**DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**

**vom 29. September 2017**

**über die Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor im *Amtsblatt der Europäischen Union***

**(Monor, Monori (g.U.))**

(2017/C 329/06)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates [1], insbesondere auf Artikel 97 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Ungarn hat im Einklang mit Teil II Titel II Kapitel I Abschnitt 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf Schutz des Namens „Monor, Monori“ gestellt.

(2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 97 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen gemäß den Artikeln 93 bis 96, Artikel 97 Absatz 1 und den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung erfüllt sind.

(3) Damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch eingelegt werden kann, sollten das Einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der genannten Verordnung sowie die Fundstelle der Produktspezifikation, die im Rahmen des nationalen Vorverfahrens zur Prüfung des Antrags auf Schutz des Namens „Monor, Monori“ veröffentlicht wurde, im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIESST:

*Einziger Artikel*

Das Einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und die Fundstelle der Produktspezifikation für den Namen „Monor, Monori“ (g.U.) sind im Anhang dieses Beschlusses wiedergegeben.

Im Einklang mit Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 kann innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* Einspruch gegen den Schutz des in Unterabsatz 1 angeführten Namens eingelegt werden.

Brüssel, den 29. September 2017

*Für die Kommission*

Phil HOGAN

*Mitglied der Kommission*

[1] ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

*ANHANG*

EINZIGES DOKUMENT

**„MONOR, MONORI“**

**PDO-HU-N1638**

Datum des Antrags: 2.5.2013

1. **Name(n)**

Monor, Monori

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Weine

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

*Weiße Rebsorten und Cuvée-Weine*

Zartgrüne oder grünlichgelbe Färbung, lebendig und frisch, Rebsortenweine haben einen fruchtigen und blumigen Duft und weisen den Geschmack der verwendeten Sorte auf; langer Abgang; trocken, halbtrocken, lieblich oder süß je nach Zuckergehalt.

**Allgemeine Analysemerkmale**

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | |
| Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | 11,00 |
| Mindestgesamtsäure: | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mEq/l): | 1,08 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): | |

*Rosé Rebsorten und Cuvée-Weine*

Hellrosa oder lachsfarbene Färbung, lebendige, frische Weine aus schwarzen Trauben mit fruchtigen Duft- und Geschmacksnoten (Himbeeren, Pfirsiche, Sauerkirschen, schwarze Johannisbeeren, wilde Erdbeeren usw.) und womöglich blumige Aromen; üppiger Wein mit leichter, spielerischer Säure; trocken, halbtrocken, lieblich oder süß je nach Zuckergehalt.

**Allgemeine Analysemerkmale**

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | |
| Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | 11,00 |
| Mindestgesamtsäure: | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mEq/l): | 1,08 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): | |

*Rote Rebsorten und Cuvée-Weine*

Rubinrote Färbung, Rebsortenweine weisen die Duft- und Geschmacksnoten der verwendeten Sorte auf, abgerundete Säure; Verschnittweine weisen einen Gerbstoffgehalt entsprechend den verwendeten Sorten auf, samtiger Geschmack und Körper; diese Weine haben fruchtige (Sauerkirschen, Himbeeren, Walnüsse, schwarze Johannisbeeren usw.) und würzige (Zimt, Vanille) sowie Schokoladen- und Tabakaromen; trocken, halbtrocken, lieblich oder süß je nach Zuckergehalt.

**Allgemeine Analysemerkmale**

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | |
| Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | 11,00 |
| Mindestgesamtsäure: | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mEq/l): | 1,20 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): | |

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

1. Wesentliche önologische Verfahren

1.1. Weiß und rosé

— Ernte von Hand;

— Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;

— darf nur in Partien gekeltert werden;

— Abstich des Mosts;

— kontrollierte Gärung des Mosts bei max. 20 °C.

1.2. Rot

— Ernte von Hand;

— Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;

— Mazeration mit Beerenhaut bei der Gärung;

— darf nur in Partien gekeltert werden;

— mindestens drei Monate Reifung im Holzfass;

— mindestens drei Monate Reifung in der Flasche.

Anbaumethoden

Im Fall bestehender, vor dem 31. Dezember 2011 bepflanzter Rebflächen dürfen aus den von diesen Rebflächen stammenden Trauben Erzeugnisse mit der g.U. Monor(i) hergestellt werden, solange diese Rebflächen bewirtschaftet werden.

Im Fall von nach dem 1. Januar 2012 eingerichteten Rebflächen dürfen mit der g.U. Monor(i) gekennzeichnete Erzeugnisse nur aus Trauben hergestellt werden, die von Rebstöcken stammen, die nach den folgenden Anbaumethoden gepflanzt wurden: Kronenerziehung, Schirmerziehung, Moser-Erziehung, Einzelspaliererziehung, Sylvoz-Erziehung.

