

**A**  
**MÓR**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA .....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	8
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	11
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	12
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	13
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....	14
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	23
IX. ELLENŐRZÉS, A BOROK MINTAVÉTELE ÉS ÉRZÉKSZERVI MINŐSÍTÉSE .....	27
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	31

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Móri Borvidék Kegyközségi Tanácsa  
cím: 8060 Mór, Zrínyi Miklós u. 36.  
e-mail cím: morhkt@t-online.hu

A **Mór** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

## **I. NÉV**

Mór, Móri  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

## **2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Prémium

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Maximális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes sav-tartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	18	4,6 - 11	1,08
2.	Rozé	9,0	18	4,6 - 11	1,08
3.	Vörös	9,0	18	4,6 - 11	1,2
4.	<u>Prémium</u>	<u>12,83</u>	<u>*</u>	<u>4,6 - 11</u>	<u>1,08</u>

Fentiekén túlmenően:

- maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,
- a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborok esetében a minimális összes alkoholtartalom 12,83 % vol, a maximális illósav-tartalom pedig 2 g/l
- a prémium bor maximális összes alkoholtartalma a hatályos jogszabályok szerint.

#### b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. Fehér	A fehérborok zöldfehér - szalmasárga - aranyárga, ugyanakkor halvány vagy világos szín, élénk, üde savéret, virágos illat vagy gyümölcsösség és könnyedség, frissesség jellemzi őket. A hordós érlelés jegyeit többnyire nélkülözik. Közepes testesség esetén jellemzően aromatikusak, illetve karakterisztikusak. Fajtajelölés esetén a fajtajelleg általában jól felismerhető. Kimagasló évjáratok érési feltételei között a borok késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült bor jelöléssel hozhatók forgalomba, melyek kimagasló minőségű desszertborok. Ezen termékek esetében a jellemzően markáns savtartalom és magas alkoholtartalom hosszabb érlelést tesz lehetővé. A hosszabb érlelésnek köszönhetően az érlelés szekunder aromajegyei dominánsan jelennek meg. Arany-óarany színűek, esetenként mineralitással bírnak.
2. Rozé	A rozéborok rózsaszín - ibolya - lazac (hagymahéj) –halvány piros színűek, könnyedek, gyümölcsösek, éven belüli fogyasztásra készülnek.

### 2. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

3.	Vörös	A vörösborok primőr borként, rövid macerációval (5-7 nap), éven belüli fogyasztásra készülnek, könnyűek, egyszerűek, illatukban és zamatukban a piros bogyós gyümölcsökre emlékeztetnek. Színük halvány rubin vörös.
4.	Prémium	<u>Arany-órány színűek. A jellemzően markáns savtartalom és magas alkoholtartalom hosszabb érlelést tesz lehetővé. A hosszabb érlelésnek köszönhetően az érlelés szekunder aromajegyei dominánsan jelennek meg, esetenként mineralitással bírnak.</u>

**2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## **2. MINŐSÉGI PEZSGŐ**

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

### **a) Analitikai előírások**

	<b>Bortípus</b>	<b>Minimális összes alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Összes savtartalom [g/l]</b>	<b>Maximális illósavtartalom [g/l]</b>
1.	Fehér	11,0	11,0	4,6 – 10,0	1,08
2.	Rozé	11,0	11,0	4,6 – 10,0	1,08

Fentieken túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

### **b) Érzékszervi jellemzők**

	<b>Bortípus</b>	<b>Érzékszervi jellemzők</b>
1.	Fehér	<u>Halványzöld szín, enyhe aranyárga árnyalattal, illatában a fehér húsú gyümölcsök (barack, alma, nektarin, körte) karaktere köszön vissza. Jellemzően savas karakterű, de nem éles savérzetű, savai jó alapot adnak a pezsgő textúrájának. Az érlelés során a fokozódó krémes zamat mellett jól megőrződnek a gyümölcsös zamatok is.</u>
2.	Rozé	<u>Színére a halvány lazacszíntől a rózsaszínes, esetleg enyhén bíboros árnyalat a jellemző. Illata piros húsú gyümölcsökre emlékeztet (cseresznye, meggy, szeder, áfonya, szamóca), közepesen intenzív, ízében a jó gerincet adó savak mellett a piros bogyós gyümölcsök dominálnak.</u>

### **2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

### **3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ**

Bortípusok:

1. Fehér

#### **a) Analitikai előírások**

	<b>Bortípus</b>	<b>Minimális összes alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Összes savtartalom [g/l]</b>	<b>Maximális illósavtartalom [g/l]</b>
1.	Fehér	10,0	6,0	4,6 – 10,0	1,08

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénssav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,

