PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE

od 29. rujna 2017.

o objavi u *Službenom listu Europske unije* jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina

(Monor, Monori (ZOI))

(2017/C 329/06)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ([1]), a posebno njezin članak 97. stavak 3,

budući da:

(1) Mađarska je podnijela zahtjev za zaštitu naziva „Monor, Monori" u skladu s dijelom II. glavom II. poglavljem I. odjeljkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

(2) U skladu s člankom 97. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Komisija je pregledala taj zahtjev i zaključila da su ispunjeni uvjeti iz članaka 93. do 96., članka 97. stavka 1. i članaka 100., 101. i 102. te uredbe.

(3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) te uredbe i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda koja je sastavljena tijekom prethodnog nacionalnog postupka za razmatranje zahtjeva za zaštitu naziva „Monor, Monori" trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Jedinstveni dokument sastavljen u skladu s člankom 94. stavkom 1. točkom (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za naziv „Monor, Monori" (ZOI) nalaze se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora na zaštitu naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 29. rujna 2017.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MONOR MONORI"

PDO-HU-N1638

Datum zahtjeva: 2.5.2013.

1. **Nazivi koje je potrebno upisati u registar**

Monor, Monori

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od grožđa i vina**

1. Vino

4. **Opis vina**

Bijela sortna i cuvée vina

Sortna vina svijetlo zelene ili zelenkasto-žute boje, voćnog i cvjetnog mirisa, okusa karakterističnog za upotrijebljenu sortu i dugotrajnog završnog okusa. Ovisno o sadržaju šećera mogu biti suha, polusuha, srednje slatka ili slatka.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	11,00
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,08
Najveći ukupni sadržaj (u miligramima po litri):	

Ružičasta sortna i cuvée vina

Živahna i svježa vina svijetlo ružičaste boje ili boje lososa, proizvedena od crnoga grožđa, voćnog mirisa i okusa (malina, breskva, višnja, crni ribiz, divlja jagoda itd.), a moguće su i cvjetne note. Bogata vina s lakim, razigranim kiselinama. Ovisno o sadržaju šećera mogu biti suha, polusuha, srednje slatka ili slatka.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	11,00
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,08
Najveći ukupni sadržaj (u miligramima po litri):	

Crna sortna i cuvée vina

Sortna vina rubinsko crvene boje, mirisa i okusa karakterističnog za upotrijebljenu sortu, sa zaokruženim kiselinama. Sadržaj tanina u miješanim vinima odražava upotrijebljene sorte, a riječ je o vinima mekana okusa i tijela, voćnih (višnja, malina, orah, crni ribiz) i čokoladnih aroma, aroma začina (cimet, vanilija) i duhana. Ovisno o sadržaju šećera mogu biti suha, polusuha, srednje slatka ili slatka.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	11,00
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,20
Najveći ukupni sadržaj (u miligramima po litri):	

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Osnovni enološki postupci*

Relevantna ograničenja u pogledu proizvodnje vina

1. Obvezni enološki postupci

1.1. Bijelo i ružičasto vino

— ručna berba,

— grožđe se mora preraditi na dan berbe,

— prešanje se može provoditi samo u serijskim prešama,

— pročišćavanje mošta,

— kontrolirana fermentacija mošta na najviše 20 °C.

1.2. Crno vino

— ručna berba,

— grožđe se mora preraditi na dan berbe,

— fermentacija s kožicama,

— prešanje se može provoditi samo u serijskim prešama,

— dozrijevanje u drvenim bačvama najmanje tri mjeseca,

— dozrijevanje u bocama najmanje tri mjeseca.

Postupak uzgoja

U slučaju postojećih vinograda posađenih prije 31. prosinca 2011. proizvodi sa zaštićenom oznakom izvornosti Monor(i) mogu se proizvoditi od grožđa iz tih vinograda dok god se oni obrađuju.

U slučaju vinograda posađenih nakon 1. siječnja 2012. zaštićenu oznaku izvornosti Monor(i) mogu nositi samo proizvodi od grožđa vinove loze posađene u skladu sa sljedećim načinima uzgoja: račvasti uzgoj, uzgoj u obliku kišobrana, kordonac Moser, uzgoj u obliku jednostruke zavjese, kordonac Sylvoz.

