

**A**  
**MÓR**  
otalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**1. változat,**

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA .....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	4
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	6
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	7
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	8
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....	9
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK .....	12
IX. ELLENŐRZÉS, A BOROK MINTAVÉTELE ÉS ÉRZÉKSZERVI MINŐSÍTÉSE .....	15
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	19

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: A Móri Borvidék Kegyközségi Tanácsa

cím: 8060 Mór, Zrínyi Miklós u. 36.

e-mail cím: morhkt@t-online.hu

## I. NÉV

Mór, Móri

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

### **1. változat,**

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Maximális összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes kénessavtartalom (SO <sub>2</sub> ) [mg/l]
1.	Fehér	9,0	4,6	11	1,08	a hatályos jogszabályoknak megfelelően
2.	Rozé	9,0	4,6	11	1,08	a hatályos jogszabályoknak megfelelően
3.	Vörös	9,0	4,6	11	1,2	a hatályos jogszabályoknak megfelelően

Fentiekén túlmenően 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 borok cukortartalma a mindenkor hatályos jogszabályban megjelölt mértéket kerülhet kialakításra.

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A fehérborok zöldfehér - szalmasárga - aransárga, 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.
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.

#### 1. változat,

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### 1. BOR

A fehérbor, a rozébor és a vörösbor a hatályos jogszabályok szerint állítható elő a következő kikötésekkel:

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	szakaszos üzemű prés használata	késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült borok esetében a borok édesítése
2.	Rozé	szakaszos üzemű prés használata	-
3.	Vörös	szakaszos üzemű prés használata	-

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
  - a. 2010. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
  - b. 2010. augusztus 1-je után létesített ültetvény esetén:
    - i. Fejművelés
    - ii. Bakművelés
    - iii. Ernyő művelés
    - iv. Alacsony kordon művelés
    - v. Középmagas kordon művelés
    - vi. Magas kordon művelés
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:
  - a. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
  - b. 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3300 tő/hektár.
3. A szőlőültetvény rügyterhelésére vonatkozó szabályok:
 Móri bor előállítására kizárólag a maximum 10 világos rügy/m<sup>2</sup> rügyterhelés esetén engedélyezett.
4. Szüret módja:
 Kézi és gépi szüret megengedett minden Móri bor esetén, kivéve a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborokat, melyek esetében csak a kézi szüret megengedett.

#### 1. változat,

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

**5. A szőlő minimális cukortartalma:**

	<b>Bortípus</b>	<b>A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)</b>	<b>A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on</b>
1.	Fehér	151,5*	9,00
2.	Rosé	151,5*	9,00
3.	Vörös	151,5*	9,00

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.

**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 Mór 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.

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

**1. változat,**

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A termőhely, szőlőtermesztés lehatárolása:

Fejér megye Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, 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.

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális terméshozam</b>
1.	Fehér	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor (13,6 t/ha szőlő)
2.	Rozé	
3.	Vörös	

Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor hagyományos kifejezés, valamint töppedt szőlőből készült bor korlátozottan használható kifejezés csak olyan fehérboron tüntethető fel, amely esetében a terméshozam nem haladja meg a 20 hl/ha seprős újbor értéket (5,0 t/ha szőlőtermésben kifejezve).

#### 1. változat,

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cerszegi fűszeres, Ezerjő, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni,
2.	Rosé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot

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

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

#### 1. változat,

amely a 2017. július 31-jét megelőzően 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 tanúhegyekkel, hosszanti, széles dombhátakkal, tagolt hegyláb felszínekkal, lankás hegylábakkal. A Vértes alacsony, sasbérces-árkos szerkezetű karsztos közephegység.

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

Klímája 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 telepeseknek, 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.

#### 1. változat,

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

A II. világháborút követően az 1980-as évek végéig a borvidéken a szőlőművelés, feldolgozás technológiai háttérét, 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 Móron 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.

A móri borokat a szakirodalom leggyakrabban a kemény, markáns, "férfias" jelzőkkel illeti. Az általában a nagy borokra jellemző gerinccesség, testesség, cukor- és savtartalom a vidék borainak meghatározója. A borok kivételes élvezeti értékét adó savgerincét döntően a talajok magas mésztartalma biztosítja.

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 termékből készített fehérborok kiválóan alkalmasak a hosszabb ideig tartó érlelésre, illetve muzeális borok előállítására is.

Kedvező időjárás esetén az Ezerjő szőlőfürtjei aransárgára 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

### **1. változat,**

amely a 2017. július 31-jét megelőzően 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 hozták 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 tőkén 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 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 egyeduralgoló, 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 32 %-án 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.

### **1. változat,**

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### VIII/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.

### A. 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

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

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

#### 1. változat,

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

### **Települések:**

- 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.

### **VIII/3. A kiszerelesre vonatkozó szabályok**

A késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborokat csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

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

A késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborokat a szüretet követő borpiaci évtől lehet forgalomba hozni.

### **VIII/4. Illetékes helyi borbíró bizottság**

A forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges minták érzékszervi minősítését a borászati hatóság (Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság) végzi.

### **VIII/5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések**

- a) Nyilvántartások
  - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - iii) Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - iv) pincekönyv;
  - v) 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
  - i) 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.
  - ii) Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborok alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni.

### **VIII/6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül**

#### **1. változat,**

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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
- Bács-Kiskun megye
- Komárom-Esztergom megye
- Pest megye
- Somogy megye
- Tolna megye
- Veszprém megye
- Budapest

Fenti szabály alól kivételt jelentenek a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborok, melyeket csak az IV. fejezetben felsorolt településeken lehet feldolgozni.

## IX. ELLENŐRZÉS, A BOROK MINTAVÉTELE ÉS ÉRZÉKSZERV 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) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

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

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

(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

### **1. változat,**

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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>

**1. változat,**

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



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

**1. változat,**

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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.

### **1. változat,**

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

**X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE**

<b>Ellenőrzési pontok</b>	<b>Ellenőrzés módszere</b>	<b>Igazoló dokumentum</b>	<b>Illetékes szervezet</b>
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
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 szemléről készült jegyzőkönyv	Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
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 szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<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 szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
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 szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
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 szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási</li> </ul>	Szőlő területe

**1. változat,**

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		bizonyítvány	szerint illetékes 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 Hegyközségi Tanácsa
<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. Forgalomhozatal</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 Hegyközségi Tanácsa,
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

**1. változat,**

amely a 2017. július 31-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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