#### **b) Érzékszervi jellemzők**

	<b>Bortípus</b>	<b>Érzékszervi jellemzők</b>
1.	Fehér	<u>Színe a halvány zöldessárgától az aranysárgáig terjedhet. Ízében az illatos szőlőfajtákból származó gyümölcsös, virágos jellegű primer jegyek dominálnak. Közepes, vagy élénk savtartalma megfelelő gerincet biztosít mind a száraz, mind a maradék cukortartalommal rendelkező italok számára, és jól illik a fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető zamatok mellé.</u>

#### **2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

#### **4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

Bortípusok:

1. Fehér

2. Rozé

##### **a) Analitikai előírások**

	<b>Bortípus</b>	<b>Minimális összes alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Összes savtartalom [g/l]</b>	<b>Maximális illósavtartalom [g/l]</b>
1.	Fehér	9,0	9,0	4,0 – 10,0	1,08
2.	Rozé	9,0	9,0	4,0 – 10,0	1,08

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom, az összes cukortartalom és a szén-dioxid túlnyomás a hatályos jogszabályok szerint.

##### **b) Érzékszervi jellemzők**

	<b>Bortípus</b>	<b>Érzékszervi jellemzők</b>
1.	Fehér	Színe a zöldes fehértől az aranyárga színig terjedhet, gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

#### **2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### 1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	szakaszos üzemű prés használata	-
2.	Rozé	szakaszos üzemű prés használata	-
3.	Vörös	szakaszos üzemű prés használata	-
4.	<u>Prémium</u>	<u>szakaszos üzemű prés használata</u>	<u>borok édesítése, must javítása</u>

**Törölt:** A fehérbor, a rozébor és a vörösbor a hatályos jogszabályok szerint állítható elő a következő kikötésekkel:<sup>1</sup>

**Törölt:** késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült borok esetében a borok édesítése

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

- A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
  2010. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
  2010. augusztus 1-je után létesített ültetvény esetén:
    - Fejművelés
    - Bakművelés
    - Ernyő művelés
    - Alacsony kordon művelés
    - Középmagas kordon művelés
    - Magas kordon művelés
- A szőlőültetvény tökesűrűségére vonatkozó szabályok:
  2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
  2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3300 tő/hektár
  2016. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3500 tő/hektár
- A szőlőültetvény rügyterhelésére vonatkozó szabályok:
 Móri bor előállítására kizárólag a maximum 10 világos rügy/m<sup>2</sup> rügyterhelés esetén engedélyezett.
- Szüret módja:
 Kézi és gépi szüret megengedett minden OEM bor, minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetén. Prémium bor esetében csak kézi szüret megengedett,

**Törölt:** bor esetén, kivéve a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborokat, melyek esetében csak a kézi szüret megengedett.

#### 2. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



5. A szőlő minimális cukortartalma:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on és magyar mustfoka (MM)
1.	Fehér	151,5	9,00; 14,9
2.	Rosé	151,5	9,00; 14,9
3.	Vörös	151,5	9,00; 14,9
4.	Prémium	216,0	12,83; 20,0

- Törölt: \*
- Törölt: \*
- Törölt: 9,00
- Törölt: \*
- Törölt: 9,00

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on és magyar mustfoka (MM)
1.	Fehér	151,5	9,00; 14,9
2.	Rosé	151,5	9,00; 14,9

3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on és magyar mustfoka (MM)
1.	Fehér	151,5	9,00; 14,9

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on és magyar mustfoka (MM)
1.	Fehér	151,5	9,00; 14,9
2.	Rosé	151,5	9,00; 14,9

6. A szüret időpontjának meghatározása:

A szüret kezdési időpontját az adott hegyközség választmánya augusztus 20-ig évente meghatározza. Az a borászati termék, ami a választmány által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, „Mór” névvel nem kaphat származási bizonyítványt és oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé. Rendkívüli körülmények (pl. időjárás, fertőzés) esetén az előzőektől el lehet térni.

Törölt: Fentiekén túlmenően a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborok esetében a szőlő minimális természetes cukortartalma 216 g/liter, potenciális alkoholtartalma 12,83 % vol, magyar mustfoka 20 MM.¶

7. Fajták jelölésére vonatkozó szabályok:

Móri borászati termékeken a fajta és azoknak, a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról szóló mindenkori tagállami szabályozásban meghatározott szinonimáinak feltüntetése valamennyi termék kategória esetében engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel:

- a. Egy fajta feltüntetése esetén 85%-ban az adott szőlőfajtából kell készíteni a terméket.
- b. Több fajta feltüntetése esetén 100 %-ban a feltüntetett fajtákból kell készíteni a terméket.

2. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Mór** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

- c. „Muskotály” korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Móri boron, fajta feltüntetése nem engedélyezett.

**2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A termőhely, szőlőtermesztés lehatárolása:

Fejér megye Csákberény, Csókakő, Mór, Pustavám, Söréd, Zámoly települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe (Móri borvidék) tartozó szőlőterületekről származó szőlő termése használható fel Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek előállítására.