Kada je riječ o vinogradima posađenima nakon 1. siječnja 2012., gustoća sadnje trebala bi biti najmanje 3 300 trsova po hektaru. Pri utvrđivanju udaljenosti između redova i trsova, osim jednake udaljenosti između redova i trsova, prihvatljiva je i sadnja dvostrukih redova i/ili trsova. Razmak između redova mora biti najmanje 1,00 m, a najviše 3,60 m, dok udaljenost između trsova mora biti najmanje 0,60 m, a najviše 1,20 m. U slučaju dvostrukih trsova ključni čimbenik je prosječna udaljenost između trsova.

Pri određivanju opterećenja trsa broj ostavljenih pupova koji izbijaju na svakom trsu ne smije biti veći od 12 po m^2.

O datumu početka berbe svake godine odlučuje nadležna zajednica proizvođača vina na temelju probnih berbi, koje se provode svaki tjedan od 1. kolovoza svake godine. Datum berbe u obliku obavijesti objavljuje zajednica proizvođača vina.

Najmanji sadržaj šećera u grožđu iznosi 16,0 [MM °] (prirodna alkoholna jakost na 17,5 °C iznosi najmanje 9,87 % vol.).

b. *Najveći urodi*

Bijelo i ružičasto vino

70 hl/ha

Crno vino

60 hl/ha

6. **Ograničeno područje**

Dijelovi brda Strázsa-hegy u gradu Monor, brda Száraz-hegy u gradu Monoru i selima Monorierdőu i Bényeu te obronci u dolini Harc-völgy u selu Gombi koji su prema katastru vinograda razvrstani u razred I. i II.

7. **Glavne sorte vinove loze**

* * Zöld veltelini (glavna)

* * Cabernet sauv. (GLAVNA)

* * Cabernet franak (GLAVNA)

* * Blauburger (OSTALO)

* * Ezerjó (GLAVNA)

* * Kékoportó (OSTALO)

** Kékfrankos (GLAVNA)

** Karát (OSTALO)

* Kadarka (GLAVNA)

* * Irsai Olivér (OSTALO)

** Hárslevelű (GLAVNA)

** Cserszegi fűszeres (GLAVNA)

** Chardonnay (GLAVNA)

** Ottonel muskotály (OSTALO)

** Olasz rizling (GLAVNA)

** Kövidinka (GLAVNA)

** Szürkebarát (OSTALO)

** Syrah (OSTALO)

** Sauvignon (OSTALO)

** Rajnai rizling (GLAVNA)

** Pinot noir (GLAVNA)

8. **Opis povezanosti**

Povezanost sa zemljopisnim područjem

1. Opis ograničenog područja

Prirodni čimbenici

Područje na kojem se uzgaja grožđe za vino Monori, koje se prema geomorfološkoj karti Mađarske (*Magyarország geomorfológiai térképe*) nalazi u geomorfološkoj makroregiji brdâ Gödöllő-Monori-dombság, u brdima na jugozapadnom dijelu brdâ Cserhát, na prosječnoj nadmorskoj visini od 200 m. U području Monor erodirana površina odvaja mezoregiju aluvijalne ravnice Pesti hordalékkúp síkság, smještenu jugozapadno od grebena brdâ, od geomorfološke mezoregije pješčanog grebena Pilis-Alpári homokhát. U lancu brdâ nalaze se niži grebeni odvojeni erodiranim dolinama. Područje proizvodnje smješteno je na tim grebenima.

Tlo je nastalo u kasnom pleistocenu, a sastoji se od tipičnog dubokog prapora (10 – 30 m), pješčanog padinskog prapora, praporastog pijeska i živog pijeska ili nepomičnog pijeska nanesenog vjetrom. Površinski sloj tla čini crvenkastosmeđe šumsko tlo ili karbonatna crnica nastala iz šumskih ostataka, s velikim količinama dolomita, malim sadržajem minerala glina (ilit) i relativno niskim sadržajem željeza i aluminija. Posvuda na grebenima podzemne vode nalaze se na dubini većoj od 10 m.

