



C/2026/1833

24.3.2026

**Pubblicazione di una domanda di protezione di un nome nel settore vitivinicolo ai sensi
dell'articolo 97, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del
Consiglio**

(C/2026/1833)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«Mura / Murai»

PDO-HU-02817

Data della domanda: 26.11.2021

1. NOME DA REGISTRARE

Mura / Murai

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA

DOP – Denominazione di origine protetta

3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino

4. DESCRIZIONE DEL VINO O DEI VINI

1. *Vino bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore

dal giallo verdolino chiaro al giallo paglierino.

Odore

note pronunciate di agrumi, accompagnate da freschi sentori di frutta a nocciolo come pesche e pere, o persino da un tocco di mineralità. Potrebbero inoltre emergere aromi derivanti da un uso ridotto di botti di legno.

Sapore

i vini hanno un corpo pieno, con acidità medio-alta, sono caratterizzati da una consistenza oleosa, con note pronunciate di agrumi e frutta a nocciolo e sentori minerali. Il finale è deciso, almeno medio.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti dell'UE.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

2. Siller

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore

dal cremisi chiaro al rosso rubino intenso.

Odore

intenso, con note pronunciate di frutti rossi (come fragole, more o lamponi), senza aromi predominanti (come sentori di spezie dolci) derivanti dal legno.

Sapore

corpo pieno, con acidità da media a elevata. Al palato prevalgono i frutti rossi, eventualmente accompagnati da sentori minerali.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

3. Vino rosso

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore

rosso rubino pallido tendente al granato.

Odore

intenso con note fruttate (frutti rossi e neri: prugne, ciliegie, more), senza aromi predominanti (come sentori di spezie dolci) derivanti dal legno.

Sapore

vini corposi con acidità da media a elevata. Al palato spiccano note fruttate e sentori minerali. Fruttato maturo, sapore caratteristico con finale deciso, almeno medio.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

1. Pratiche enologiche essenziali

Pratica enologica specifica

1. Vini bianchi

— Il vino deve essere invecchiato per almeno 6 mesi

2. Siller

— Il vino deve essere invecchiato per almeno 6 mesi

3. Vini rossi

— Il vino deve essere invecchiato per almeno 12 mesi

2. Pratiche enologiche non autorizzate

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

1. Vini bianchi

— Aumento del titolo alcolometrico

— Dolcificazione

2. Siller

— Aumento del titolo alcolometrico

— Dolcificazione

3. Vini rossi

— Aumento del titolo alcolometrico

— Dolcificazione

3. Norme relative alla viticoltura

Pratica culturale

1. Norme relative alla coltivazione della vite: Guyot, cordone basso, cordone medio-alto, allevamento tradizionale (alberello).

Norme relative alla densità di impianto: densità di impianto: almeno 5 000 ceppi/ha.

2. Per i vini «dűlős borok» (vini di parcella), le viti devono avere un'età media di almeno 10 anni.

3. Metodo di raccolta: manuale

4. Qualità delle uve (tenore di zuccheri minimo delle uve raccolte espresso in gradi di mosto secondo la scala ungherese (MM) a 17,5 °C e gradazione alcolica potenziale minima a 20 °C)

— Per i vini bianchi e siller: 18,2 MM, 11,5 % vol

— Per i vini rossi: 18,9 MM, 12 % vol

b. *Rese massime*

1. Vino

60 ettolitri per ettaro

2. Vino

8 000 kg di uva per ettaro

6. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

Le zone di Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Letenye, Murarátka, Muraszemenye, Tormafölde e Zajk corrispondenti alle parcelle di classe I o II, secondo il catasto viticolo.