#### **2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbtor (13,6 t/ha szőlő)
2.	Rozé	
3.	Vörös	
4.	Prémium	60 hl/ha seprős újbtor (8,5 t/ha szőlő)

Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor hagyományos kifejezés, valamint töppedt szőlőből készült bor korlátozottan használható kifejezés csak olyan Prémium boron tüntethető fel, amely esetében a terméshozam nem haladja meg a 45 hl/ha seprős újbtor értéket (8,0 t/ha szőlőtermésben kifejezve).

Jégbor és töppedt szőlőből készült bor korlátozottan használható kifejezés csak olyan Móri Prémium boron tüntethető fel, amely esetében a terméshozam nem haladja meg a 20 hl/ha seprős újbtor értéket (5,0 t/ha szőlőtermésben kifejezve).

Törölt: fehérboron

Törölt: 20

Törölt: 5

### 2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbtor (13,6 t/ha szőlő)
2.	Rozé	

### 3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbtor (13,6 t/ha szőlő)

### 4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbtor (13,6 t/ha szőlő)
2.	Rozé	

#### 2. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, <u>Generosa</u> , Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, <u>Pinot blanc</u> , Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni,
2.	Rosé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, <u>Pinot noir</u> , <u>Syrah</u> ,
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, <u>Pinot noir</u> , <u>Syrah</u> ,
4.	<u>Prémium</u>	<u>Chardonnay, Ezerjő, Leányka, Olaszrizling, Rajnai rizling, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni,</u>

Muskotály korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett fehérbor az alábbi fajtákból állítható elő:

- Legalább 85%-ban az alábbi fajtákból: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály
- Legfeljebb 15%-ban: Chardonnay, Ezerjő, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini

### 2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	<u>Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir</u>
2.	Rosé	<u>Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Syrah, Pinot noir</u>

### 3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	<u>Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Ottonel muskotály, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Tramini</u>

### 4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	<u>Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni,</u>
2.	Rosé	<u>Kékfrankos, Merlot, Pinot noir</u>

#### 2. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti és kulturális tényezők

Fejér megyében, a Vértes és a Bakony hegység közt húzódó Móri-árok Vértes-közeli oldalán fekszik Magyarország egyik legkisebb történelmi borvidéke, a Móri Borvidék.

A borvidék mikroklímájára, uralkodó szélirányára, rányomja bélyegét a Vértes és a Bakony között húzódó Móri árok, mely egy tektonikai törésvonal a Bakony és a Vértes között. Mai morfológiai jellemzőjét a felső-pliocén–negyedidőszaki felszínformálódás szabta meg kavicssapkás tanúheggyekkel, hosszanti, széles dombhátakkal, tagolt hegyláb felszínnel, lankás hegylábakkal. A Vértes alacsony, sasbérces-árkos szerkezetű karsztos középhegység.

Döntő többségben löszön, mészkőtörmelékkel kevert löszön és oligocén homokon alakult ki az agyagbemosódásos barna erdőtalaj, illetve barnaföld. A dolomiton és mészkövön rendzinatalajok találhatók.

Klí mája a szőlőtermesztésnek kedvező, bár hűvösebb az átlagnál. Enyhe tél, és egész évben sok légmozgás jellemzi. A nap sugarai nyáron a szőlők nagy részét egész nap érik. Az éves középhőmérséklet 10 °C. A tájat közepes fényviszonyok és 600-650 mm lehullott csapadék jellemzi. A legtöbb eső nyáron, míg a legkevesebb februárban és márciusban esik. Az uralkodó szélirány északnyugati. Általában közepesen hűvös és viszonylag csapadékos idő a jellemző.

##### b) Emberi tényezők

A vidéken valószínűleg már a római korban is folyt szőlőtermesztés, de a magyar állam megalakulása utáni, XI. századi adománylevelek már egyértelmű bizonyítékai a helyi szőlőkultúrának. Az első írásos emlék a honfoglalás után, a középkorból származik, Csák Miklós nagyúr örökhatározó levelében 1231-ben említik először a vajali (móri) szőlőket.

A török uralom e vidéken a szőlőművelést is rendkívül hátrányosan érintette, mivel a csókakői várban állomásozó török helyőrség kivonulás közben felgyújtotta településeket és ekkor elpusztultak a szőlőültetvények is.

Az ezt követő fellendülésben jelentős szerepe volt a Hochburgok, majd a Lambergerek által a környékre telepített kapucinus rendnek és német telepeseeknek, akik magukkal hozták korszerűbb eszközeiket és fejlettebb szőlő- és borkultúrájukat. A móri kapucinusok – akik rendházukat 1694-96 között alapították - szoros kapcsolatban álltak tokaji rendtársaikkal, akik a hagyomány szerint Ezerjő szőlővesszők küldésével segítették a szőlők újratelepítését.

