

607/2009/EK bizottsági rendelet I. Melléklet

**Kérelem  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja**

Beérkezés dátuma (NN/HH/ÉÉÉÉ)

[a Bizottság tölti ki!]

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

23

A kérelem nyelve

Magyar

Az akta száma:

[a Bizottság tölti ki!]

**A kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve

Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Teljes címe (házsám, utca neve, település, irányítószám)

Házsám

36.

Utcanév

Zrínyi utca

Irányítószám

36.

Település

Mór

Ország

Magyar

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület

Állampolgárság

---

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 22 562 420

Fax

+36 22 562 420

E-Mail

morhkt@t-online.hu

**Közvetítő**

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

Teljes címe (házsám, utca neve, település, irányítószám)

Házsám

11

Utcanév

Kossuth tér

Irányítószám

1055

Település

Budapest

Ország

Magyarország

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 1 795 3844

Fax

+36 1 795 0091

E-Mail

[agrarpiaci@vm.gov.hu](mailto:agrarpiaci@vm.gov.hu)

Bizonyíték az oltalomra (harmadik ország esetén)

**Termékleírás**

Lapok száma

21

Aláíró(k) neve

Frey Szabolcs (titkár)

Varga Máté (elnök)

Aláírás(ok)

**A termékleírás elérhetősége (link)**

[www.vm.gov.hu](http://www.vm.gov.hu)

**Termékleírás**

**a Mór, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borászati termékekhez**

- I. A terméket jelölő földrajzi név, mint eredet-megjelölés: Mór, Móri

## II. A BOROK LEÍRÁSA

**Mór** oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek (továbbiakban: *Móri borászati termékek*) az alábbiak lehetnek termék kategória és terméktípus szerint:

### II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: Mór bor (továbbiakban: *Móri bor*)

- Fehér
- Rozé
- Vörös

#### II/1.1. Analitikai előírások

Bortípus		Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Maximális összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Maximális összes kénessavtartalom (SO <sub>2</sub> ) [mg/l]
1.	Fehérbor	9,0	4,6	11	1,08	a hatályos jogszabályoknak megfelelően
2.	Rozébor	9,0	4,6	11	1,08	a hatályos jogszabályoknak megfelelően
3.	Vörösbor	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.

#### II/1.2. Érzékszervi jellemzők

Bortípus		Érzékszervi jellemzők
1.	Fehérbor	A <b>fehérborok</b> zöldfehér - szalmasárga - aransárga, 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. 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

Mór OEM borok termékleírása

		köszönhetően az érlelés szekunder aromajegyei dominánsan jelennek meg. Arany-óarany színűek, esetenként mineralitással bírnak.
2.	Rozébor	A <b>rozéborok</b> rózsaszín - ibolya - lazac (hagymahéj) –halvány piros színűek, könnyedek, gyümölcsösek, éven belüli fogyasztásra készülnek.
3.	Vörösbor	A <b>vörösborok</b> 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.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

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.	Fehérbor	szakaszos üzemű prés használata	késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült borok esetében a borok édesítése
2.	Rozébor		-
3.	Vörösbor		-

## 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**

Bortípus		Maximális engedélyezett terméshozam
1.	<i>Fehérbor</i>	100 hl/ha seprős újbor (13,6 t/ha szőlő)
2.	<i>Rozébor</i>	
3.	<i>Vörösbor</i>	

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).



## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Mór oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borászati termékek az alábbi fajtákból készíthetők (egy fajtából vagy a felsorolt fajták házasításával):

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	<i>Fehérbor</i>	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni,
2.	<i>Rozébor</i>	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot
3.	<i>Vörösbor</i>	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot

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

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

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### VII/1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### 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 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 felszínnel, lankás hegylábakkal. A Vértes alacsony, sasbérce-árkos szerkezetű karsztos középhegység.

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

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.

#### 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 örökgyógyó 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 szőlészeti-borászat fellendülése is nagy szerepet játszott.

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

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

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.

### **VII/2. A borok leírása, földrajzi környezetből levezethető minőségi tulajdonságok**

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

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

### **VII/3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása, kapcsolat a termőhely és a Móri bor 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 kitéttesség, 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 hoztak hazájuk tájairól ott kialakult művelési szokásokat, másrészben azzal, hogy a betelepített kapucinus szerzetesek is bevezettek új szőlőtermesztési és borkészítési fogásokat, harmadrészben megemlíthető, hogy a korabeli elszigeteltségek következtében a sajátosságok nagy részben helyileg alakultak ki.

