presentano un colore verde pallido con lievi sfumature giallo dorato e un aroma di frutta a polpa bianca (pesca, mela, pesca noce, pera). Di solito sono acidi ma non aggressivi. Tale acidità costituisce una base idonea per la consistenza del vino spumante. L'invecchiamento sviluppa gli aromi cremosi e conserva completamente le note di frutta matura, come la pesca, la mela, la pera e anche la pesca noce.

Gli altri parametri analitici, che non configurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
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)	

4.2.2. Rosati

Il colore dei vini va dal salmone pallido al rosato, talvolta con leggere sfumature porpora. L'aroma ricorda la frutta a polpa rossa (ciliegia, amarena, mora, mirtillo, fragola). Sono moderatamente intensi, con una buona struttura acida e sapore in cui prevalgono i frutti rossi.

Gli altri parametri analitici, che non configurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,6 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4.3. Categoria 6 — *Vino spumante di qualità del tipo aromatico*

4.3.1. Bianchi

Il colore dei vini può andare dal giallo verdolino pallido al giallo dorato. L'aroma è dominato da note di uve aromatiche, con sentori floreali di fiori di vite tipici della giovinezza. Il sapore è caratterizzato da una struttura acida da media a vivace e, secco o con residuo zuccherino, presenta aromi e note fragranti che ricordano la frutta a polpa bianca.

Gli altri parametri analitici, che non configurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6
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)	

4.4. Categoria 9 — *Vino frizzante gassificato*

4.4.1. Bianchi

Il colore del vino varia dal bianco verdolino al giallo dorato. L'aroma si distingue per note di agrumi e frutta a nocciolo. L'aggiunta di diossido di carbonio disciolto nel vino ne accentua gli aromi e i sapori, conferendo ai vini una sensazione acida elegante di media intensità.

Gli altri parametri analitici, che non configurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	4 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)	

4.4.2. Rosati

I vini frizzanti gassificati rosati presentano un colore che va dal buccia di cipolla pallido al rosso chiaro. L'aroma svela sentori di frutti rossi. L'aggiunta di diossido di carbonio disciolto nel vino ne accentua gli aromi e i sapori, conferendo ai vini una sensazione acida elegante di media intensità.

Gli altri parametri analitici, che non configurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

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

5. **Pratiche di vinificazione**a. *Pratiche enologiche specifiche*

Vino

Pratiche enologiche

È consentito l'utilizzo della pressa discontinua.

Pratiche enologiche non autorizzate

Restrizioni applicabili all'elaborazione dei vini

Il mosto dei vini «premium» non può essere sottoposto né edulcorazione né ad arricchimento.

Norme relative alla viticoltura

Pratiche colturali

Norme relative alla coltivazione della vite: per i vigneti impiantati anteriormente al 1° agosto 2010, è possibile 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.

Norme relative alla coltivazione della vite: per i vigneti impiantati dopo il 1° agosto 2010: ad alberello basso, ad alberello lungo, a ombrello, a cordone basso, a cordone medio-alto, a cordone alto

Norme relative al numero di gemme

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

Metodo di vendemmia

La vendemmia manuale e meccanica è autorizzata per tutti i vini a denominazione di origine protetta, i vini spumanti di qualità, i vini spumanti di qualità del tipo aromatico e i vini frizzanti gassificati. Per i vini «premium» è autorizzata 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° secondo il sistema ungherese di gradazione del mosto

Nel caso dei vini bianchi da vendemmia tardiva, da vendemmia selettiva o ottenuti da uve appassite, e per i vini «premium», 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 MM° secondo il sistema ungherese di gradazione del mosto.

Per i vini spumante di qualità, i vini spumante di qualità del tipo aromatico e i vini frizzanti gassificati: 9,0 % vol — 14,9 MM° secondo il sistema ungherese di gradazione del mosto

Norme sulla data della vendemmia

Pratiche colturali

Determinazione della data della vendemmia

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

Norme relative all'indicazione dei vitigni

L'indicazione dei vitigni e dei loro sinonimi, quali definiti dalla normativa nazionale vigente in materia di 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. se un prodotto riporta una sola varietà, il prodotto deve essere ottenuto da quella varietà in misura superiore all'85 %;
- b. se un prodotto riporta più varietà, il 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*