Az Ezerjő – amely ma már a hungaricumok közé tartozik - a 19. századi filoxéra-vészt követő újratelepítések során lett fő szőlőfajta a borvidéken. Mór 1758. évi mezővárossá válásában a szőlészet-borászat fellendülése is nagy szerepet játszott.

A történelmi feljegyzések tanúsága szerint 1834-ben szüreteltek először a borvidéken aszúsodott alapanyagot. A 19. században a borvidék borai jó szállíthatóságuknak köszönhetően egyre nagyobb mennyiségben kerültek az osztrák piacra.

Bár a vidék első hegyközsége 1882-ben Csákberényben alakult meg, az 1901. évi kérelmezését követően 1928-ban rendeletbe iktatták az önálló Móri Borvidék létrejöttét.

#### **2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A II. világháborút követően az 1980-as évek végéig a borvidéken a szőlőművelés, feldolgozás technológiai hátterét, a szükséges tárolókapacitásokat és az értékesítési lehetőségek jelentős részét a Móri Állami Gazdaság biztosította. Az 1980-as évek közepére a szőlőtermő terület elérte a korábbi századokbeli legnagyobb kiterjedését. A fő értékesítési irány ebben az időszakban a belföldi ellátás mellett a szovjet export volt.

Az 1990. évi rendszerváltást követően az Állami Gazdaságot felszámolták, borászati kapacitásait megszüntették, a privatizációval a borvidék sorsa így újra a helyi döntéshozók, az egyéni gazdák és pincészetek kezébe került. Ezzel a gazdaság szerkezete is jelentősen megváltozott. Több családnak vált hivatásává a borászat, így mostanra számos fejlődő pincészet működik Mórton és környékén. A borvidék szőlőtermő területe 685 hektárra csökkent.

E családi pincészetek fejlesztéseinek, több évszázados tapasztalatának valamint szakértelmének köszönhetően válnak a Móri borok egyre népszerűbbé a fogyasztók körében. Ezt a tendenciát bizonyítja az országos és nemzetközi borversenyeken elért számos aranyérem, illetve az értékesítés lehetőségének megnyílása a külföldi piacok felé.

## 2. A borok leírása

A móri bor illat- és zamatgazdag, viszonylag magas alkohol és savtartalmú, kellemes hatású, általában száraz. Tüzes, testes karaktere és a savak harmóniája magas fokú élvezetet biztosít. Különösen a jó évjáratokban garantálja a borok harmóniáját a határozott savakhoz társuló megfelelő testesség, [mely megfelelő pincetechnológia és érlelés mellett prémium borokat tud adni.](#)

A móri borokat a szakirodalom leggyakrabban a kemény, markáns, "férfias" jelzőkkel illeti. Az általában a nagy borokra jellemző gerincesség, testesség, cukor- és savtartalom a vidék borainak meghatározója. A borok kivételes élvezeti értékét adó savgerincét döntően a talajok magas mésztartalma biztosítja. [Ugyanez a savgerinc adja a Prémium borok esetében azt az eltarthatóságot, mely akár évekre fejlődőképessé, kiteljesedővé teszi a kiválasztott fajtákból készült borokat.](#)

A Móri árok huzatos adottságának köszönhető, hogy kevés a szőlőt károsító gombás betegség. Ennek köszönhetően az évjáratok túlnyomó részében egészséges szőlő kerülhet feldolgozásra. Az egészséges termésből készített fehérborok kiválóan alkalmasak a hosszabb ideig tartó érlelésre, illetve muzeális borok előállítására is.

Kedvező időjárás esetén az Ezerjő szőlőfürtjei aranyárgára érnek és csodálatos zamattal rendelkeznek. Egyes évjáratokban a bortytises szőlőszemekből különleges minőségű főbor készíthető.

## 3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos "huzatos" adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitettség, a kiváló napfénykihasználás

### 2. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

lehetősége. A móri bor karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés és borkészítés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, melyek fontosak tartós hatásukban is. Az, hogy a szőlőművelésben és feldolgozással kapcsolatban jelentősek az eltérések más borvidéken elterjedt szokásoktól, meghatározható részben azzal, hogy a betelepített németajkú lakosok magukkal hoztak hazájuk tájairól ott kialakult művelési szokásokat, másrészben azzal, hogy a betelepített kapucinus szerzetesek is bevezettek új szőlőtermesztési és borkészítési fogásokat, harmadrészben megemlíthető, hogy a korabeli elszigeteltségek következtében a sajátosságok nagy részben helyileg alakultak ki.

A hagyományos művelésű szőlőkben még ma is alkalmazzák a borvidékre jellemző kopaszmetszéses, karós fejművelést, melynek lényege, hogy a tőkéken a fürtök közelebb kerülnek a nappal átmelegedő talajhoz, mely kedvező beérést és jobb minőséget biztosít. Ezt a művelési szemléletet a mai napig megőrizték a móri termelők: az alacsony tőkeformák kialakítására törekszik minden termelő a borvidéken.

