PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE

ze dne 29. září 2017

o zveřejnění jednotného dokumentu podle čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína v *Úředním věstníku Evropské unie*

(Monor, Monori (CHOP))

(2017/C 329/06)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ([1]), a zejména na čl. 97 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Maďarsko podalo žádost o ochranu názvu „Monor, Monori“ v souladu s částí II hlavou II kapitolou I oddílem 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.

(2) Komise žádost posoudila v souladu s čl. 97 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 a dospěla k závěru, že jsou splněny podmínky uvedené v článcích 93 až 96, v čl. 97 odst. 1 a v článcích 100, 101 a 102 uvedeného nařízení.

(3) Aby mohla být v souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 předložena prohlášení o námitce, měl by být v *Úředním věstníku Evropské unie* zveřejněn jednotný dokument podle čl. 94 odst. 1 písm. d) uvedeného nařízení a odkaz na zveřejnění specifikace výrobku provedený během předběžného vnitrostátního řízení týkajícího se posouzení žádosti o ochranu názvu „Monor, Monori“,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Jednotný dokument podle čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení (EU) č. 1308/2013 a odkaz na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu „Monor/Monori“ (CHOP) jsou uvedeny v příloze tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 se zveřejněním tohoto rozhodnutí přiznává právo vznést proti ochraně názvu uvedeného v prvním pododstavci tohoto článku námitku, a to do dvou měsíců od zveřejnění v *Úředním věstníku Evropské unie*.

V Bruselu dne 29. září 2017.

Za Komisi

Phil HOGAN

člen Komise

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

PŘÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MONOR, MONORI“

PDO-HU-N1638

Datum podání žádosti: 2. 5. 2013

1. **Název, který má být zapsán**

Monor, Monori

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

Bílá vína – odrůdová a cuvée

Vína jsou světle zelená či zelenkavě žlutá, živá a čerstvá; odrůdová se vyznačují květinovou a ovocnou vůní a chutí příznačnou pro použitý kultivar; vína mají dlouhou dochuť a v závislosti na obsahu cukru jsou suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (meq/l)	1,08
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (mg/l)	

Růžová vína – odrůdová a cuvée

Vína jsou světle růžová či lososová, živá a čerstvá, vyrobená z modrých hroznů. Vyznačují se ovocnými vůněmi a chutěmi (po malinách, broskvích, višních, černém rybízu, divokých jahodách aj.) a někdy i květinovými aromaty. Typický je pro ně energický charakter a lehká, hravá kyselost; v závislosti na obsahu cukru jsou suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (meq/l)	1,08
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (mg/l)	

Červená vína – odrůdová a cuvée

Vína jsou rubínově červená; odrůdová se vyznačují zaoblenou kyselostí a vůněmi a chutěmi typickými pro použité kultivary; cuvée mají sametovou chuť a tělo a podíl tříslovin odpovídající použitým odrůdám; jedná se o vína s ovocnými (višňovými, malinovými, ořechovými, rybízovými aj.), kořeněnými (skořicovými, vanilkovými), čokoládovými a tabákovými aromaty; v závislosti na obsahu cukru jsou suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (meq/l)	1,20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (mg/l)	

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

1. Povinné enologické postupy

1.1 Bílá a růžová vína

— ruční sklízení,

— zpracovávání hroznů v den, kdy jsou sklizeny,

— lisování pouze v dávkových lisech,

— čištění moštu,

— kontrolované kvašení moštu při teplotě nejvýše 20 °C.

1.2 Červená vína

— ruční sklízení,

— zpracovávání hroznů v den, kdy jsou sklizeny,

— nakvášení rmutu,

— lisování pouze v dávkových lisech,

— zrání v dřevěných sudech po dobu nejméně tří měsíců,

— zrání v láhvích po dobu nejméně tří měsíců.

Pěstební postupy

V případě existujících vinic založených před 31. prosincem 2011 lze výrobky s CHOP Monor(i) připravovat z hroznů, které z nich pocházejí, dokud tyto vinice nejsou vyklučeny.

V případě vinic založených po 1. lednu 2012 mohou být výrobky s CHOP Monor(i) připravovány jedině z hroznů těch révových keřů, při jejichž pěstování se uplatňují: vedení na hlavu, Amrella, Moserovo vedení, jednoduchá záclona, Sylvoz.

