

Új módosítás iránti kérelem

I. ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM

1. NÉV ÉS TÍPUS

a. Bejegyzendő név/nevek

Mór (hu)

Móri (hu)

b. A földrajzi árujelző típusa:

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

2. SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT TERMÉKEK KATEGÓRIÁI

1. Bor

3. A BOR(OK) LEÍRÁSA

Fehérbor

Rövid szöveges leírás

A fehérborok zöldfehér - szalmasárga - aranyárga, ugyanakkor halvány vagy világos szín, élénk, üde savérzet, 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.

Általános analitikai jellemzők

<i>Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	
--	--

<i>Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	9
--	---

<i>Minimális teljes savtartalom:</i>	4,6 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
--------------------------------------	---

<i>Maximális illósavtartalom</i>	18
----------------------------------	----

<i>(milliekvivalens/liter):</i>	
<i>Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):</i>	

Rosébor

<i>Rövid szöveges leírás</i>	
A rozéborok rózsaszín - ibolya - lazac (hagymahéj) –halvány piros színűek, könnyedek, gyümölcsösek, éven belüli fogyasztásra készülnek.	

<i>Általános analitikai jellemzők</i>	
<i>Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	
<i>Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	9
<i>Minimális teljes savtartalom:</i>	4,6 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
<i>Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):</i>	18
<i>Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):</i>	

Vörösbor

<i>Rövid szöveges leírás</i>	
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.	

<i>Általános analitikai jellemzők</i>	
<i>Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	
<i>Minimális teljes alkoholtartalom</i>	9

<i>(tömegszázalék):</i>	
<i>Minimális teljes savtartalom:</i>	4,6 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
<i>Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):</i>	20
<i>Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):</i>	

Késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült bor

<i>Rövid szöveges leírás</i>
<p>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.</p>

<i>Általános analitikai jellemzők</i>	
<i>Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	
<i>Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	12,83
<i>Minimális teljes savtartalom:</i>	4,6 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
<i>Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):</i>	35
<i>Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):</i>	

4. BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

a. Alapvető borászati eljárások

Borászati eljárás alkalmazása fehérborok esetén

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
----------------------------------	---

<i>Az eljárás leírása:</i>	
Szakaszos üzemű prés használata megengedett.	

Késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült borok ra vonatkozó előírás

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
<i>Az eljárás leírása:</i>	
A késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült borok borok édesítése nem megengedett	

Művelésmódra vonatkozó szabályok

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	Művelési gyakorlat
<i>Az eljárás leírása:</i>	
<p>A 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvények esetében az alábbi művelésmódok, telepítési sűrűség és rügyterhelés mellett engedélyezett: fejművelés, bakművelés, ernyő művelés, alacsony kordon művelés, középmagas kordon művelés, magas kordon művelés.</p> <p>Telepítési sűrűség: minimum 3300 tő / hektár.</p> <p>Rügyterhelés: maximum 10 világos rügy/m²</p> <p>Korábbi telepítésekre vonatkozó szabályok:</p> <p>A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódu és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó termés felhasználható a szőlőültetvény termelésben tartásáig.</p>	

A szőlő minimális természetes cukortartalma és potenciális alkoholtartalma

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
<i>Az eljárás leírása:</i>	
<p>Fehér-, rosé- és vörösbor esetén 9,0 % vol – 14,9 MM</p> <p>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.</p>	

b. Maximum hozamok

Bor

<i>Maximum hozam:</i>
100 hektoliter/hektár

Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, töppedt szőlőből készült bor

<i>Maximum hozam:</i>
20 hektoliter/hektár

5. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

<p>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.</p>

6. FONTOSABB BORSZŐLŐFAJTÁK

** Zöld veltelini (MAIN)

** Zenit (OTHER)

** Cabernet sauv. (MAIN)

** Cabernet franc (MAIN)

** Ezerjő (MAIN)

** Királyleányka (OTHER)

** Kékfrankos (MAIN)

** Irsai Olivér (OTHER)

** Cserszegi fűszeres (MAIN)

** Chardonnay (MAIN)

** Ottonel muskotály (OTHER)

** Olasz rizling (MAIN)

** Merlot (MAIN)

** Leányka (OTHER)

** Szürkebarát (OTHER)

** Sauvignon blanc (OTHER)

** Sárga muskotály (OTHER)

** Tramini (OTHER)

** Rizlingszilváni (MAIN)

** Rajnai rizling (MAIN)

7. A TERÜLETHEZ FÚZÓDÓ KAPCSOLAT(OK) LEÍRÁSA

Bor

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

A termőhely mikroklímáját a Móri árok határozza meg, ahol löszön, mészkőtörmelékkel kevert löszön és homokon alakult ki az agyagbemosódásos barna erdőtalaj, illetve barnaföld. Klímája a szőlőtermesztésnek kedvező, bár hűvösebb az átlagnál. A móri bor általában száraz, illat- és zamatgazdag, viszonylag magas alkohol és savtartalmú. A borok savgerincét döntően a talajok magas mésztartalma biztosítja. A hagyományos szőlőművelés lényege, hogy a tőkéken a fürtök közelebb kerülnek a nappal átmelegedő talajhoz, mely kedvező beérést és jobb minőséget biztosít. A termőhely legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjő.

8. TOVÁBBI ALAPVETŐ FELTÉTELEK

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés feltüntetésé

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
<p>Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának és az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén engedélyezett a feltüntetése. Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű” kifejezéssel.</p> <p>A „Móri borvidék” megjelölés feltüntetése engedélyezett. Valamennyi, a lehatárolt termőhelyen belül fekvő település nevének –i képzős változata használható jelölés.</p>	

Egyes kifejezések feltüntetése

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
<p>A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée kifejezéssel.</p> <p>„Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Móri boron feltüntethető.</p> <p>Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.</p>	

A birtokbor kifejezés feltüntetésére vonatkozó szabályok

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
Birtokbor kifejezés használata 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.	