Emellett a gondos hajtásválogatással, az ún. "gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer is elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a gyümölcsös Móri borok előállításának záloga.

Az ily módon megtermelt alapanyag kiválóan alkalmas – például a prémium borok – a hosszabb idejű érlelésre, ami a vidéken hagyományosan nagy ászokhordós technológiával történik. Ennek oka, hogy a fajlagosan kisebb felület lehetővé teszi a hosszabb fahordós érlelést.

Az 1950-es évekig egyeduralkodó, és a borvidék védjegyévé vált Ezerjő fajtát mára több, túlnyomórészt fehér szőlőfajta egészíti ki. Ilyenek többek között a Zöld veltelíni, Rizlingszilváni, Rajnai rizling, Chardonnay, Leányka, Királyleányka, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, illetve kisüzemi termesztésben néhány kékszőlő fajta. A borvidék ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjő, a terület közel harmadán termesztik.

Mindezekből adódóan móri bor alatt ma is mindenütt a „Móri Ezerjő”-t értik, a jó termőhely és a kiváló fajta szerencsés találkozásának „eredményét”. A szőlőfajtát hazánkban több helyen termesztik, de igazi otthonra a Vértes dűlőin talált.

Törölt: 32

Törölt: %-án

## 2. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



## **B. MINŐSÉGI PEZSGÓ**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

#### **a) Természeti és kulturális tényezők**

Megyegezzik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

#### **b) Emberi tényezők**

A Móri borvidéken megtermelt szőlők kiválóan alkalmasak a pezsgőkészítésre. A meszes talajon termő alapanyag tiszta íze, élénk, friss savai már a korábbi évtizedekben is felkeltették a pezsgőpincészetek figyelmét a borvidékre. Ennek következtében az elmúlt évtizedekben Etyek mellett a Móri borvidék is rendkívül sok alapanyagot adott az ország legnagyobb pezsgőpincészete számára, sőt az 1970-es és 80-as években a Móri Állami Gazdaság saját márkás pezsgőt is készített Corvinus pezsgő néven. A pezsgő minősége lehetővé tette a vállalat számára, hogy nem csak a hazai, hanem az exportpiacokon is megjelenhessen vele. Az állami gazdaság megszűnése után a borvidék pezsgőkészítésében kis törés következett, de mára a korábbi szakmai tapasztalatokat elővéve, és a korszerű technológiával ötvözve újra készül pezsgő a borvidéken. Ezt segíti a borvidék fajtaszerkezetének változása is, hiszen a borvidéken előretört a Chardonnay, valamint megjelent a Pinot noir fajta, ami szintén kiváló pezsgőalapanyag.

### **2. A borok leírása**

A Móri borvidéken készült pezsgőkre – színüktől függetlenül – jellemző az élénk, de nem bántó savkarakter, a frissesség, üdeség, gyümölcsösség. Az érlelésből származóan a Móri minőségi pezsgókben a kekszes, vajas jelleg és a lekerekedett savérzet dominál.

### **3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között**

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos "huzatos" adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitettség, a kiváló napfénykihasználás lehetősége. A móri minőségi pezsgők karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, például az alacsony tőkealakítás, vagy a gondos hajtásválogatással, az ún. "gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer. Mindez elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a művelésmódnak és a jó kitettségnek köszönhetően a napfényt jobban hasznosítva korábban beérik, megtartva azonban jellegzetes helyi savkarakterét és gyümölcsösségét, ami a Móri minőségi pezsgők előállításának egyik záloga. Másik fontos záloga pedig a helyi termelők

#### **2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

tradíciói, és szakértelme, melynek segítségével az alapborok frissességét, üdeségét a pezsgősítés során is jól meg tudják őrizni, kialakítva ezzel a sajátos Móri Minőségi pezsgó jelleget.

Az 1950-es évekig egyeduralkodó, és a borvidék védjegyévé vált Ezerjő fajtát mára több, túlnyomórészt fehér szőlőfajta egészíti ki. Ilyenek többek között a Zöld veltelini, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon, és a Pinot Noire. A borvidék ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjő, a terület közel harmadán termesztik. A fajtaszerkezetből látszik, hogy a borvidéken az Ezerjő klasszikus pezsgőkészítés fajtái a Chardonnay és a Pinot Noire is előretörtek.

Mindezekből – az újabb fajtákból és a hagyományos ezerjőből - adódóan móri pezsgó alatt ma jellemzően azokat a pezsgőket értjük, melyek jó savgerincűek, gyümölcsös, frissek, de jól viselik az érlelés során őket érő hatásokat is.