Vino — bianco, rosato, rosso

100 ettoltri per ettaro

13 600 kg di uve per ettaro

Vino — premium

60 ettoltri per ettaro

8 500 kg di uve per ettaro

Vino — premium, da vendemmia tardiva, da vendemmia selettiva

45 ettoltri per ettaro

8 000 kg di uve per ettaro

Vino — premium — ottenuto da uve appassite

20 ettoltri per ettaro

5 000 kg di uve per ettaro

Vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico, vino frizzante gassificato

100 ettoltri per ettaro

13 600 kg di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

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

7. Varietà di uve da vino

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 tinto
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 béliuj
sárga muskotály — muscat de frontignan
sárga muskotály — muscat de lunel
sárga muskotály — muscat lunel
sárga muskotály — muscat sylvaner
sárga muskotály — muscat zly
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. Descrizione del legame/dei legami

Descrizione della zona delimitata

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, nel distretto 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 collinette coperte di ghiaia, le creste lunghe e larghe e i pendii scoscesi e leggermente digradanti. I monti Vértes formano un massiccio carsico di modesta altezza, punteggiato di burroni e di speroni rocciosi.

I suoli bruni forestali con illuviazione argillosa e i suoli bruni 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 pari a 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.

8.1. *Vino (1)*

8.1.1. Fattori umani

Il carico di gemme nei vigneti non deve superare le 10 gemme per metro quadrato. Le limitazioni della resa svolgono una funzione importante per determinare l'unicità e la qualità dei prodotti. Per alcuni tipi di vino per i quali la selezione avviene nel vigneto e la compostità costituisce un criterio, è autorizzata solo la vendemmia manuale, in cui le conoscenze e l'esperienza umane svolgono un ruolo chiave nella cernita della materia prima più adatta. La determinazione della data di vendemmia non risponde solo alla tradizione, ma è decisa, prima della pubblicazione, dai vinificatori locali sulla base delle loro conoscenze professionali. Quando si utilizza il termine «muskotály» (moscato), i vitigni aromatici devono prevalere (min. 85 %). Ciò garantirà l'aromaticità del vino.

8.1.2. 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 prevalgono sui versanti meridionali e sud-occidentali delle colline sono favorevoli 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 dei pendii scoscesi esposti a sud-ovest e la possibilità di sfruttare la luce del sole. I vini della regione di Mór devono infine il 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 culturali 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. Tutti i viticoltori della regione hanno mantenuto l'abitudine di allevare la vite con il sistema del legno corto.

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.

8.2. *Vino spumante di qualità (5)*

8.2.1. Descrizione del vino spumante di qualità

I vini spumanti prodotti nella regione viticola di Mór sono caratterizzati, indipendentemente dal colore, da un'acidità vibrante ma non eccessiva, da freschezza, vivacità e carattere fruttato. La maturazione conferisce ai vini spumanti di qualità di Mór note primarie di biscotto e burro e una acidità rotonda.

Oltre al vitigno Ezerjő, che fino agli anni Cinquanta 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 cui Zöld veltelíni, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon e Pinot noir. Il vitigno più importante della regione resta comunque l'Ezerjő, coltivato su circa un terzo dei vigneti della regione. Dalla struttura varietale risulta evidente che, accanto all'Ezerjő, nella regione viticola si sono affermati anche altri vitigni utilizzati per la produzione di vini spumanti tradizionali: lo Chardonnay e il Pinot noir.

Grazie a questi nuovi vitigni e al tradizionale Ezerjő, è oggi opinione comune che tra i vini spumanti di Mór figurino anche vini spumanti fruttati e freschi con buona acidità, in grado di tollerare gli effetti dell'invecchiamento.

8.2.2. Fattori umani

Le uve prodotte nella regione viticola di Mór sono molto adatte alla produzione di vini spumanti. Il sapore puro delle uve coltivate su suoli calcarei e l'acidità vivace e fresca dei vini attirano da decenni l'attenzione dei produttori di vino spumante su questa regione viticola. Di conseguenza negli ultimi decenni, oltre a Etyek, anche la regione viticola di Mór ha fornito notevoli quantità di uva come materia prima al maggior produttore di vino spumante del paese; negli anni Settanta e Ottanta del Novecento l'azienda agricola statale di Mór ha persino prodotto un vino spumante recante il proprio marchio, conosciuto come «Corvinus». La qualità del vino spumante ha consentito all'azienda non solo di servire il mercato interno, ma anche di accedere ai mercati di esportazione.