Az évjárat feltüntetésére vonatkozó szabályok

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
Valamennyi primőr vagy újbor boron kötelező az évjárat feltüntetése. 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.	

A cuvée kifejezés feltüntetésére vonatkozó szabályok

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
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 feltüntetésre kerül.	

A fehérbor címkéjén feltüntethető kifejezések

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	

Muzeális bor Birtokbor Öreg tőkék bora Virgin vintage vagy első szüret Muskotály Cuvée vagy Küvé Primőr vagy Újbor Barrique
--

Rosébor címkéjén feltűntethető kifejezések

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
Birtokbor Öreg tőkék bora Virgin vintage vagy első szüret Cuvée vagy Küvé Primőr vagy Újbor	

A vörösbor címkéjén feltűntethető kifejezések

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
Birtokbor Öreg tőkék bora Virgin vintage vagy első szüret Cuvée vagy Küvé Szűretlen Primőr vagy Újbor Barrique	

A késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborok címkéjén feltűntethető kifejezések

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
Muzeális bor Birtokbor	

Öreg tőkék bora
Virgin vintage vagy első szüret
Muskotály
Cuvée vagy Küvé
Barrique

Feldolgozás a lehatárolt területen kívül

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A körülhatárolt földrajzi területen folyó termelés tekintetében biztosított eltérés
<i>A feltétel leírása:</i>	
Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bort előállítani a lehatárolt területen kívül Fejér megye, Bács-Kiskun megye, Komárom-Esztergom megye, Pest megye, Somogy megye, Tolna megye, Veszprém megye és Budapest területén lehet. A késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborokat csak a lehatárolt területen lehet feldolgozni.	

II. EGYÉB INFORMÁCIÓK

1. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

<i>Egyenértékű kifejezés(ek):</i>	
<i>Hagyományosan használatos megnevezés:</i>	Nem
<i>A kérelem nyelve:</i>	magyar
<i>A továbbítás jogalapja:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>E műszaki dokumentáció a következőknek megfelelően elfogadott módosítás(oka)t tartalmaz:</i>	
<i>Módosítás jellege:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Cím:</i>	
<i>Reasons</i>	Az összefoglaló dokumentum lerövidítésének szükségessége

2. ELÉRHETŐSÉG

a. A kérelmező adatai

<i>Kérelmező neve és beosztása:</i>	Móri Borvidék Hegyközsége
<i>Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében):</i>	A hegyközségekről szóló 2012. évi CCXIX. törvény alapján működő köztestület
<i>Nemzetiség:</i>	Magyarország
<i>Cím:</i>	36 Zrínyi utca 8060 Mór Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36 22 562 420
<i>Fax:</i>	+36 22 562 420
<i>E-mail cím(ek):</i>	morhkt@t-online.hu

b. Közvetítő adatai

<i>Közvetítő neve:</i>	Földművelésügyi Minisztérium
<i>Cím:</i>	11 Kossuth tér 1055 Budapest Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36 1 795 3844
<i>Fax:</i>	+36 1 795 0091
<i>E-mail cím(ek):</i>	agrarpiaci@fm.gov.hu

c. Érdekelte felek adatai**d. Illetékes ellenőrző hatóságok elérhetősége**

<i>Az illetékes ellenőrző hatóság megnevezése</i>	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal megyei Kormányhivatalok
<i>Cím:</i>	141-145. Budaörsi 1118 Budapest Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36-1-346-0930
<i>Fax:</i>	
<i>E-mail cím(ek):</i>	bor@nebih.gov.hu

e. Ellenőrző szervek elérhetősége**3. HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK****a. a) pont****b. b) pont**

Muzeális bor
Válogatott szüretelésű bor

Késői szüretelésű bor

4. NUTS-terület

HU211	Fejer
-------	-------

5. HÁZASÍTÁSI ALAPANYAGKÉNT HASZNÁLT BORSZŐLŐFAJTÁK

--

6. IGAZOLÓ DOKUMENTUMOK

a. Termékleírás

<i>Státus:</i>	Csatolva
<i>Az ügyirat neve:</i>	Mór OEM termékleírás.pdf

b. A jóváhagyásról szóló nemzeti döntés:

<i>Az ügyirat neve:</i>	97-2004_FVM-kozlony.pdf
<i>Jogi hivatkozás:</i>	97/2004. (VI. 3.) FVM rendelet
<i>Az ügyirat neve:</i>	Bortörvény 2009.pdf
<i>Jogi hivatkozás:</i>	2004. évi XVIII. törvény
<i>Az ügyirat neve:</i>	99-2004 FVM rendelet.pdf
<i>Jogi hivatkozás:</i>	99/2009. (VII. 30.) FVM rendelet
<i>Az ügyirat neve:</i>	127-2009_FVM_kozlony.pdf
<i>Jogi hivatkozás:</i>	127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet

c. Egyéb dokumentum(ok):

<i>Az ügyirat neve:</i>	MOR_jovahagyo.pdf
<i>Leírás:</i>	a termékleírás nemzeti jóváhagyásáról szóló határozat

d. A körülhatárolt terület térképei

<i>Az ügyirat neve:</i>	Mor OEM.pdf
-------------------------	-------------

<i>Leírás:</i>	
----------------	--

e. Megjegyzés az Európai Bizottság részére

--

7. A TERMÉKLEÍRÁSHOZ VEZETŐ LINK

<i>Link:</i>	http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztési-miniszterium/agrargazdasagert-felelos-allamtikarsag/hirek/magyarorszagi-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-termekleirasai
--------------	---