### **2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## **C. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

#### **a) Természeti és kulturális tényezők**

Megyegezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

#### **b) Emberi tényezők**

A Móri borvidéken az illatos szőlőfajták termesztésének immár évtizedes hagyományai vannak. Az Irsai Olivér, az Ottonel muskotály, a Cserszegi fűszeres vagy a Tramini már hosszú évtizedek óta meghatározó fajtái a borvidéknek. A borizlés elmúlt évtizedbeli megváltozásával a móri szakemberek figyelme is inkább az illatos fajták felé irányult, és a borkészítés során újabb termék kategóriák létrehozására is igény merült fel. A pincészetek folyamatos technológiai és szakmai fejlődése az elmúlt években lehetővé tette, hogy a borvidéken illatos minőségi pezsgő készülhessen, mustból közvetlenül erjesztve.

### **2. A borok leírása**

Színe a halvány zöldessárgától az aransárgáig terjedhet. Ízében az illatos szőlőfajtákból származó gyümölcsös, virágos jellegű primer jegyek dominálnak. Közepes, vagy élénk savtartalma megfelelő gerincet biztosít a maradékcukor-tartalom, és a fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető zamatok mellé.

### **3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között**

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos "huzatos" adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitettség, a kiváló napfénykihasználás lehetősége. A móri illatos minőségi pezsgók karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, például az alacsony tőke kialakítás, vagy a gondos hajtásválogatással, az ún. "gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer. Mindez elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a művelésmódnak és a jó kitettségnek köszönhetően a napfényt jobban hasznosítva korábban beérik, megtartva azonban jellegzetes helyi savkarakterét és gyümölcsösségét, ami a Móri illatos minőségi pezsgók előállításának egyik záloga. Másik fontos záloga pedig a helyi termelők szakértelme, melynek segítségével az alapborok frissességét, üdeségét a pezsgősítés során is jól meg tudják őrizni, kialakítva ezzel a sajátos Móri Illatos Minőségi pezsgő jelleget.

#### **2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

A borvidéken ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjő, a terület közel harmadán termesztik, de az elmúlt évtizedekben jelentősen előretörtek az illatos fajták is. Ezek a túlnyomórészt fiatal ültetvények adják az illatos minőségi pezsgőkészítés alapját.

**2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## **D. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

#### **a) Természeti és kulturális tényezők**

Megyegezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

#### **b) Emberi tényezők**

A Móri borvidéken a borokat és pezsgőket követően a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor volt az a termékkategória, mely megvetette a lábát. Sikerét a helyi borászok fiatalabb generációjának szakértelme, és a pincészetek technológia fejlődése biztosítja. A Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor alapvetően illatos fajtákból készül, de megengedettek a borvidék klasszikus fajtái is, melyek jó savgerincet biztosítanak a készülő termékek számára. A szüret a technológiai érettség első fázisában történik, szőlőfeldolgozás és a borkészítés során a termelők a legnagyobb odafigyeléssel járnak el, megőrizve a szőlő primer aromáit.

### **2. A borok leírása**

A Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok színüktől függetlenül gyümölcsös illatúak, üdék, elegáns savtartalmúak. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és zamatanyagok érvényesülését.

### **3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között**

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos "huzatos" adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitettség, a kiváló napfénykihasználás lehetősége. A móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, például az alacsony tőkeialakítás, vagy a gondos hajtásválogatással, az ún. "gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer. Mindez elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a művelésmódnak és a jó kitettségnek köszönhetően a napfényt jobban hasznosítva korábban beérik, megtartva azonban jellegzetes helyi savkarakterét és gyümölcsösségét, ami a Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor előállításának egyik záloga. Másik fontos záloga pedig a helyi termelők szakértelme, melynek segítségével az alapborok frissességét, a szőlőfeldolgozás és borkészítés során is jól meg tudják őrizni, kialakítva ezzel a sajátos Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jelleget.

#### **2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

#### A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

A borvidéken ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjő, a terület közel harmadán termesztik, de az elmúlt évtizedekben jelentősen előretörtek az illatos fajták is. A móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok esetén a klasszikus móri fajták, mint például az ezerjő megfelelő savgerincet biztosítanak, míg az illatos fajták a megfelelő illat és aromakomplexitás meglétéért felelnek. Ezt az illat és aromagazdagságot emeli ki a technológia során hozzáadott szén-dioxid, mely részben vagy egészben külső forrásból származik.