7. VARIETÀ DI UVE DA VINO

cabernet franc – gros cabernet

csókaszó

furmint – moslavac bijeli

királyleányka – erdei sárga

kékfrankos – blauer limberger

merlot

olasz rizling – riesling italien

pinot noir – pino csernűj

rajnai rizling – riesling

szürkebarát – pinot gris

tramini – tramin cervené

zenit

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME O DEI LEGAMI

8.1. *Fattori naturali e fattori umani*

All'interno della regione viticola di Zala, la zona della DOP «Mura» è limitata ai vigneti situati nelle immediate vicinanze dei villaggi che sorgono direttamente lungo il fiume Mura e che beneficiano quindi del microclima creato dal fiume stesso. Il fiume Mura ha un effetto di bilanciamento: l'aria fredda si diffonde uniformemente nella valle, portando con sé temperature più fresche e un livello uniforme di umidità. Dal punto di vista topografico, l'area può essere considerata come la propaggine più meridionale delle colline di Zala. È proprio qui che la pianura sulla riva sinistra del fiume incontra le colline di Zala, con il fiume Mura che scorre lungo il confine tra Ungheria e Croazia a una distanza di 1-2 km dalle terrazze meridionali, occidentali e sud-occidentali. Qui le correnti d'aria più calda provenienti dall'Adriatico incontrano per la prima volta le propaggini sud-occidentali delle colline transdanubiane, creando condizioni eccezionali per la produzione del vino. Si tratta di una formazione geologica relativamente recente: la zona si è formata dai depositi argilloso-sabbiosi del Mare Pannonico. In seguito si è depositato sulla zona il loess del Quaternario e del Pleistocene. Il sistema terrazzato più antico e più recente del Mura segue i ripidi pendii meridionali delle colline di Letenye, tra l'estuario del Kerka e Molnári, dove il fiume ha creato recenti conoidi di deiezione (principalmente di sabbia e ghiaia) di vario spessore. La superficie del terreno prevalente nel bacino idrografico è costituita da suolo bruno forestale con zone di illuviazione argillosa. Le colline e i vigneti del distretto di Zala godono di condizioni climatiche eccezionali rispetto al resto del paese. Uno dei motivi è che quando un fronte freddo entra nella zona, le Alpi fungono da barriera all'aria fredda nelle regioni più basse, il che significa che l'aria fredda può entrare nella zona solo ad altitudini più elevate. Inoltre, in seguito a un fronte freddo, aria più mite fluisce rapidamente da sud-ovest verso la regione di Zala, rendendo relativamente raro il protrarsi del freddo. All'interno della regione, le parcelle con le condizioni migliori si trovano sui pendii tra Lenti e Becsehely esposti a sud, sud-ovest ed est, in quanto la valle del Mura dispone di spazio sufficiente per la diffusione dell'aria fredda, rendendo molto difficile che la formazione di gelate. La zona vanta gli inverni più miti del paese. Lo sviluppo dell'uva comincia all'inizio della primavera e in autunno la pianta ha tempo a sufficienza per prepararsi all'inverno e per consentire ai sarmenti di maturare. Le temperature estive rimangono entro valori ottimali sulle colline lungo il fiume Mura, in quanto qui le temperature sono più basse quando il caldo è opprimente ma relativamente elevate durante la notte. La temperatura media annua è di 10,5-11 °C, con precipitazioni annue comprese tra 750 e 800 mm. La maturazione delle uve è favorita anche dal flusso di aria calda proveniente dall'Adriatico. Le tecniche di viticoltura e di vinificazione utilizzate riflettono le conoscenze specialistiche delle persone che vivono e lavorano nella zona. Le caratteristiche superiori dei vini «Mura» sono il risultato delle loro competenze per quanto riguarda la selezione dei vitigni, le norme sul controllo della resa, la scelta del momento giusto per la vendemmia e i metodi di invecchiamento dei vini. La gamma limitata di varietà consentite è dovuta a fattori naturali e umani: i produttori selezionano varietà che hanno dimostrato di essere di alta qualità e ben adattate alle condizioni della zona di produzione. La raccolta deve essere effettuata esclusivamente a mano, seguendo la tradizione e garantendo una lavorazione delicata. Per i vini «dűlős borok» (vini di parcella), le viti devono avere almeno 10 anni, il che consente di ottenere vini più concentrati, in quanto le radici sono più profonde e la resa è determinata dalle viti più vecchie. L'invecchiamento è obbligatorio per i vini «Mura» al fine di arrotondare l'acidità e, nel caso di vini rossi e siller, i tannini. Questi fattori contribuiscono insieme a migliorare la qualità delle uve coltivate in questa zona e consentono la produzione di vini ricchi e corposi. Rispetto alla DOP «Zala» la zona geografica della DOP «Mura» è situata direttamente lungo il fiume Mura ed è notevolmente più piccola. Il fiume ha inoltre un forte impatto sul microclima. Il fiume Mura ha un effetto di bilanciamento: l'aria fredda si diffonde uniformemente nella valle del fiume, portando con sé aria fresca e umida. La maturazione delle uve è influenzata dal flusso di aria calda proveniente dall'Adriatico. Il periodo di maturazione più lungo, le notti estive più calde e l'aria umida contribuiscono a rendere il titolo alcolometrico minimo più elevato rispetto a quello della DOP «Zala». I terreni della pianura alluvionale del fiume Mura conferiscono mineralità ai vini. Nel caso della DOP «Mura», sono ammesse solo 12 varietà di uva e, di conseguenza, possono essere prodotti solo tre tipi di vino, mentre la DOP «Zala» può essere utilizzata per una varietà di prodotti vitivinicoli. I vini della DOP «Mura» devono essere invecchiati (per un periodo di 6 mesi per i vini bianchi e siller e di 12 mesi per i vini rossi).

