DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 29 de septiembre de 2017

relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de una denominación en el sector vitivinícola

[Monor, Monori (DOP)]

(2017/C 329/06)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 [1], y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

(1) Hungría ha presentado una solicitud de protección del nombre «Monor, Monori» de conformidad con la parte II, título II, capítulo I, sección 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

(2) Con arreglo al artículo 97, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la Comisión ha examinado la solicitud y llegado a la conclusión de que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, el artículo 97, apartado 1, y los artículos 100, 101 y 102 de dicho Reglamento.

(3) A fin de que puedan presentarse declaraciones de oposición, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, deben publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), de dicho Reglamento y la referencia a la publicación del pliego de condiciones empleada durante el procedimiento nacional de examen preliminar de la solicitud de protección del nombre «Monor, Monori».

DECIDE:

Artículo único

El documento único establecido de conformidad con el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y la referencia a la publicación del pliego de condiciones del nombre «Monor, Monori» (DOP) se recogen en el anexo de la presente Decisión.

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho de impugnar la protección del nombre contemplado en el párrafo primero del presente artículo en un plazo de dos meses a partir de la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 29 de septiembre de 2017.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

[1] DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«MONOR, MONORI»

DOP-HU-N1638

Fecha de la solicitud: 2.5.2013

1. **Nombre(s) que debe(n) registrarse**

«Monor, Monori»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

Vinos varietales y vinos de mezcla (cuvée) *blancos*

Vinos varietales de color verde claro o amarillo verdoso, vivaces y frescos, con el aroma y sabor florales y afrutados característicos de la variedad utilizada; persistencia en boca; secos, semisecos, semidulces o dulces, dependiendo del contenido de azúcar.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (mEq/l)	1,08
Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)	

Vinos varietales y vinos de mezcla (cuvée) *rosados*

Vinos de color rosa pálido o salmón, vivaces, frescos, elaborados a partir de uvas tintas, con aromas y sabores afrutados (frambuesa, melocotón, cereza guinda, grosella negra, fresa silvestre, etc.) e incluso aromas florales; vinos exuberantes, con acidez ligera y alegre; secos, semisecos, semidulces o dulces, dependiendo del contenido de azúcar.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (mEq/l)	1,08
Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)	

Vinos varietales y vinos de mezcla (cuvée) *tintos*

De color rubí, los vinos varietales tienen los aromas y sabores característicos de la variedad utilizada, con una acidez redonda; los vinos de corte (*coupage*) se distinguen por un contenido en taninos que refleja las variedades utilizadas, sabor aterciopelado y cuerpo; estos vinos tienen aromas afrutados (cereza guinda, frambuesa, nueces, grosella negra, etc.) y de especias (canela, vainilla), chocolate y tabaco; secos, semisecos, semidulces o dulces, dependiendo del contenido de azúcar.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (mEq/l)	1,20
Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

a) *Prácticas enológicas esenciales*

Restricción pertinente en la vinificación

1. Prácticas enológicas obligatorias

1.1. Blanco y rosado:

— vendimia manual,

— las uvas deben procesarse el día en que se hayan vendimiado,

— el prensado solo puede efectuarse en prensas verticales,

— purificación del mosto,

— fermentación controlada del mosto a 20 °C como máximo.

1.2. Tinto

— vendimia manual,

— las uvas deben procesarse el día en que se hayan vendimiado,

— fermentación en presencia de los hollejos,

— el prensado solo puede efectuarse en prensas verticales,

— envejecimiento en barricas de madera durante un mínimo de tres meses,

— envejecimiento en botellas durante un mínimo de tres meses.

Prácticas de cultivo

En el caso de viñedos ya existentes plantados antes del 31 de diciembre de 2011, los productos con la DOP Monor(i) pueden producirse a partir de uvas procedentes de esos viñedos durante todo el tiempo en que estos sigan en producción.

En el caso de los viñedos establecidos después del 1 de enero de 2012, los productos etiquetados con la DOP Monor(i) solo pueden producirse a partir de uvas procedentes de cepas plantadas utilizando los siguientes sistemas de conducción: en vaso, en dosel, Moser, en cortina simple y Sylvoz.

