

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI

z dnia 29 września 2017 r.

w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina

[Monor, Monori (ChNP)]

(2017/C 329/06)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Węgry złożyły wniosek o objęcie ochroną nazwy „Monor, Monori” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja przeanalizowała ten wniosek i stwierdziła, że spełnione zostały warunki określone w art. 93–96, art. 97 ust. 1 oraz art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o objęcie ochroną nazwy „Monor, Monori”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Monor, Monori” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 29 września 2017 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„MONOR, MONORI”

PDO-HU-N1638

Data złożenia wniosku: 2.5.2013

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

„Monor, Monori”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

4. Opis wina (win)*Wino białe ze szczepu i wino białe typu cuvée*

Jasnozielone lub zabarwione na żółtozielonkawo, dynamiczne i świeże, wina ze szczepu mają zapach owocowy i kwiatowy, smak charakterystyczny dla wykorzystywanej odmiany; ich smak długo utrzymuje się w ustach; są to wina wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie, w zależności od zawartości cukru.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (mEq/l)	1,08
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l)	

Wino różowe ze szczepu i wino różowe typu cuvée

Bładoróżowe lub zabarwione na łososiowo, dynamiczne i świeże wino z czarnych winogron, o zapachu i smaku owocowym (malina, brzoskwinia, wiśnia, czarna porzeczka, poziomka itd.), ewentualnie kwiatowym; wino bardzo dynamiczne, lekko i przyjemnie kwaskowe; są to wina wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie, w zależności od zawartości cukru.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (mEq/l)	1,08
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l)	

Wino czerwone ze szczepu i wino czerwone typu cuvée

Wina ze szczepu mają barwę rubinową, smak i aromat charakterystyczny dla wykorzystywanej odmiany; o łagodnej kwasowości; wina kupażowane mają zawartość taniny odpowiadającą wykorzystywanej odmianie, aksamitny smak i strukturę; wina te mają aromaty owocowe (wiśnia, malina, orzech włoski, czarna porzeczka itd.), przypraw (cynamon, wanilia) i czekolady oraz tytoniu; są to wina wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie, w zależności od zawartości cukru.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (mEq/l)	1,20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l)	

5. Praktyki wytwarzania wina*a. Podstawowe praktyki enologiczne*

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

1. Obowiązkowe praktyki enologiczne

1.1. Wina białe i różowe

- zbiory prowadzone ręcznie,
- winogrona muszą być przetwarzane w dniu, w którym są zbierane,
- wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami,
- oczyszczanie moszczu,
- kontrolowana fermentacja moszczu w temperaturze maks. 20 °C.

1.2. Wina czerwone

- zbiory prowadzone ręcznie,
- winogrona muszą być przetwarzane w dniu, w którym są zbierane,
- fermentacja na skórkach,
- wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami,
- dojrzewanie w drewnianych beczkach przez co najmniej trzy miesiące,
- dojrzewanie w butelkach przez co najmniej trzy miesiące.

Metoda uprawy

W przypadku istniejących winnic, założonych przed dniem 31 grudnia 2011 r., wina objęte ChNP „Monor, Monori” można produkować z winogron pochodzących z takich upraw tak długo, jak pozostają one w eksploatacji.

W przypadku winnic założonych po dniu 1 stycznia 2012 r. wina objęte ChNP „Monor Monori” można produkować wyłącznie z winogron winorośli zasadzonych zgodnie z następującymi metodami uprawy: prowadzenie winorośli w kształcie korony, parasolki, na sposób Mosera, w formie pojedynczego sznura Guyota i w systemie Sylvoza.

W winnicach założonych po dniu 1 stycznia 2012 r. gęstość obsady powinna wynosić co najmniej 3 300 krzaków winorośli na hektar. Przy ustalaniu odległości między szpalerami i winoroślami, oprócz regularnych odstępów pomiędzy szpalerami i winoroślami, dopuszczalne jest również sadzenie podwójnych szpalerów lub par krzaków winorośli. Odległość między szpalerami powinna wynosić co najmniej 1 m i nie więcej niż 3,60 m, przy czym odległość między krzakami winorośli musi wynosić co najmniej 0,60 m i nie więcej niż 1,20 m. W przypadku pary krzaków winorośli czynnikiem decydującym jest średnia odległość między nimi.