A hagyományos művelésű szőlőkben még ma is alkalmazzák a borvidékre jellemző kopaszmetszéses, karós fejművelést, melynek lényege, hogy a 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 egyeduralkodó, és a borvidék védjegyévé vált Ezerjő fajtát mára több, túlnyomórészt fehér szőlőfajta egészíti ki. Ilyenek többek között a Zöld veltelíni, Rizlingszilváni, Rajnai rizling, Chardonnay, Leányka, Királyleányka, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, illetve kisüzemi termesztésben néhány kékszőlő fajta. A borvidék ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjő, a terület 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.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### VIII/1. Kisebb földrajzi egységek

#### VIII/1.1 A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett használható kisebb földrajzi egységek elnevezése:

A „Mór” eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek az alábbiak:

#### VIII/1.1.2. Települések:

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

#### VIII/1.2. Kisebb földrajzi egységek feltüntetésének szabályai

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/2. A szőlőművelés szabályozása

#### VIII/2.1. Művelésmód

Móri bor előállítása 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
- közép magas kordon művelés
- magas kordon művelés

#### VIII/2.2. Ültetvénysűrűség

Telepítési sűrűség: minimum 3300 tő / hektár.

#### VIII/2.3. Rügyterhelés

Móri bor előállítása kizárólag a maximum 10 világos rügy/m<sup>2</sup> rügyterhelés esetén engedélyezett.

#### VIII/2.4. Korábbi telepítésekre vonatkozó szabályok

A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből

készülhet Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor a szőlőültetvény termelésben tartásáig.

### VIII/3. Szüret szabályozása, a szőlő minősége

#### VIII/3.1. A 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.

#### VIII/3.2. A szőlő minősége

**Móri borok az alábbi természetes minimális cukortartalmú szőlőből készíthetőek:**

Bortípus		A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/liter) potenciális alkoholtartalma (% vol) és magyar mustfok (MM)
1.	Fehérbor és cuvée	151,5 g/liter – 9,0 % vol – 14,9 MM
2.	Rozébor és cuvée	
3.	Vörösbor és cuvée	

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.

#### VIII/3.3. A szüret időpontjának szabályozása

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.

#### VIII/4. 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 termékkategória esetében engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel:

- Egy fajta feltüntetése esetén 85%-ban az adott szőlőfajtából kell készíteni a terméket. Több fajta feltüntetése esetén 100 %-ban a feltüntetett fajtákból kell készíteni a terméket.
- „Muskotály” korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Móri boron, fajta feltüntetése nem engedélyezett.

**VIII/5. Kifejezések további szabályozása****VIII/5.1. Móri bor címkéjén feltüntethető hagyományos, előállításra utaló és korlátozottan használható egyéb kifejezések:**

Borászati termék	Muzeális bor	Birtokbor	Öreg tőkék bora	Virgin vintage vagy első szüret	Muskotály	Cuvée vagy Kuvé	Szüretlen	Primőr vagy Újbor	Barrique
Móri bor									
1. Fehérbor	+	+	+	+	+	+	-	+	+
2. Rozébor	-	+	+	+	-	+	-	+	-
3. Vörösbor	-	+	+	+	-	+	+	+	+

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/6. Kiszereles és forgalomba hozatal**

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/7. Címkézés**

Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának és az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén engedélyezett a feltüntetése.

Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.

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.

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.

„Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Móri boron feltüntethető.

A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée kifejezéssel.

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.

Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.

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.

## **VIII/8. Nyilvántartások, Adatszolgáltatások, bejelentések**

### **VIII/8.1. Nyilvántartások**

Mór oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borászati termékek készítése esetén a szőlőültetvényre és borászati üzemre vonatkozó különös nyilvántartások a következők:

- a) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- b) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- c) Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- d) pincekönyv;
- e) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR) vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

### **VIII/8.2. Bejelentések**

#### **VIII/8.2.1. Termelési szándék bejelentése**

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 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/9. Az illetékes borbíró bizottság kijelölése**

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

#### **VIII/10. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül Szőlőfeldolgozás és termék-előállítás helyének meghatározása:**

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

### IX/1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek termékleírás-betartásának hatósági ellenőrzését a borászati hatóság végzi el.

A jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

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. Kormányhivatalok

**Név:** Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 6000 Kecskemét, Halasi út 34.  
**Tel.:** 06-76/503-370  
**Fax:** 06-76/487-052  
**E-mail:** [bacs@mgszh.gov.hu](mailto:bacs@mgszh.gov.hu)

**Név:** Baranya Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 7623 Pécs, Rákóczi út 30.  
**Tel.:** 06-72/512-450  
**Fax:** 06-72/512-451  
**E-mail:** [baranya@mgszh.gov.hu](mailto:baranya@mgszh.gov.hu)

**Név:** Békés Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.  
**Tel.:** 06-66/528-180  
**Fax:** 06-66/454-878  
**E-mail:** [bekes@mgszh.gov.hu](mailto:bekes@mgszh.gov.hu)

**Név:** Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei  
Kormányhivatal Mezőgazdasági  
Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.  
**Tel.:** 06-46/515-700  
**Fax:** 06-46/515-701  
**E-mail:** [borsod-fm@mgszh.gov.hu](mailto:borsod-fm@mgszh.gov.hu)

**Név:** Csongrád Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.  
**Tel.:** 06-62/553-470  
**Fax:** 06-62/426-311  
**E-mail:** [csongrad@mgszh.gov.hu](mailto:csongrad@mgszh.gov.hu)

**Név:** Fejér Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.  
**Tel.:** 06-22/315-460  
**Fax:** 06-22/502-064  
**E-mail:** fejer@mgszh.gov.hu

**Név:** Győr-Moson-Sopron Megyei  
Kormányhivatal Mezőgazdasági  
Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 9028 Győr, Arató u. 5.  
**Tel.:** 06-96/529-330  
**Fax:** 06-96/529-333  
**E-mail:** gyor@mgszh.gov.hu

**Név:** Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.  
**Tel.:** 06-52/523-800  
**Fax:** 06-52/523-801  
**E-mail:** hajdu@mgszh.gov.hu

**Név:** Heves Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 3300 Eger, Szövetkezet út 6.  
**Tel.:** 06-36/510-765  
**Fax:** 06-36/510-755  
**E-mail:** heves@mgszh.gov.hu

**Név:** Jász-Nagykun-Szolnok Megyei  
Kormányhivatal Mezőgazdasági  
Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.  
**Tel.:** 06-56/505-377  
**Fax:** 06-56/505-371  
**E-mail:** szolnok@mgszh.gov.hu

**Név:** Komárom-Esztergom Megyei  
Kormányhivatal Mezőgazdasági  
Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 2800 Tatabánya, Győri út 13.  
**Tel.:** 06-34/310-909  
**Fax:** 06-34/305-771  
**E-mail:** komarom@mgszh.gov.hu

**Név:** Nógrád Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.  
**Tel.:** 06-32/521-500  
**Fax:** 06-32/521-524  
**E-mail:** nograd@mgszh.gov.hu

**Név:** Pest Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.  
**Tel.:** 06-1/329-7017  
**Fax:** 06-1/317-6231  
**E-mail:** pest@mgszh.gov.hu

**Név:** Somogy Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.  
**Tel.:** 06-82/527-580  
**Fax:** 06-82/315-023  
**E-mail:** somogy@mgszh.gov.hu

**Név:** Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei  
Kormányhivatal Mezőgazdasági  
Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.  
**Tel.:** 06-42/508-300  
**Fax:** 06-42/508-311  
**E-mail:** szabolcs@mgszh.gov.hu

**Név:** Tolna Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.  
**Tel.:** 06-74/529-869  
**Fax:** 06-74/415-688  
**E-mail:** tolna@mgszh.gov.hu

**Név:** Vas Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 9700 Szombathely, Zanati út 3.  
**Tel.:** 06-94/314-093  
**Fax:** 06-94/327-852  
**E-mail:** vas@mgszh.gov.hu

**Név:** Veszprém Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.  
**Tel.:** 06-88/590-472  
**Fax:** 06-88/407-347  
**E-mail:** veszprem@mgszh.gov.hu

**Név:** Zala Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.  
**Tel.:** 06-92/550-570  
**Fax:** 06-92/550-571  
**E-mail:** zala@mgszh.gov.hu

### 3. 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
<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, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Móri Borvidék 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 szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<b>II-I Szőlő eredetének igazolása</b>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Móri Borvidék 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 szemlérlől 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 ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>II-II 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója

Mór OEM borok termékleírása

	<p>kérelem adminisztratív ellenőrzés</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa</p>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<b>III-I 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>	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>
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>	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa,</p>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>

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