En el caso de los viñedos establecidos después del 1 de enero de 2012, la densidad de plantación debe ser, como mínimo, de 3 300 cepas por hectárea. En lo referente a la distancia entre hileras y entre cepas, además de la separación uniforme entre hileras y cepas, también es admisible la plantación de hileras dobles o cepas dobles. La distancia entre hileras deberá ser como mínimo de 1,00 m y como máximo de 3,60 m, mientras que la distancia entre cepas deberá ser como mínimo de 0,60 m y como máximo de 1,20 m. En el caso de cepas dobles, la distancia media entre las cepas es el factor determinante.

En lo referente a la carga del viñedo, el número de yemas fructíferas dejado en cada cepa no podrá ser superior a doce por m^2.

La fecha de inicio de la vendimia la decide cada año la cooperativa vitivinícola competente en función del resultado de las catas de uvas efectuadas semanalmente a partir del 1 de agosto de cada año. La fecha de la vendimia es anunciada formalmente por las cooperativas vitivinícolas.

Las uvas tienen un contenido mínimo de azúcar de 16,0 [MM °] (grado alcohólico natural a 17,5 °C de al menos un 9,87 % vol.)

b) *Rendimientos máximos*

Vino blanco y rosado

70 hl/ha

Vino tinto

60 hl/ha

6. **Zona delimitada**

Las zonas del Strázsa-hegy (monte de Strázsa) en la ciudad de Monor, del Száraz-hegy (monte de Száraz) en la ciudad de Monor y las localidades de Monorierdő y Bénye, y las laderas del Harc-völgy (valle de Harc) en la localidad de Gomba clasificadas como Clases I y II en el catastro vitícola.

7. **Principales uvas de vinificación**

** Zöld veltelini (PRINCIPAL)

** Cabernet sauv. (PRINCIPAL)

** Cabernet franc (PRINCIPAL)

** Blauburger (OTRA)

** Ezerjó (PRINCIPAL)

** Kékoportó (OTRA)

** Kékfrankos (PRINCIPAL)

** Karát (OTRA)

* Kadarka (PRINCIPAL)

** Irsai Olivér (OTRA)

** Hárslevelű (PRINCIPAL)

** Cserszegi fűszeres (PRINCIPAL)

** Chardonnay (PRINCIPAL)

** Ottonel muskotály (OTRA)

** Olasz rizling (PRINCIPAL)

** Kövidinka (PRINCIPAL)

** Szürkebarát (OTRA)

** Syrah (OTRA)

** Sauvignon (OTRA)

** Rajnai rizling (PRINCIPAL)

** Pinot noir (PRINCIPAL)

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Vínculo con la zona geográfica

1. Descripción de la zona delimitada.

Factores naturales

La zona donde se cultivan las uvas destinadas a la elaboración del vino Monori, que, según el Mapa Geomorfológico de Hungría (Magyarország geomorfológiai térképe), se encuentra en la macroregión geomorfológica de Gödöllő-Monori-dombság (montes de Gödöllő-Monor), en un sistema orográfico situado en el extremo suroccidental de los montes de Cserhát, tiene una altitud media de 200 m sobre el nivel del mar. En Monor, una plataforma de erosión separa la mesoregión de Pesti hordalékkúp síkság (llanura aluvial de Pest), situada al suroeste del sistema orográfico, de la mesoregión geomorfológica de Pilis-Alpári homokhát (banco de arena de Pilis-Alpár). Dentro de este sistema orográfico hay cumbres más bajas separadas por valles erosionados. La zona de producción se localiza en dichas cumbres.

El suelo es del Pleistoceno superior, formado por un loess típico de 10-30 m de profundidad, un loess arenoso en pendiente, arenas de loess y arenas movedizas o fijas eólicas. La capa superior está compuesta por suelo forestal pardo-rojizo o suelo forestal residual carbonáceo de tipo chernozem que contiene grandes cantidades de dolomita y bajas cantidades de arcillas de tipo illita; el contenido de hierro y aluminio es relativamente bajo. En toda la zona de las cimas, las aguas subterráneas se encuentran a una profundidad de más de 10 m.