Przy określaniu obciążenia winorośli liczba żywych oczek pozostawionych na łozie na każdej winorośli nie może przekraczać 12 na m².

Decyzje o tym, w jakim dniu zaczyna się zbiór, podejmuje każdego roku właściwa wspólnota winiarska, określając tę datę na podstawie badania zbiorów przeprowadzanego co tydzień od dnia 1 sierpnia każdego roku. Data zbiorów jest publikowana w formie ogłoszenia przez wspólnotę winiarską.

Zawartość cukru w winogronach musi wynosić co najmniej 16,0 [MM °] (naturalna zawartość alkoholu wynosząca w temperaturze 17,5 °C przynajmniej 9,87 % obj.).

b. *Maksymalne zbiory*

Wina białe i różowe

70 hl/ha

Wina czerwone

60 hl/ha

6. Wyznaczony obszar

Te części Strázsa-hegy (wzgórza Strázsa) w mieście Monor, Száraz-hegy (wzgórza Száraz) w mieście Monor i miasteczkach Monorierdő i Bénye oraz zbocza Harc-völgy (doliny Harc) w miejscowości Gomba, które zaklasyfikowano do klasy I i II zgodnie z katastrem winnic.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

** Zöld veltelini (GŁÓWNA)

** Cabernet sauv. (GŁÓWNA)

** Cabernet franc (GŁÓWNA)

** Blauburger (INNA)

** Ezerjő (GŁÓWNA)

** Kékoportó (INNA)

** Kékfrankos (GŁÓWNA)

** Karát (INNA)

* Kadarka (GŁÓWNA)

** Irsai Olivér (INNA)

** Hárslevelű (GŁÓWNA)

** Cserszegi fűszeres (GŁÓWNA)

** Chardonnay (GŁÓWNA)

** Ottonel muskotály (INNA)

** Olasz rizling (GŁÓWNA)

** Kövidinka (GŁÓWNA)

** Szürkebarát (INNA)

** Syrah (INNA)

** Sauvignon (INNA)

** Rajnai rizling (GŁÓWNA)

** Pinot noir (GŁÓWNA)

8. Opis związku(-ów)

Związek z obszarem geograficznym

1. Opis wyznaczonego obszaru

Czynniki naturalne

Obszar, na którym uprawia się winogrona do produkcji wina Monori, jest położony, zgodnie z Magyarország geomorfológiai térképe (mapą geomorfologiczną Węgier), w makroregionie geomorfologicznym Gödöllő-Monori-dombság (wzgórza Gödöllő-Monori), na grzbietach wznoszących się na południowo-zachodniej krawędzi wzgórz Cserhát, na średniej wysokości 200 m n.p.m. W Monor, powstała wskutek erozji terasa oddziela mezoregion Pesti hordalékkúp síkság (nizina aluwialna w Peszcie), który leży na południowo-zachodnich grzbietach wzgórz, od mezoregionu geomorfologicznego Pilis-Alpári homokhát (wzgórze piaskowe Pilis-Alpár). W obrębie łańcucha wzgórz znajdują się niżej położone grzbiety oddzielone dolinami erozyjnymi. Obszar produkcji znajduje się na tych właśnie grzbietach.

Gleba, powstała w późnym plejstocenie, składa się z typowych głębokich lessów (10–30 m), pochyłych lessów piaszczystych, piachów lessowych, ruchomych piasków i piasków eolicznych. Warstwa orna to leśna gleba rdzawo-brązowa lub leśny, szcążkowy czarnoziem węglanowy, który zawiera duże ilości dolomitu i małą ilość minerałów glinowo-illitowych, o stosunkowo niskiej zawartości żelaza i glinu. Wszędzie na grzbietach wzgórz poziom wód gruntowych znajduje się na głębokości większej niż 10 m.

Jeśli chodzi o klimat, obszar nadaje się dobrze do uprawy winogron. Temperatury różnią się w zależności od pory roku, ale nie występują skrajne wahania. Ryzyko mrozu w zimie jest niskie, przymrozki występują rzadko, na wysokości, wiosną i jesienią. Nie ma znaczących różnic w temperaturach dobowych w okresie wegetacji, a dni upalnych w okresie letnim jest mało. Średnia temperatura roczna wynosi 11,6 °C. Opady są równomierne w całym okresie wegetacyjnym. Średnie opady wynoszą 500 mm rocznie. Nasłonecznienie wynosi 2 000 godzin rocznie.