Dopo la chiusura dell'azienda agricola statale, la produzione di vino spumante è stata interrotta per un breve periodo; oggi però, facendo tesoro della precedente esperienza professionale arricchita dalla tecnologia più avanzata, nella regione viticola si produce nuovamente vino spumante. Questa ripresa è stata agevolata anche dal cambiamento della struttura varietale nella regione viticola, con l'affermarsi dello Chardonnay e la comparsa del vitigno Pinot noir, che costituisce a sua volta un'eccellente materia prima per il vino spumante.

Si possono produrre soltanto vini spumanti di qualità bianchi e rosati, che devono essere fermentati in bottiglia per garantire bollicine fini e uniformi.

8.2.3. 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 favorevoli 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 dei pendii scoscesi esposti a sud-ovest e la possibilità di sfruttare la luce del sole. I vini spumanti di qualità della regione di Mór devono infine il carattere al contenuto relativamente elevato di calcare dei suoli.

La coltivazione della vite nella regione viticola presenta un'ampia gamma di caratteristiche tradizionali, come l'allevamento della vite con il sistema del legno corto e il sistema aerato di speroni, ottenuto mediante un'attenta cernita degli speroni e comunemente noto come «spollonatura»; ciò contribuisce alla produzione di grappoli d'uva integri e sani che, grazie al metodo di coltivazione e all'esposizione favorevole, maturano precocemente sfruttando in maniera più efficace la luce del sole, senza perdere l'acidità e il carattere fruttato peculiare del luogo, elementi fondamentali per la produzione dei vini spumanti di qualità di Mór. Altrettanto fondamentali sono le tradizioni e le competenze dei produttori locali, che contribuiscono a preservare la freschezza e la vivacità dei vini di base durante il processo di produzione del vino spumante, sviluppando così la particolare qualità del vino spumante di qualità di Mór.

8.3. *Vino spumante di qualità del tipo aromatico (6)*

8.3.1. Vino spumante di qualità del tipo aromatico — Descrizione

Il colore dei vini va dal giallo verdolino pallido al giallo dorato. Al palato prevalgono note primarie, come il frutta e fiori, derivanti da vitigni aromatici. L'acidità media o vivace offre una struttura portante adeguata per i vini con residuo zuccherino e aromi che ricordano la frutta a polpa bianca.

Il vitigno più comune nella regione viticola è l'Ezerjő, coltivato in quasi un terzo della zona; negli ultimi decenni si sono però affermati anche i vitigni aromatici. Questi vigneti prevalentemente giovani costituiscono la base per la produzione di vini spumanti di qualità del tipo aromatico.

8.3.2. Fattori umani

La regione viticola di Mór vanta una tradizione pluridecennale di coltivazione di vitigni aromatici. Da vari decenni Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Cserzei fűszeres e Tramini figurano tra i vitigni di primo piano della regione viticola. L'evoluzione dei gusti in fatto di vini nell'ultimo decennio ha attirato l'attenzione degli esperti di Mór sui vitigni aromatici, parallelamente allo sviluppo della domanda di nuove categorie di prodotti nella vinificazione. Il costante sviluppo tecnologico e professionale delle cantine negli ultimi anni ha permesso di produrre nella regione un vino spumante di qualità del tipo aromatico, fermentato direttamente dal mosto. La minore gradazione alcolica contribuisce a mantenere la freschezza. I vitigni autorizzati sono stati oggetto di una selezione da parte di esperti, che ha conferito loro caratteristiche aromatiche e fragranti.

8.3.3. 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 favorevoli 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 dei pendii scoscesi esposti a sud-ovest e la possibilità di sfruttare la luce del sole. I vini spumanti di qualità del tipo aromatico della regione di Mór devono infine il carattere al contenuto relativamente elevato di calcare dei suoli.