8.2. *Descrizione dei vini*

I vini della regione di Mura si distinguono perché sono concentrati e presentano odore e sapori intensi, un corpo pieno e una struttura acida fresca e vivace. In generale presentano un titolo alcolometrico elevato, dovuto alla posizione meridionale dei vigneti e all'esposizione a ovest. I vini bianchi sono generalmente corposi e concentrati, con una consistenza oleosa e spesso un tocco di mineralità. I vini siller e rossi sono corposi e hanno un sapore intenso, mentre il loro titolo alcolometrico e l'acidità sono equilibrati, il che garantisce la freschezza dei vini.

8.3. *Presentazione e dimostrazione del legame causale*

I fattori climatici, il terreno, il suolo e le condizioni ecologiche della zona geografica offrono un ambiente armonioso per la coltivazione della vite nella regione viticola. Nella zona sud-occidentale, da Dobri a Murarátka, la presenza di arenaria su suoli bruni e rossi ha un chiaro impatto sul gusto leggermente minerale dei vini che vi vengono prodotti. I vini presentano una ricca varietà di sentori ma hanno in comune la mineralità e una consistenza oleosa. Grazie al clima piovoso ma caldo, l'interazione dell'alcol e della spiccata freschezza creano vini equilibrati. Il periodo vegetativo è molto lungo e consente di sviluppare un livello elevato di mosto e uva dal potenziale elevato. Le precipitazioni abbondanti, l'assenza di siccità e l'effetto mitigatore delle Alpi sul clima contribuiscono allo sviluppo di un'acidità vivace. Grazie alle temperature medie più elevate, i vini della regione di Mura sono concentrati e possono essere invecchiati più a lungo.

9. **ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI**

Norme relative alle designazioni

Quadro giuridico di riferimento

Tramite l'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

La dicitura «Balaton borrégió» (regione viticola del Balaton) può figurare in etichetta come unità geografica più ampia.

Nomi di unità geografiche più piccole e norme che ne disciplinano la delimitazione e l'indicazione:

- a) identità dell'origine: 100 %
- b) nomi di comuni che possono essere indicati: Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Letenye, Muraszemenye, Murarátka, Tormafölde, Zajk
- c) nomi di parcelle che possono essere indicati:
 - Csörnyeföld: Dalánc, Izsó-völgy, Kövecs-hegy, Pál-hegy, Vöröcsöki-hegy
 - Letenye: Julián-hegy, Öreg-hegy
 - Tormafölde: Lakosi-hegy, Szent János-hegy

Produzione al di fuori della zona di produzione delimitata

Quadro giuridico di riferimento

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

La lavorazione delle uve, la fermentazione del mosto e l'invecchiamento del vino possono avvenire esclusivamente nei comuni situati nella zona di produzione delimitata e nei comuni seguenti (articolo 5, lettera b), del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione):

Bánokszentgyörgy, Bázakerettye, Becsehely, Borsfa, Bucsuta, Csörnyeföld, Kerkaszentkirály, Kiscsehi, Kistolmács, Lasztonya, Letenye, Lipeszentadorján, Maróc, Molnári, Murarátka, Muraszemenye, Oltárc, Petrivente, Pusztamagyaród, Semjénháza, Szentlisló, Szentmargitfalva, Tótszentmárton, Tótszerdahely, Valkonya, Várfölde, Zajk

Alsószenterzsébet, Baglad, Barlahida, Belsőárd, Bödeháza, Csesztreg, Csömödér, Dobri, Felsőszenterzsébet, Gáborjánháza, Gosztola, Hernyék, Iklódbördőce, Kalócfa, Kányavár, Kerkabarabás, Kerkafalva, Kerkakutas, Kerkateskánd, Kissziget, Kozmadombja, Külsőárd, Lendvadedes, Lendvajakabfa, Lenti, Lovászi, Magyarföld, Márokföld, Mikekarácsonyfa, Nemesnép, Nova, Ortaháza, Páka, Pórszombat, Pördefölde, Pusztapáti, Ramocsa, Rédics, Resznek, Szécsisziget, Szentgyörgyvölgy, Szigártóháza, Szilvagy, Tormafölde, Tornyiszentmiklós, Zalabaksa, Zalasombatfa, Zebecke.

Menzioni tradizionali protette

Quadro giuridico di riferimento

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

La menzione tradizionale seguente può essere utilizzata come sinonimo della menzione «denominazione di origine protetta»: «védett eredetű bor» (vino di origine protetta).

Descrizione delle caratteristiche del prodotto: «késői szüretelésű bor» (vino da vendemmia tardiva).

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

https://boraszat.kormany.hu/download/d/ea/73000/Mura%20OEM%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s_COM3_korr%20n%C3%A9lk%C3%BCl.pdf