Im Fall von nach dem 1. Januar 2012 eingerichteten Rebflächen sollte die Pflanzdichte mindestens 3 300 Reben/ha betragen. Bei der Festlegung der Abstände zwischen den Pflanzreihen sowie zwischen den Reben wird neben gleichmäßigen Reihen-/Rebabständen auch die Doppelreihen- und/oder Doppelstockpflanzung akzeptiert. Der Abstand muss mindestens 1,00 m und höchstens 3,60 m zwischen den Reihen sowie mindestens 0,60 m und höchstens 1,20 m zwischen den Rebstöcken betragen. Bei Doppelreben ist der durchschnittliche Abstand zwischen den Rebstöcken der entscheidende Faktor.

Bei der Bestimmung der Reblast darf die Anzahl der austreibenden Augen am einzelnen Rebstock nicht über 12 pro $m^2$ liegen.

Der Zeitpunkt, an dem die Ernte beginnt, wird jedes Jahr durch die zuständige Weingemeinschaft beschlossen und auf der Grundlage von Testernten festgelegt, die jährlich jede Woche ab dem 1. August durchgeführt werden. Die Weingemeinschaften veröffentlichen den Zeitpunkt der Ernte in Form einer Ankündigung.

Die Trauben haben einen Mindestzuckergehalt von 16,0 [MM °] (natürlicher Alkoholgehalt bei 17,5 °C mindestens 9,87 % vol.).

b. *Höchsterträge*

**Weiß- und Roséwein**

70 hl/ha

**Rotwein**

60 hl/ha

6. **Abgegrenztes Gebiet**

Die Abschnitte Strázsa-hegy (Strázsa-Hügel) in der Stadt Monor, Száraz-hegy (Száraz-Hügel) in der Stadt Monor sowie den Ortschaften Monorierdő und Bénye und die Hanglagen im Harc-völgy (Harc-Tal) in der Ortschaft Gomba, die gemäß dem Weinbaukataster in die Klassen I und II eingestuft sind.

7. **Wichtigste Keltertrauben**

** Zöld veltelini (HAUPTSORTE)

** Cabernet sauv. (HAUPTSORTE)

** Cabernet franc (HAUPTSORTE)

** Blauburger (SONSTIGE)

** Ezerjó (HAUPTSORTE)

** Kékoportó (SONSTIGE)

** Kékfrankos (HAUPTSORTE)

** Karát (SONSTIGE)

* Kadarka (HAUPTSORTE)

** Irsai Olivér (SONSTIGE)

** Hárslevelű (HAUPTSORTE)

** Cserszegi fűszeres (HAUPTSORTE)

** Chardonnay (HAUPTSORTE)

** Ottonel muskotály (SONSTIGE)

** Olasz rizling (HAUPTSORTE)

** Kövidinka (HAUPTSORTE)

** Szürkebarát (SONSTIGE)

** Syrah (SONSTIGE)

** Sauvignon (SONSTIGE)

** Rajnai rizling (HAUPTSORTE)

** Pinot noir (HAUPTSORTE)

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

*Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

1. Beschreibung des abgegrenzten Gebiets

Natürliche Faktoren

Das Gebiet, in dem die Trauben für Monori-Wein angebaut werden, das sich — entsprechend der ungarischen geomorphologischen Karte (Magyarország geomorfológiai térképe) — in der geomorphologischen Makroregion der Gödöllő-Monori-dombság (Hügellandschaft von Gödöllő-Monori) — einer Hügelkette am südwestlichen Rand der Cserhát-Berge — befindet, liegt durchschnittlich 200 m über dem Meeresspiegel. In Monor trennt eine Erosionsterrasse das Mesogebiet Pesti hordalékkúp síkság (Flussmarsch der Pest) im Südwesten der Hügelkette vom geomorphologischen Mesogebiet Pilis-Alpári homokhát (Pilis-Alpári-Sandrücken). Im Bereich der Hügelkette befinden sich tiefer gelegene Bergrücken, die durch erodierte Täler voneinander getrennt sind. Das Erzeugungsgebiet liegt auf diesen Bergrücken.

Der Boden stammt aus dem Oberen Pleistozän und setzt sich zusammen aus einer 10–30 m tiefen Schicht aus typischem Löss, sandigem Löss in Hanglage, lössigem Sand und Treibsand oder festem Flugsand. Beim Oberboden handelt es sich um rostbraunen Waldboden oder kohlenstoffhaltige Schwarzerde aus Waldrelikten mit einem relativ geringen Gehalt an Eisen und Aluminium, der große Mengen von Dolomit und wenig Tonminerale aus Illit enthält. Auf den Bergrücken befindet sich das Grundwasser überall in einer Tiefe von über 10 m.

In Bezug auf das Klima ist das Gebiet gut zum Anbau von Trauben geeignet. Die Temperaturen schwanken der Jahreszeit entsprechend, extreme Temperaturschwankungen gibt es jedoch nicht. Das Risiko von Winterfrost ist gering, und Frost kommt nur in höheren Lagen gelegentlich im Frühjahr und im Herbst vor. Es gibt keine nennenswerten Schwankungen bei den Tagesmindest- und Tageshöchsttemperaturen in der Vegetationsperiode und wenige heiße Tage im Sommer. Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt 11,6 °C. Die Niederschläge sind gleichmäßig über die Vegetationsperiode verteilt. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt 500 mm. Es gibt 2 000 Sonnenstunden pro Jahr.