La coltivazione della vite nella regione viticola presenta un'ampia gamma di caratteristiche tradizionali, come l'allevamento della vite con il sistema del legno corto e il sistema aerato di speroni, ottenuto mediante un'attenta cernita degli speroni e comunemente noto come «spollonatura»; ciò contribuisce alla produzione di grappoli d'uva integri e sani che, grazie al metodo di coltivazione e all'esposizione favorevole, maturano precocemente sfruttando in maniera più efficace la luce del sole, senza perdere l'acidità e il carattere fruttato peculiari del luogo, elementi fondamentali per la produzione dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico della regione di Mór. Altrettanto fondamentali sono le competenze dei produttori locali, che contribuiscono a preservare la freschezza e la vivacità dei vini di base durante il processo di produzione del vino spumante, sviluppando così la particolare qualità del vino spumante di qualità del tipo aromatico della regione di Mór.

8.4. *Vino frizzante gassificato* (9)

8.4.1. Vino frizzante gassificato — Descrizione

Il vitigno più comune nella regione viticola è l'Ezerjő, coltivato in quasi un terzo della zona; negli ultimi decenni si sono però affermati anche i vitigni aromatici. Nel caso dei vini frizzanti gassificati di Mór, i vitigni tradizionali di Mór come l'Ezerjő offrono una struttura portante acida adeguata, mentre i vitigni aromatici conferiscono profumo e complessità aromatica. Questa ricchezza di profumi e aroma è sottolineata dall'aggiunta di diossido di carbonio, in tutto o in parte endogeno.

I vini frizzanti gassificati di Mór si distinguono per l'aroma fruttato e presentano un'acidità elegante, indipendentemente dal colore. L'aggiunta di diossido di carbonio disciolto accentua gli aromi e i sapori del vino.

8.4.2. Fattori umani

Dopo i vini e i vini spumanti, la categoria successiva di prodotti che si è radicata nella regione di Mór è stata quella dei vini frizzanti gassificati, il cui successo si deve alle competenze di una generazione più giovane di viticoltori locali e allo sviluppo tecnologico delle cantine. I vini frizzanti gassificati di Mór si ottengono essenzialmente da vitigni aromatici, ma sono ammessi anche i vitigni classici della regione viticola, che offrono una buona acidità ai prodotti della vinificazione. La vendemmia ha luogo nella prima fase di maturazione fisiologica e i produttori si dedicano con impegno alla trasformazione delle uve e al processo di vinificazione per preservare gli aromi primari delle uve.

8.4.3. 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 favorevoli 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 dei pendii scoscesi esposti a sud-ovest e la possibilità di sfruttare la luce del sole. I vini frizzanti gassificati della regione di Mór devono infine il carattere al contenuto relativamente elevato di calcare dei suoli.

La coltivazione della vite nella regione viticola presenta un'ampia gamma di caratteristiche tradizionali, come l'allevamento della vite con il sistema del legno corto e il sistema aerato di speroni, ottenuto mediante un'attenta cernita degli speroni e comunemente noto come «spollonatura»; ciò contribuisce alla produzione di grappoli d'uva integri e sani che, grazie al metodo di coltivazione e all'esposizione favorevole, maturano precocemente sfruttando in maniera più efficace la luce del sole, senza perdere l'acidità e il carattere fruttato peculiari del luogo, elementi fondamentali per la produzione dei vini frizzanti gassificati di Mór. Altrettanto fondamentali sono le competenze dei produttori locali, che contribuiscono a preservare la freschezza e la vivacità dei vini di base durante il processo di produzione del vino, sviluppando così la particolare qualità del vino frizzante gassificato di Mór.

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

Norme relative alle indicazioni

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

È consentita l'indicazione in etichetta della variante con il suffisso di appartenenza in «-i» per i nomi di tutti i comuni della zona geografica delimitata in cui è autorizzata la produzione.

Per quanto riguarda i vini «primeur» o i vini giovani, è obbligatorio indicare l'annata in etichetta.

Se sull'etichetta è indicata l'annata, almeno l'85 % del vino in questione deve provenire da quell'annata di raccolta specifica. 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.

Le menzioni «termőhelyen palackozva» (imbottigliato nella zona di produzione), «termelői palackozás» (imbottigliato dal produttore) e «inceszövetkezeten palackozva» (imbottigliato in una cantina cooperativa) possono figurare sull'etichetta di tutti i vini di Mór.

La menzione «rozé» può essere sostituita con «rosé» e la menzione «küvé» con «cuvée».

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.

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.

L'etichetta di un vino «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 «birtokbor» (vino della proprietà) può figurare sull'etichetta del vino proveniente da vigneti coltivati da parenti stretti.