U vinic založených po 1. lednu 2012 by měla hustota výsadby činit nejméně 3 300 keřů na hektar. Pokud jde o vzdálenost řádků a vzdálenost keřů v řadě, připouští se kromě řádků pravidelně oddělovaných meziřadím a výsadby samostatných keřů oddělovaných mezerami z obou stran i dvojité řádkování a/nebo výsadba keřů po dvou. Spon mezi řádky musí činit nejméně 1,0 m a nejvíce 3,6 m a na řádcích pak nejméně 0,6 a nejvíce 1,2 m. V případě keřů vysázených po dvou je určujícím faktorem průměrná vzdálenost mezi keři.

Co se týče zatížení, na jednom keři nesmí být více než 12 živých oček na m^2.

O datu zahájení vinobraní rozhoduje každý rok příslušný vinařský spolek, a to na základě zkušebních sklizní, které se každoročně provádějí každý týden od 1. srpna. Datum vinobraní se zveřejňuje ve formě oznámení vinařských spolků.

Hrozny mají minimální obsah cukru 16,0 [MM °] (přirozený obsah alkoholu při 17,5 °C nejméně 9,87 % objemových).

b. *Maximální výnosy*

Bílá a růžová vína

70 hl/ha

Červená vína

60 hl/ha

6. **Vymezená oblast**

Vymezenou oblast tvoří části vrchu Strázsa-hegy ve městě Monor, části vrchu Száraz-hegy ve městě Monor a ve vesnicích Monorierdő and Bénye a svahy údolí Harc-völgy ve vesnici Gomba, které jsou podle vinařského katastru klasifikovány jako oblasti třídy I a II.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

** Zöld veltelini (HLAVNÍ)

** Cabernet sauv. (HLAVNÍ)

** Cabernet franc (HLAVNÍ)

** Blauburger (JINÁ)

** Ezerjó (HLAVNÍ)

** Kékoportó (JINÁ)

** Kékfrankos (HLAVNÍ)

** Karát (JINÁ)

* Kadarka (HLAVNÍ)

** Irsai Olivér (JINÁ)

** Hárslevelű (HLAVNÍ)

** Cserszegi fűszeres (HLAVNÍ)

** Chardonnay (HLAVNÍ)

** Ottonel muskotály (JINÁ)

** Olasz rizling (HLAVNÍ)

** Kövidinka (HLAVNÍ)

** Szürkebarát (JINÁ)

** Syrah (JINÁ)

** Sauvignon (JINÁ)

** Rajnai rizling (HLAVNÍ)

** Pinot noir (HLAVNÍ)

8. **Popis souvislostí**

Souvislost se zeměpisnou oblastí

1. Popis vymezené oblasti

Přírodní faktory

Oblast, kde jsou pěstovány hrozny pro vína Monori, spadá podle maďarské geomorfologické mapy (Magyarország geomorfológiai térképe) do geomorfologického makroregionu Gödöllő-Monori-dombság a rozkládá se na několika vrších při jihozápadním okraji pohoří Cserhát ve výšce 200 m n. m. V oblasti Monor odděluje erozní lavice mezoregion aluviální roviny Pesti hordalékkúp síkság, který leží jihozápadně od zmiňovaného pohoří, a geomorfologický mezoregion pískovcového hřebenu Pilis-Alpári homokhát. Zmiňované pohoří je protkáno nižšími hřebeny, které jsou odděleny erozními údolími. Oblast produkce se rozkládá na těchto hřebenech.

Půdní pokryv o mocnosti 10 až 30 metrů má svůj původ ve svrchním pleistocénu a je tvořen typickými sprašemi, písčitými svažujícími se sprašemi, sprašovými a tekutými písky či zpevněnými navátými písky. Svrchní půdu tvoří rezavě hnědé lesní půdy nebo uhličitanové zbytkové lesní černozemě, jež obsahují velké množství dolomitu, málo jílových minerálů a poměrně málo železa a hliníku. Spodní voda se v celém pohoří nachází v hloubce více než 10 m.

