

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 ÉRZÉKSZERV MINŐSÍTÉSE	27
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	30

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

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	<u>18</u>	4,6 - 11	1,08
2.	Rozé	9,0	<u>18</u>	4,6 - 11	1,08
3.	Vörös	9,0	<u>18</u>	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 prémium borok 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.

Törölt: fehérborok

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Fehérborok színben zöldesfehértől, a szalmasárgán keresztül aranysárgáig terjedhet, halványtól a közepesen mélyig terjedhet akár. Illatában elsősorban virágokra, mint akác, szőlővirág és érett csonthéjas gyümölcsök mellett citrusok dominálnak. Ízben, friss savak mellett közepes test és érett csonthéjas, citrus jegyek vezetnek az ízjegyeket akár egy olajos textúrával kiegészítve, a fajta jellegzetessége mellett, a fahordó érlelés jegyei nem dominálnak.
2.	Rozé	Színben a rózsaszíntől, ibolya, lazac vagy hagymahéj árnyalatot, halvány piros színt is mutathatnak. Illatban könnyed piros bogyós gyümölcsök, visszafogott és fiatal stílus meghatározó. Ízben friss savak mellett, könnyed test és piros bogyós gyümölcsök dominálnak, fiatalosak.

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-óarany színűek.</u> <u>Illatában érett, de akár túl érett csonthéjasok mellett érlelésből adódó édes fűszerek mellett, méz is megjelenhet, egyfajta köves – ásványossággal kiegészítve.</u> <u>Ízben telt érett csonthéjas gyümölcsösség mellett, kifejezett, markáns sav és magas alkohol jellemzi.</u>

Törölt: .

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	11.0	11.0	4,6 – 10,0	1,08
2.	Rozé	11.0	11.0	4,6 – 10,0	1,08

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	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 az érett gyümölcsös, mint őszibarack, alma, körte, de akár nektarin zamatok is.
2.	Rozé	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.

3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]
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

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halvány zöldessárgától az aranysárgáig terjedhet. Illatában elsősorban illatos, aromatikus szőlőből származó jegyek dominálnak, mint a virág, szirmos, szőlővirág, fiatalos. Ízben közepestől – élénk savszerkezet, száraz vagy akár maradékcukor mellett is felmutatja az illatos jegyeit illetve a fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető ízvilággal rendelkezik.

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]
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

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<u>Színe a zöldekes fehértől az aranyárga színig terjedhet.</u> <u>Illatában citrus és csonthéjas gyümölcsök vezetnek.</u> <u>A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését, közepes, elegáns savtartalommal rendelkezik.</u>
2.	Rozé	<u>Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet.</u> <u>Illatában piros bogysós gyümölcsök vezetnek.</u> <u>A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését, közepes, elegáns savtartalommal rendelkezik.</u>

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:††

Törölt: késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve tőppedt 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 tőkesűrűségére 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/m² rügyterhelés esetén engedélyezett.
- Szüret módja:
 Kézi és gépi szüret megengedett minden minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor. Prémium bor esetében csak kézi szüret megengedett.

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

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.

7. Fajták jelölésére vonatkozó szabályok:

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

- a. Egy fajta feltüntetése esetén 85%-ban az adott szőlőfajtából kell készíteni a terméket.

9

2. változat,

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

A **Mór** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

- 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.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A termőhely, szőlőtermesztés lehatárolása:

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

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

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

Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor hagyományos kifejezés csak olyan Prémium boron tüntethető fel, amely esetében a terméshozam nem haladja meg a 45 hl/ha seprős újbor 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 újbor értéket (5,0 t/ha szőlőtermésben kifejezve).

Törölt: fehérboron

Törölt: 20

Törölt: 5

Törölt: fehérboron

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

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

3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

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

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

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

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
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, 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</u> , <u>Ezerjő</u> , <u>Leányka</u> , <u>Olaszrizling</u> , <u>Rajnai rizling</u> , <u>Szürkebarát</u> , <u>Tramini</u> , <u>Zenit</u> , <u>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

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

3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

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

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

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

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti 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 mikroklimájára, 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 felszínekkel, 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 találhatóak.

Klimája 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

Az Ezerjő – amely ma már a hungaricumok közé tartozik - a 19. századi filoxéra-vészt követő újraterelítések 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.

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 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 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, 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.

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 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

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 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, másrészt azzal, hogy a betelepített kapucinus szerzetesek is bevezettek új szőlőtermesztési és borkészítési fogásokat, harmadrészt megemlíthető, hogy a korabeli elszigeteltségek következtében a sajátosságok nagy részben helyileg alakultak ki.

A hagyományos művelésű szőlőkben még ma is alkalmazzák a borvidékre jellemző kopaszmetéses, 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 - 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.

B. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

Megegyezik 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

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, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon, és a PinotNoire. 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 PinotNoire is előretörték.