Menschliche Faktoren

Die Traubenerzeugung auf dem Strázsa-Hügel in Monor und im Harc-Tal in Gomba beruht auf traditionellen Sorten und Techniken.

Es ist hervorzuheben, dass die Erzeugung in dem abgegrenzten Gebiet im 15. Jahrhundert begann, als nach der Rodung ausgedehnter Waldflächen Reben angebaut wurden. Üblicherweise wurden Keller im Löss zwischen den Rebpflanzungen auf dem Strázsa-Hügel in Monor ausgehoben. Einige der Keller wurden mit Backstein ausgekleidet, aber die meisten von ihnen sind auch heute nicht ausgemauert. Die thermischen Bedingungen in den Kellern sind geeignet, um für die ideale Temperatur von 10–11 °C zu sorgen. In Monor gibt es rund 1 000 dieser Keller.

In den modernen Rebanlagen auf dem Száraz-Hügel in Monorierdő und Bénye sind neben den traditionellen ungarischen Rebsorten auch internationale Sorten zu finden.

Menschliche Faktoren wirken sich auf das Erzeugungsgebiet in den folgenden Bereichen aus:

— Auswahl der Sorten entsprechend dem Potenzial der ökologischen Bedingungen;

— Entwicklung von Techniken für den Weinbau und die Weinerzeugung im Einklang mit spezifischen ökologischen Eigenschaften und teilweise mit Marktmerkmalen;

— Entwicklung der Anlagen- und Integrationsstruktur im Einklang mit ökologischen und Marktbedingungen.

2. Beschreibung der Weine

Allgemeine Merkmale der Weine sind ihre elegante Erscheinung, ein hoher Alkoholgehalt und eine feine Säurezusammensetzung, ein langer Abgang mit der blumigen, fruchtigen Duft- und Geschmacksnote der verwendeten Sorte.

3. Erläuterung und Nachweis des kausalen Zusammenhangs

Aufgrund der Lage des Monor-Erzeugungsgebiets und der Besonderheiten des dortigen Bodens hat die Umwelt erheblichen Einfluss auf die Merkmale der aus den dort angebauten Trauben erzeugten Weine, die weder in den angrenzenden Gebieten der Weinregion an der Donau noch in anderen Wein erzeugenden Untergebieten nachgebildet werden können. Vor allem verleiht dies ein reichhaltiges Bouquet von Geschmäcken und Aromen und bedeutet, dass die Weine eine niedrige Säure aufweisen und reich an Alkohol sind. Dank der Bodeneigenschaften haben die Weine einen höheren Mineralgehalt und sind durch einen mineralischen Charakter geprägt. Die Weine aus dem Erzeugungsgebiet können jung getrunken werden; ihre Qualitäten kommen jedoch erst zur vollständigen Entfaltung, wenn sie länger reifen dürfen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

*Rechtsrahmen*

Durch eine Organisation, die die g.U./g.g.A. verwaltet, sofern eine entsprechende Organisation durch die Mitgliedstaaten vorgesehen ist.

*Art der sonstigen Bedingung*

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

*Beschreibung der Bedingung*

a) Garantie der Ursprungsidentität: Der Name eines Ortes darf auf der Weinflasche nur genannt werden, wenn 100 % der zur Erzeugung des Weins verwendeten Rohstoffe in diesem Ort angebaut wurden.

b) Liste der zugelassenen traditionellen Begriffe und anderer Beschränkungen unterliegender Begriffe:

i. Traditioneller Begriff: Védett eredetű bor [Wein geschützten Ursprungs]

ii. Andere Beschränkungen unterliegende Begriffe: muskotály, barrique

iii. Traditionelle Begriffe, andere Beschränkungen unterliegende Begriffe und Begriffe, die sich auf die Farbe des Weins beziehen, dürfen auf dem Etikett nicht in einer Schrift angegeben sein, die größer als die für die Ursprungsbezeichnung verwendete ist.

c) Verwendung von Rebsortennamen:

i. Rebsortennamen dürfen auf dem Etikett erscheinen, sofern die Schrift, in der sie erscheinen, nicht größer als die für die Ursprungsbezeichnung verwendete ist.

ii. Bei Weinen aus mehreren Rebsorten können die Begriffe „küvé“, „cuvée“ oder „házasítás“ verwendet werden.

*Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets:*

Rechtsrahmen

Durch eine Organisation, die die g.U./g.g.A. verwaltet, sofern eine entsprechende Organisation durch die Mitgliedstaaten vorgesehen ist.

Art der sonstigen Bedingung

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung

Dies ist im Dorf Tápiószentmárton möglich.

**Link zur Produktspezifikation**

http://boraszat.kormany.hu/monor