Z hlediska podnebí se jedná o oblast, která je pro pěstování vinné révy příhodná. Teploty se mění v závislosti na ročním období, ale k extrémním změnám nedochází. Riziko zimních mrazů je nízké; mrzne jen zřídka ve vyšších polohách na jaře a na podzim. Během vegetačního období nejsou pozorovány významné rozdíly mezi minimálními a maximálními denními teplotami a horkých letních dnů není mnoho. Průměrná roční teplota činí 11,6 °C. Srážky jsou rovnoměrně rozloženy do celého vegetačního období a jejich průměrný roční úhrn dosahuje 500 mm. Oblast se těší 2 000 hodinám slunečního svitu ročně.

Lidské faktory

Produkce hroznů na vrchu Strázsahegy ve městě Monor a v údolí Harc-völgy ve vesnici Gomba se zakládá na tradičních odrůdách a metodách.

Její počátky sahají do 15. století, kdy se ve vymezené oblasti začaly révou osazovat rozsáhlé, původně lesní plochy. Na vinicích vrchu Strázsahegy v Monoru byly ve spraši tradičně vykopávány sklepy. Některé z nich byly obloženy cihlami, ale většina zůstávala, a dokonce i dnes zůstává bez obložení. Teplotní poměry ve sklepích se hodí k zajišťování optimální teploty 10–11 °C. Sklepů je v Monoru přibližně 1 000.

Na moderních vinicích na vrchu Szárazhegy ve vesnicích Monorierdő a Bénye se kromě tradičních maďarských odrůd pěstují také odrůdy mezinárodní.

Vliv lidských faktorů je v oblasti produkce patrný:

— ve výběru odrůd v souladu s možnostmi, jež skýtají místní ekologické podmínky,

— v rozvíjení vinohradnických a vinařských metod, jež reagují na zvláštní ekologické a částečně i tržní aspekty,

— v rozvíjení zázemí a integrační struktury v souladu s ekologickými a tržními podmínkami.

2. Popis vín

Vína se obecně vyznačují elegantním vzhledem, vysokým obsahem alkoholu a příjemnou skladbou kyselin, dlouhou dochutí a květinovou či ovocnou vůní a chutí po používaných odrůdách.

3. Popis a prokázání příčinné souvislosti

Umístění produkční oblasti Monor a krajové půdní zvláštnosti mají na vlastnosti vín, která se vyrábějí z místních hroznů, výrazný vliv. Jedná se o prostředí, které je neopakovatelné jak v sousedních oblastech Dunajské vinařské oblasti, tak v jiných vinařských podoblastech. Zdejší prostředí dodává vínům především bohatý buket vůní a chutí a stojí také za jejich nízkým obsahem kyselin a vysokým obsahem alkoholu. Díky vlastnostem půdy, na které se réva pěstuje, obsahují vína více minerálních látek a získávají nerostný charakter. Vína pocházející z vymezené produkční oblasti lze konzumovat jako mladá, avšak jejich kvality se rozvinou v celé své úplnosti, jsou-li ponechána delšímu zrání.

9. **Další základní podmínky**

Právní rámec

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy.

Typ dalších podmínek

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

a) Záruka totožnosti původu: název určité lokality může být na víně uveden jen tehdy, když bylo v dané lokalitě vyprodukováno 100 % surovin použitých k jeho výrobě.

b) Seznam povolených tradičních výrazů a jiných výrazů podléhajících omezením:

i. Tradiční výraz: Védett eredetű bor [víno s označením původu]

ii. Jiné výrazy podléhající omezení: muskotály, barrique

iii. Tradiční výrazy, jiné výrazy podléhající omezení a výrazy odkazující na barvu vína se na etiketě nesmějí uvádět písmem větším, než jaké je používáno pro označení původu.

c) Používání názvů odrůd:

i. Na etiketách se mohou uvádět názvy odrůd, avšak pouze písmem, které není větší než písmo používané pro označení původu.

ii. U vín vyrobených z několika odrůd vinné révy mohou být na etiketě uvedena slova küvé, cuvée nebo házasítás.

Výroba mimo vymezenou oblast produkce

Právní rámec

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy.

Typ dalších podmínek

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

Toto je možné ve vesnici Tápiószentmárton.

Odkaz na specifikaci produktu

http://boraszat.kormany.hu/monor