Le menzioni di «késői szüretelésű bor» (vino da vendemmie tardive), «válogatott szüretelésű bor» (vino da vendemmie selettive), «főbor» (vino delle prime uve), «jégbor» (vino di ghiaccio) o «töppedt szőlőből készült bor» (vino ottenuto da uve appassite) possono essere riportate solo sui vini «premium».

L'indicazione dei vitigni e dei loro sinonimi, quali definiti dalla normativa nazionale vigente in materia di 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. se un prodotto riporta una sola varietà, il prodotto deve essere ottenuto da quella varietà in misura superiore all'85 %;
- b. se un prodotto riporta più varietà, il 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).

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

Descrizione della condizione

VINO

- La menzione tradizionale «Muzeális bor» (vino storico): 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 «kuvé»: tutti i vini
- «Szűretlen» (non filtrato): rossi
- «Primőr» (primeur) o «újbor» (vino giovane): bianchi, rosati e rossi
- «Barrique»: bianchi, rossi, «premium»

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

- «Blanc de blanc»: bianchi
- «Blanc de noir»: bianchi
- «Nyerspezsgő» (vino spumante brut): bianchi, rosati
- «Muskotály» (moscato): bianchi
- «crémant»: bianchi, rosati
- «palackban erjesztett» (fermentato in bottiglia): bianchi, rosati
- «Termelői pezsgő» (vino spumante del viticoltore): bianchi, rosati
- «hagyományos módszerrel palackban erjesztett» (fermentato in bottiglia con il metodo tradizionale), «hagyományos módszer» (metodo tradizionale), «klasszikus módszer» (metodo classico), «klasszikus hagyományos módszer» (metodo classico tradizionale): bianchi, rosati
- «Kuvé» o «cuvée»: bianchi, rosati

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DEL TIPO AROMATICO

- Muskotály (moscato)
- «Kuvé» o «cuvée»

VINO FRIZZANTE GASSIFICATO

- Muskotály (moscato)
- «Kuvé» o «cuvée»

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

Quadro normativo

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Nel caso dei vini contraddistinti dall'inserimento di un nome di comune della zona geografica, 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.

Produzione all'esterno della zona geografica delimitata

Quadro normativo

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Il vino a denominazione di origine protetta di Mór può essere prodotto al di fuori dei comuni della zona delimitata nei dipartimenti seguenti, direttamente adiacenti alla zona delimitata, e nei rispettivi comuni:

— distretto 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

— distretto 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, Felsőajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászsztentlászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunmajsa, Kiszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Pirtó, Páhi, Rév, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszaug, Tompa, Vaskút, Zsana

— distretto di Komárom-Esztergom:

comuni di Ászár, Baj, Bajót, Bársonyos, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlóc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tát, Tata, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős

— distretto di Pest:

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

— distretto di Tolna:

comuni di Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Báticaszék, Bikács, Bölcse, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöngy, Györe, Györköny, Harc, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, Medina, Mőcsény, 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

— distretto di Somogy:

comuni di Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonendréd, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszemes, Böhönye, Csoma, Curgó, Gyugy, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Karád, Kercseliget, Kéthely, Kötcse, Kőröshegy, Látrány, Lengyeltóti, Marcali, Mosdós, Ordacsehi

— distretto 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, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Köveskál, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Lovas, Mencshely, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Salföld, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentantalfa, Szentbékakál, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Uza, Vászoly, Zalahaláp, Zánka

Deroga alla regola summenzionata sono i vini «premium», i vini spumanti di qualità e i vini spumanti di qualità del tipo aromatico, che possono essere prodotti esclusivamente all'interno della zona delimitata.

Menzioni tradizionali protette

Quadro normativo

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

La menzione tradizionale seguente può essere utilizzata come sinonimo della menzione «denominazione di origine protetta»: «védett eredetű bor» (vino di origine protetta).

Per descrivere le caratteristiche del prodotto: «Muzeális bor» (vino storico), «késői szüretelésű bor» (vino da vendemmia tardiva) e «válogatott szüretelésű bor» (vino da vendemmia selettiva).

Link al disciplinare del prodotto

https://boraszat.kormany.hu/download/e/a5/43000/M%C3%B3r%20termeleiras_v3_1COM_kapcsolat%20jav%C3%ADt.pdf