Desde el punto de vista climático, la zona ofrece buenas condiciones para el cultivo de la vid. Las temperaturas oscilan a lo largo de las estaciones, pero no se producen variaciones térmicas extremas. El riesgo de heladas invernales es reducido; en la primavera y el otoño se producen con muy poca frecuencia heladas en cotas altas. No hay diferencias significativas entre las temperaturas mínimas y máximas diarias durante el período de vegetación y el número de días calurosos en verano es escaso. La temperatura media anual es de 11,6 °C. Las precipitaciones se distribuyen uniformemente a lo largo de todo el período de vegetación. Las precipitaciones medias son de 500 mm al año. La insolación anual es de 2 000 horas.

Factores humanos

La producción de uva en el Strázsahegy (monte de Strázsa), en Monor, y en el Harc-völgy (valle de Harc), en Gomba, se basa en las variedades y técnicas tradicionales.

En particular, la producción de uva en la zona delimitada comenzó en el siglo XV, cuando se plantaron viñedos después de la tala de grandes zonas boscosas. Tradicionalmente, las bodegas estaban excavadas en el *loess* entre los viñedos del Strázsahegy, en Monor. Algunas de las bodegas estaban revestidas de ladrillo, pero la mayoría de ellas ni siquiera ahora están recubiertas de ese modo. Las condiciones de temperatura en las bodegas son adecuadas para garantizar el nivel óptimo de temperatura de 10-11 °C. En Monor hay alrededor de mil bodegas.

En los viñedos modernos situados en el Szárazhegy (monte de Száraz), en Monorierdő y Bénye, además de las variedades húngaras tradicionales hay también variedades internacionales.

El impacto de los factores humanos en la zona de producción se puede observar en los siguientes ámbitos:

— selección de variedades en consonancia con el potencial que ofrecen las condiciones ecológicas,

— desarrollo de técnicas de viticultura y vinicultura acordes con unas características ecológicas y, en parte, unas características de mercado específicas,

— desarrollo de instalaciones y de una estructura de integración en consonancia con las condiciones ecológicas y comerciales.

2. Descripción de los vinos

Una característica general de los vinos es su elegante presencia, su elevado contenido en alcohol y buena composición ácida, su persistencia en boca y el aroma y sabor afrutados y florales de la variedad utilizada.

3. Presentación y demostración del vínculo

Debido a la ubicación de la zona de producción de Monor y a las particularidades de su suelo, el medio ambiente tiene una influencia significativa en las características de los vinos producidos a partir de las uvas que se cultivan en dicha zona, que no pueden reproducirse ni en las zonas vecinas de la región vitícola del Danubio ni en otras subregiones vinícolas. Ante todo, ello confiere a los vinos un rico *bouquet* de aromas y sabores y explica su baja acidez y alto contenido en alcohol. Los vinos presentan un mayor contenido en minerales debido a las propiedades del suelo y poseen un carácter mineral. Los vinos de la zona de producción pueden consumirse jóvenes, pero sus cualidades se desarrollan plenamente si son objeto de una crianza más prolongada.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Marco jurídico

Gestión de las DOP/IGP por parte de una organización, cuando así lo contemplan los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

a) Garantía de la identidad del origen: el nombre de una localidad únicamente puede figurar en un vino si el 100 % de las materias primas utilizadas en su elaboración se han cultivado en dicha localidad.

b) Lista de menciones tradicionales autorizadas y otras menciones restringidas:

i) Mención tradicional: *Védett eredetű bor* [vino de origen protegido]

ii) Otras menciones restringidas: *muskotály, barrique*

iii) Las menciones tradicionales, las demás menciones restringidas y las menciones que hagan referencia al color del vino no podrán figurar en la etiqueta en caracteres de mayor tamaño que los utilizados para la denominación de origen.

c) Utilización de los nombres de las variedades:

i) Los nombres de las variedades podrán figurar en la etiqueta a condición de que aparezcan en caracteres que no sean de mayor tamaño que los utilizados para la denominación de origen.

ii) En el caso de los vinos producidos a partir de diversas variedades de uva, podrán utilizarse los términos *küvé, cuvée* o *házasítás*.

Producción fuera de la zona de producción delimitada:

Marco jurídico

Gestión de las DOP/IGP por parte de una organización, cuando así lo contemplan los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

La localidad de Tápiószentmárton puede acogerse a esta condición.

Enlace al pliego de condiciones

http://boraszat.kormany.hu/monor