To područje klimatski je vrlo pogodno za uzgoj grožđa. Temperatura se mijenja ovisno o godišnjem dobu, ali nema ekstremnih temperaturnih razlika. Rizik od zimskog mraza nizak je, a u proljeće i jesen može ga se vidjeti rijetko i to samo na većim visinama. Tijekom vegetacijskog razdoblja nema velikih razlika između najnižih i najviših dnevnih temperatura, a broj vrućih ljetnih dana malen je. Prosječna godišnja temperatura iznosi 11,6 °C. Količina oborina tijekom vegetacijskog razdoblja ravnomjerno je raspoređena. Prosjek godišnjih padalina iznosi 500 mm, a to područje tijekom godine ima 2 000 sunčanih sati.

Ljudski čimbenici

Proizvodnja grožđa na brdu Strázsahegy u gradu Monoru i u dolini Harc-völgy u selu Gombi temelji se na tradicionalnim sortama i tehnikama.

Proizvodnja grožđa u ograničenom području seže u 15. stoljeće kada su nakon čišćenja velikih šumskih područja ondje posađeni vinogradi. Među nasadima vinove loze na brdu Strázsahegy u Monoru u praporu su se tradicionalno kopali podrumi. Neki su bili obloženi opekama, ali većina to nije ni danas. Temperaturni uvjeti u podrumima osiguravaju optimalnu temperaturu od 10 do 11 °C. U Monoru se nalazi oko 1 000 podruma.

U modernim vinogradima na brdu Szárazhegy u selima Monorierdőu i Bényeu uz tradicionalne mađarske sorte uzgajaju se i međunarodne sorte.

Utjecaj ljudskih čimbenika na područje proizvodnje može se primijetiti u sljedećim područjima:

— odabir sorti u skladu s potencijalom na temelju ekoloških uvjeta

— razvoj tehnika uzgoja vinove loze i proizvodnje vina u skladu s posebnim ekološkim karakteristikama, a ponekad i karakteristikama tržišta

— razvoj prostora i strukture za integraciju u skladu ekološkim i tržišnim uvjetima.

2. Opis vina

Opće obilježje vina elegantan je izgled, visok sadržaj alkohola, dobar sastav kiselina i dugotrajni naknadni okus koji omogućuje uživanje u cvjetnom i voćnom mirisu i okusu upotrijebljene sorte.

3. Prezentacija i dokaz uzročne veze

S obzirom na položaj proizvodnog područja Monor i posebnosti njegova tla okoliš ima znatan utjecaj na karakteristike vina proizvedenog od grožđa koje se uzgaja na tom području, a to nije moguće ponoviti u susjednim područjima vinskogradarske regije Duna (Dunav) ili u drugim vinskogradarskim podregijama. Taj se utjecaj odražava prije svega u bogatom bouquetu mirisa i okusa te niskoj kiselosti i visokom sadržaju alkohola. Zahvaljujući osobinama tla vina imaju visok sadržaj minerala i mineralnog su karaktera. Vina iz područja proizvodnje mogu se konzumirati mlada, no njihove karakteristike u potpunosti su razvijene tek nakon dužeg dozrijevanja.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Pravni okvir

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako su to predvidjele države članice.

Vrsta dodatnog uvjeta

Dodatne odredbe u pogledu označivanja.

Opis uvjeta

a) Jamstvo istovjetnosti podrijetla: naziv područja može se nalaziti na vinu samo ako je 100 % sirovina od kojih se proizvodi vino uzgojeno na tom području.

b) Popis dopuštenih tradicionalnih izraza i ostalih ograničenih izraza:

i. Tradicionalni izraz: Védett eredetű bor [vino zaštićenog podrijetla]

ii. Ostali ograničeni izrazi: muskotály, barrique

iii. Tradicionalni izrazi, ostali ograničeni izrazi i izrazi koji se odnose na boju vina ne smiju se na etiketi navoditi slovima koja su veća od slova koja se upotrebljavaju za oznaku podrijetla.

c) Upotreba naziva sorti:

i. Nazivi sorti mogu se na etiketi navoditi uz uvjet da slova nisu veća od slova koja se upotrebljavaju za oznaku podrijetla.

ii. Za vina proizvedena od nekoliko sorti grožđa mogu se upotrebljavati riječi küvé, cuvée ili házasítá.

Proizvodnja izvan ograničenog područja proizvodnje

Pravni okvir

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako su to predvidjele države članice.

Vrsta dodatnog uvjeta

Odstupanje u pogledu proizvodnje u ograničenom zemljopisnom području.

Opis uvjeta

To je moguće u selu Tápiószentmárton.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

http://boraszat.kormany.hu/monor