#### **2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

- a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának és az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén engedélyezett a feltüntetése.
- b) Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- c) A „Mór” oltalom alatt álló eredetmegjelölést helyettesítheti a „Móri”, illetve a „Móri borvidék” megjelölés. Valamennyi, a VIII/1.1.2. pontban körülírt település nevének –i képzős változata használható jelölés.
- d) Valamennyi primőr vagy újbor boron kötelező az évjárat feltüntetése.
- e) Évjárat feltüntetés esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia. Kivételt jelent a primőr vagy újbor, valamint a „virgin vintage” vagy „első szüret” mely esetében 100%-ban az adott évjáratból kell a származnia a bornak.
- f) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pincészövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Móri boron feltüntethető.
- g) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée kifejezéssel.
- h) A Küvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni. Amennyiben a fajták neve feltüntetésre kerül, akkor az összes, a küvét alkotó fajta neve kötelezően feltüntetendő.
- i) Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.
- j) Birtokbor kifejezés használata Móri boron akkor engedélyezett, ha a bor alapanyagául felhasznált szőlő 100%-ban a pincészet által művelt területről származik. Családi vállalkozások esetében a közvetlen hozzátartozók által művelt szőlőterületről származó boron is feltüntethető a birtokbor kifejezés.
- k) Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, főbor, jégbor és töppedt szőlőből készült bor kifejezések csak a prémium borok mellett szerepelhetnek.

### 1. BOR

	Bortípus	Muzeális bor	Birtokbor	Öreg tőkék bora	Virgin vintage vagy első szüret	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Primőr vagy Újbor	Barrique
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+	-	+	+
2.	Rosé	-	+	+	+	-	+	-	+	-
3.	Vörös	-	+	+	+	-	+	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

### 2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	„blanc de blanc”	„blanc de noir”	Nyerspezsgő	Muskotály	Crémant	Palackban erjesztett
1.	Fehér	+	+	+	+	±	±

#### 2. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

2.	Rosé	-	-	+	-	±	±
----	------	---	---	---	---	---	---

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

	Bortípus	Termelői pezsgő	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	Küvé vagy cuvée
1.	Fehér	+	+	±
2.	Rosé	+	±	±

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

### 3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Küvé vagy cuvée	Muskotály
1.	Fehér	±	±

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

### 4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Küvé vagy cuvée	Muskotály
1.	Fehér	±	±
2.	Rosé	±	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

## 2. A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett használható kisebb földrajzi egységek:

### Települések:

- o Fejér megye: Csákberény, Csókakő, Pusztavám, Söréd, Zámoly

Település feltüntetéssel megkülönböztetett Móri borok esetében a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia, a feldolgozott szőlő legfeljebb 15%-a Mór lehatárolt termőhely más részeiről is származhat.

### 3. A kiszerezésre vonatkozó szabályok

Prémium bort csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

Prémium bort csak a szüretet követő borpiaci évtől lehet forgalomba hozni.

### 4. Illetékes helyi borbíró bizottság

A forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges minták érzékszervi minősítését a borászati hatóság (NÉBIH Bor és Alkoholos Italok Igazgatósága) végzi.

### 5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

#### 2. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

**Törölt:** Fentiekén túlmenően a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborok címkéjén a primőr vagy újbor kifejezés nem használható.¶

**Törölt:** A késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborokat

**Törölt:** A késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült

**Törölt:** fehérborokat

**Törölt:** Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság



- a) Nyilvántartások
- keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - Móri Borvidék Hegyközség~~e~~ által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - pincekönyv;
  - Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben *(továbbiakban: HEGYÍR)* vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- b) Bejelentések
- A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ezt követően 5 évente április 30-ig kell a bejelentést a területileg illetékes hegyközségnél megtenni.
  - Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen prémium bor szőlő alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni.

**Törölt:** i Tanácsa

**Törölt:** késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborok

**Törölt:**

## 6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bort előállítani a IV. fejezetben felsorolt településeken túl, történelmi okok miatt az alábbi felsorolt megyékben és városban lehetséges:

- Fejér megye:  
Aba, Alcsútdoboz, Bicske, Csabdi, Etyek, Felcsút, Gárdony, Gyúró, Igar, Kajászó, Kápolnásnyék, Lajoskomárom, Martonvásár, Mezőkomárom, Nadap, Pákozdi, Pázmánd, Seregélyes, Sukoró, Szabadhidvég, Székesfehérvár, Tordas, Vál, Velencei települései
- Bács-Kiskun megye:  
Ágasegyháza, Akasztó, Apostag, Bácsalmás, Bácsszőlős, Ballószög, Balotaszállás, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csengőd, Csátalja, Csávoly, Csikéria, Csólyospálos, Dunapataj, Dunavecse, Dunsok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászsztentlászló, Kaskantyú,, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Pirtó, Páhi, Rév, Solt, Soltsszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszaug, Tompa, Vaskút, Zsana települései
- Komárom-Esztergom megye:  
Ászár, Baj, Bajót, Bársonyos, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztyölc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsa, Mogorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalú, Süttő, Szomód, Tát, Tata, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős települései
- Pest megye:

### 2. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

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

- Somogy megye:

Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonendréd, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszemes, Böhönye, Csoma, Csurgó, Gyugy, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Karád, Kerckeliget, Kéthely, Kötcse, Kőröshegy, Látvány, Lengyeltóti, Marcali, Mosdós, Ordacsehi települései

- Tolna megye:

- Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Bátaszék, Bikács, Bölcse, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Harc, Hógyész, Iregszemcse, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejte, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, Medina, Mócsény, Mórág, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagymányok, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Ócsény, Paks, Pinchehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Várdomb, Závod, Zomba települései, valamint

- Veszprém megye:

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

Fenti szabály alól kivételt jelentenek a prémium borok, a minőségi pezsgők és az illatos minőségi pezsgők, melyeket csak az IV. fejezetben felsorolt településeken lehet feldolgozni.