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

A Móri borvidéken készült pezsgőkre – színüktől függetlenül – jellemző az élénk, de nem bántó savkarakter, a frissesség, üdeség, gyümölcsösség. Az érlelésből származóan a Móri minőségi pezsgőkben 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 minőségipezsgők 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 minőségi pezsgők előállításának egyik záloga. Másik fontos záloga pedig a helyi termelők tradíciói, és szakértelme, melynek segítségével az alapborok frissességét, üdeségét a pezsgősítés során is jól meg tudják őrizni, kialakítva ezzel a sajátos Móri Minőségi pezsgő jelleget.

C. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik 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

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

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 kitétségek, a kiváló napfénykihasználás lehetősége. A móri illatos minőségi pezsgők 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 kitétségnek köszönhetően a napfényt jobban hasznosítva korábban beérik, megtartva azonban jellegzetes helyi savkarakterét és gyümölcsösségét, ami a Móri illatos minőségi pezsgők előállításának egyik záloga. Másik fontos záloga pedig a helyi

A **Mór** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

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.

D. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

Megegyezik 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 termék kategória, 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 borvidéken ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjő, a terület közel harmadán termesztik, de az elmúlt évtizedekben jelentősen előretörték 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.

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

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 feltüntetésé.
- 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.	Rozé	-	+	+	+	-	+	-	+	-
3.	Vörös	-	+	+	+	-	+	+	+	+
4.	<u>Prémium</u>	<u>±</u>	<u>±</u>	<u>±</u>	<u>±</u>	<u>-</u>	<u>±</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>±</u>

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

2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	<u>„blanc de blanc”</u>	<u>„blanc de noir”</u>	<u>Nyerspezsgő</u>	<u>Muskotály</u>	<u>Crémant</u>	<u>Palackban erjesztett</u>
--	----------	-------------------------	------------------------	--------------------	------------------	----------------	-----------------------------

23

2. változat,

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

A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

1.	Fehér	±	±	±	±	±	±
2.	Rozé	=	=	±	=	±	±

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

	Bortípus	Termelői pezsgő	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthodetraditionelle), Klasszikus módszer (méthodeclassique), klasszikus hagyományos módszer	Küvé vagy cuvée
1.	Fehér	±	±	±
2.	Rozé	±	±	±

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.	Rozé	±	=

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.

Törölt: A késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve tőppedt szőlőből készült fehérborokat

Törölt: A késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve tőppedt szőlőből készült

Törölt: fehérborokat

4. Illetékes helyi borbíró bizottság

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

Törölt: Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- 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 eredetmegjelölés 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 tőppedt 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, Szabadhídvég, Székesfehérvár, Tordas, Vál, Velence települései
- Bács-Kiskun megye:
Ágasegyháza, Akasztó, Apostag, Bácsalmás, Bácsszőlős, Ballószög, Balotaszállás, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csengőd, Csátalja, Csávoly, Csikéria, Csólyospálos, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszentlászló, Kaskantyú,, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Pirtó, Páhi, 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, Keszthely, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Mogyorósbánya,

Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalú, Süttő, Szomód, Tát, Tata, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős települései

- Pest megye:
Abony, Albertirsa, Bénye, Budajenő, Budakeszi, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kislémedi, 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, Kerkseliget, Kéthely, Kötcse, Kőröshegy, Látrány, Lengyeltóti, Marcali, Mosdós, Ordacsehi települései
- Tolna megye:
Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Bátaszék, Bikács, Bölcse, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöngy, Györe, Györköny, Harc, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarakeszi, Medina, Mócsény, Mórág, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagymányok, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Ócsény, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Várdomb, Závod, Zomba települései, valamint
- Veszprém megye:
Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonfüred, Balatonfőkajár, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonrendes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Csabrendek, Dörgicse, Felsőörs, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Káptalantóti, Kispáti, Kővágóörs, Köveskál, Lesencefalu, Lesenceistván, Lesencetomaj, Lovas, Mencshely, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Salföld, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentantalfa, Szentbékáll, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Uzsa, Vászoly, Zalaláp, 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: késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborok

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

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 Szerve

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: kecskemetelelmiszer@bacs.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 795 977

e-mail: pecs.ebao@baranya.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 540 240

e-mail: bekescsaba.elelmiszer@bekes.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 530 480

e-mail: allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 681 070

e-mail: borka.attila@csongrad.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: +36 22 511 160
e-mail: allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: +36 96 795 090
e-mail: elermiszerlanc.gyor@gyor.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 52 505 813
e-mail: debrecen.elbao@hajdu.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 442
e-mail: foallatorvos.eger@heves.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 56 516 810
e-mail: szolnok.jarasihivatal@jasz.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 34 513 916
e-mail: elba-tatabanya@komarom.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 514
e-mail: ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 236 3990

e-mail: erd-elelmiszer@pest.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: +36 82 795 628
e-mail: elelmiszer@kaposvar.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: +36 42 508 467
e-mail: nyiregyhaza@szabolcs.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 74 451 535
e-mail: bonyhad-elelmiszerlanc@tolna.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: +36 94 506 847
e-mail: eba.szombathely@vas.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: +36 88 550 332
e-mail: veszprem.elelmiszer@veszprem.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
Tel.: +36 92 549 280
e-mail: zalaegerszeg-aeu@zala.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.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

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

Törölt: i Tanácsa

Törölt: i Tanácsa,

A **Mór** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

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