Czynniki ludzkie

Produkcja winogron na wzgórzu Strázsahegy w Monor oraz w dolinie Harc-völgy w Gomba opiera się na tradycyjnych odmianach i technikach.

Produkcja winogron na wyznaczonym obszarze rozpoczęła się w XV wieku, gdy winorośle posadzono po wykarczowaniu rozległych obszarów leśnych. Piwnice wykopywano tradycyjnie w lessie na plantacjach winorośli na wzgórzu Strázsahegy w Monor. Niektóre piwnice wyłożono cegłą, ale większość z nich nawet obecnie nie jest z cegły. Warunki cieplne w piwnicach zapewniają optymalną temperaturę 10–11 °C. W Monor znajduje się około 1 000 piwnic.

W nowoczesnych winnicach Szárazhegy w Monorierdő i Bénye międzynarodowe odmiany uprawia się wraz z tradycyjnymi odmianami węgierskimi.

Wpływ czynnika ludzkiego na obszarze produkcji można zaobserwować w następujących dziedzinach:

- wybór odmian odpowiadających potencjałowi związanemu z warunkami ekologicznymi;
- rozwój technik uprawy winorośli i produkcji wina ekologicznego z uwzględnieniem z jednej strony szczególnych warunków ekologicznych, a z drugiej – rynkowych;
- rozwój zakładów i struktury integracji zgodnie z warunkami ekologicznymi i rynkowymi.

2. Opis win

Ogólną cechą win jest ich elegancki wygląd, wysoka zawartość alkoholu i delikatna struktura kwasowości, długotrwały posmak o nutach kwiatowych i owocowych, a także zapach oraz smak przypominające wykorzystaną odmianę.

3. Przedstawienie i wykazanie związku przyczynowego

Ze względu na lokalizację obszaru produkcji w Monor oraz na specyfikę gleby środowisko naturalne wywiera istotny wpływ na cechy win produkowanych z winogron uprawianych w tym rejonie. Warunków tych nie można odtworzyć ani w pobliskim obszarze winiarskim Duna (Dunaj), ani w innych podregionach winiarskich. Warunki te nadają przede wszystkim bogaty bukiet smakowo-aromatyczny. Ponadto dzięki tym warunkom wina charakteryzują się niską kwasowością i dużą zawartością alkoholu. Zawartość minerałów związana z właściwościami gleby jest w tych winach wyższa i mają one dzięki temu charakter mineralny. Wina z obszaru produkcji mogą być spożywane młode, jednakże ich zalety rozwijają się w pełni z upływem czasu.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Podstawa prawna

Przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG, jeżeli tak przewidziały państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- a) Gwarancji tożsamości pochodzenia: nazwę danego miejsca można umieścić na winie tylko wówczas, gdy 100 % surowców użytych do wyrobu wina było uprawiane w tym miejscu.
- b) Wykaz dozwolonych tradycyjnych określeń i innych zastrzeżonych określeń:
 - (i) Określenie tradycyjne: Védett eredetű bor [wino o chronionym pochodzeniu].
 - (ii) Inne zastrzeżone określenia: muskotály, barrique.
 - (iii) Określenia tradycyjne, inne zastrzeżone określenia i terminy odnoszące się do barwy wina nie mogą być zapisane na etykiecie czcionką większą niż czcionka stosowana do zapisu chronionej nazwy pochodzenia.
- c) Wykorzystanie nazw odmian:
 - (i) Nazwy odmian można umieszczać na etykiecie, pod warunkiem że zapisane są czcionką nie większą niż czcionka zastosowana do zapisu chronionej nazwy pochodzenia.
 - (ii) W odniesieniu do win produkowanych z kilku odmian winogron można stosować słowa: küvé, cuvée lub házasítás.

Produkcja spoza wyznaczonego obszaru produkcji

Podstawa prawna

Przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG, jeżeli tak przewidziały państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Jest to możliwe w miejscowości Tápiószentmárton.

Link do specyfikacji produktu

<http://boraszat.kormany.hu/monor>