**Törölt:** <#> Budapestl

**Törölt:** késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve tőppedt szőlőből készült fehérborok

## 2. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## IX. ELLENŐRZÉS, A BOROK MINTAVÉTELE ÉS ÉRZÉKSZERVI MINŐSÍTÉSE

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

(1) [Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Bor és Alkoholos Italok Igazgatósága](#)  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

**Törölt:** Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság

**Törölt:** [mi](#)

**Törölt:** [mgszh](#)

**Törölt:** [mgszh](#)

(2) megyei Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: [bacs@mgszh.gov.hu](mailto:bacs@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: [baranya@mgszh.gov.hu](mailto:baranya@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: [bekes@mgszh.gov.hu](mailto:bekes@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: [borsod-fm@mgszh.gov.hu](mailto:borsod-fm@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

### 2. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.  
Tel.: +36 62 553 470  
Fax: +36 62 426 311  
e-mail: [csongrad@mgszh.gov.hu](mailto:csongrad@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.  
Tel.: +36 22 315 460  
Fax: +36 22 502 064  
e-mail: [fejer@mgszh.gov.hu](mailto:fejer@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9028 Győr, Arató u. 5.  
Tel.: +36 96 529 330  
Fax: +36 96 529 333  
e-mail: [gyor@mgszh.gov.hu](mailto:gyor@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.  
Tel.: +36 52 523 800  
Fax: +36 52 523 801  
e-mail: [hajdu@mgszh.gov.hu](mailto:hajdu@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3300 Eger, Szövetkezet út 6.  
Tel.: +36 36 510 765  
Fax: +36 36 510 755  
e-mail: [heves@mgszh.gov.hu](mailto:heves@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.  
Tel.: +36 56 505 377  
Fax: +36 56 505 371  
e-mail: [szolnok@mgszh.gov.hu](mailto:szolnok@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
2800 Tatabánya, Győri út 13.  
Tel.: +36 34 310 909  
Fax: +36 34 305 771  
e-mail: [komarom@mgszh.gov.hu](mailto:komarom@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

**2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.  
Tel.: +36 32 521 500  
Fax: +36 32 521 524  
e-mail: [nograd@mgszh.gov.hu](mailto:nograd@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.  
Tel.: +36 1 329 7017  
Fax: +36 1 317 6231  
e-mail: [pest@mgszh.gov.hu](mailto:pest@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.  
Tel.: +36 82 527 580  
Fax: +36 82 315 023  
e-mail: [somogy@mgszh.gov.hu](mailto:somogy@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.  
Tel.: +36 42 508 300  
Fax: +36 42 508 311  
e-mail: [szabolcs@mgszh.gov.hu](mailto:szabolcs@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.  
Tel.: +36 74 529 869  
Fax: +36 74 415 688  
e-mail: [tolna@mgszh.gov.hu](mailto:tolna@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9700 Szombathely, Zanati út 3.  
Tel.: +36 94 314 093  
Fax: +36 94 327 852  
e-mail: [vas@mgszh.gov.hu](mailto:vas@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.  
Tel.: +36 88 590 472  
Fax: +36 88 407 347

**2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

e-mail: [veszprem@mgszh.gov.hu](mailto:veszprem@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: [zala@mgszh.gov.hu](mailto:zala@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

## 2. Az ellenőrzések köre:

- A borászati termékek analitikai és érzékszervi tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

## **2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	Móri Borvidék Hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Móri Borvidék Hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Móri Borvidék Hegyközség
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Móri Borvidék Hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Móri Borvidék Hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Móri Borvidék Hegyközség
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes

Törölt: i Tanácsa

Törölt: i Tanácsa

Törölt: i Tanácsa

Törölt: i Tanácsa

Törölt: i Tanácsa

Törölt: i Tanácsa

### 2. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

			hegyközség hegybírója
<b>II/2 Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója  Móri Borvidék Hegyközsége
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<b>III/1 Bor eredetének igazolása</b>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója  Móri Borvidék Hegyközsége
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

Törölt: i Tanácsa

Törölt: i Tanácsa,

Termékleírást benyújtó hegyközségi szervezet az ellenőrzési feladatok ellátását a borvidéki rendtartásban szabályozza.

**2. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó