

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 29 settembre 2017**

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione relativo a una denominazione nel settore vitivinicolo

[Monor, Monori (DOP)]

(2017/C 329/06)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) L'Ungheria ha presentato una domanda di protezione della denominazione «Monor, Monori» in conformità alla parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) A norma dell'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che sono soddisfatte le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione effettuata nel corso della procedura nazionale preliminare per l'esame della domanda di protezione della denominazione «Monor, Monori» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione per la denominazione «Monor, Monori» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 29 settembre 2017

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO
«MONOR, MONORI»
PDO-HU-N1638

Data della domanda: 2.5.2013

1. Nome (nomi) da registrare

Monor, Monori

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino/dei vini*Vini bianchi varietali e assemblati*

Di colore verde pallido o giallo verdolino, vivaci e freschi, i vini varietali hanno un profumo fruttato e floreale e un gusto caratteristico del vitigno utilizzato; finale persistente; secchi, abboccati, amabili o dolci, a seconda del tenore di zucchero.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico totale minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (mEq/l)	1,08
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Vini rosati varietali e assemblati

Di colore rosa pallido o salmone, sono vini vivaci e freschi ottenuti da uve a bacca rossa, con profumi e gusti fruttati (lampone, pesca, amarena, ribes nero, fragola selvatica ecc.) e talvolta aromi floreali; vini esuberanti, con acidità leggera e gioiosa; secchi, abboccati, amabili o dolci, a seconda del tenore di zucchero.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico totale minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (mEq/l)	1,08
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Vini rossi varietali e assemblati

Di colore rosso rubino, i vini varietali hanno profumi e gusti caratteristici del vitigno utilizzato, con acidità rotonda; i vini assemblati hanno un contenuto di tannini che riflette i vitigni utilizzati, gusto vellutato e corpo; questi vini hanno aromi fruttati (amarena, lampone, noce, ribes nero ecc.), speziati (cannella e vaniglia) e di cioccolato e tabacco; secchi, abboccati, amabili o dolci, a seconda del tenore di zucchero.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico totale minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (mEq/l)	1,20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

5. Pratiche di vinificazione*a. Pratiche enologiche essenziali*

Restrizioni pertinenti alle pratiche enologiche

1. Pratiche enologiche obbligatorie

1.1. Vini bianchi e rosati

- raccolta manuale;
- le uve devono essere trasformate il giorno in cui sono state raccolte;
- la pressatura può essere effettuata solo con presse pneumatiche;
- chiarificazione del mosto;
- fermentazione controllata del mosto a 20 °C max.

1.2. Vini rossi

- raccolta manuale;
- le uve devono essere trasformate il giorno in cui sono state raccolte;
- macerazione sulle bucce;
- la pressatura può essere effettuata solo con presse pneumatiche;
- maturazione in botti di legno per almeno tre mesi
- affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.

Pratica culturale

Nel caso di vigneti esistenti piantati anteriormente al 31 dicembre 2011, i prodotti recanti la DOP Monor(i) possono essere ottenuti da uve originarie del vigneto finché questo rimane in produzione.

Nel caso di vigneti piantati dopo il 1° gennaio 2012 i prodotti recanti la DOP Monor(i) possono essere ottenuti solo da uve originarie dei vigneti piantati utilizzando i seguenti metodi di coltivazione: alberello, sistema a ombrello, sistema Moser, pergola semplice, sistema Sylvoz.

Per i vigneti piantati dopo il 1° gennaio 2012 la densità di impianto deve essere almeno di 3 300 ceppi per ettaro. Nel determinare la distanza tra i filari e tra i ceppi, oltre a una distanza regolare tra filari e ceppi, è accettabile anche l'impianto di filari doppi e/o di viti doppie. La distanza tra i filari deve essere di almeno 1,00 m e non superiore a 3,60 m, mentre la distanza tra i ceppi deve essere di almeno 0,60 m e non superiore a 1,20 m. Nel caso di viti doppie, la distanza media tra i ceppi è il fattore determinante.

Al momento di determinare il carico delle gemme, il numero di gemme pronte su ciascuna vite non deve essere superiore a 12 per m².

La data di inizio della vendemmia è decisa ogni anno dalla comunità vitivinicola competente ed è determinata sulla base di prove effettuate ogni settimana dal 1° agosto di ogni anno. Le comunità vitivinicole pubblicano la data della vendemmia con un annuncio.

Le uve hanno un tenore minimo di zucchero di 16,0 [MM°] (titolo alcolometrico naturale a 17,5 °C pari almeno a 9,87 % vol.).

b. *Rese massime*

Vino bianco e rosato

70 hl/ha

Vino rosso

60 hl/ha

6. Zona delimitata

Le sezioni delle Strázsa-hegy (colline di Strázsa) nella città di Monor, Száraz-hegy (colline di Száraz) nella città di Monor e i villaggi di Monorierdő e Bénye e i pendii di Harc-völgy (valle di Harc) nel villaggio di Gomba che sono classificati nelle classi I e II in base al catasto viticolo.

7. Uve da vino principali

- * * Zöld veltelini (PRINCIPALE)
- ** Cabernet sauv. (PRINCIPALE)
- ** Cabernet franc (PRINCIPALE)
- * * Blauburger (ALTRA)
- ** Ezerjő (PRINCIPALE)
- ** Kékoportó (ALTRA)
- ** Kékfrankos (PRINCIPALE)
- ** Karát (ALTRA)
- * Kadarka (PRINCIPALE)
- ** Irsai Olivér (ALTRA)
- ** Hárslevelű (PRINCIPALE)
- ** Cserszegi fűszeres (PRINCIPALE)
- ** Chardonnay (ALTRA)
- ** Ottonel muskotály (ALTRA)
- ** Olasz rizling (PRINCIPALE)
- ** Kövidinka (PRINCIPALE)
- ** Szürkebarát (ALTRA)
- ** Syrah (ALTRA)
- ** Sauvignon (ALTRA)
- ** Rajnai rizling (PRINCIPALE)
- ** Pinot noir (PRINCIPALE)

8. Descrizione del legame/dei legami

Legame con la zona geografica

1. Definizione della zona delimitata

I fattori naturali

La zona in cui sono coltivate le uve per il vino Monori, che - secondo la mappa geomorfologica ungherese (Magyarország geomorfológiai térképe) - si trova nella macroregione geomorfologica di Gödöllő-Monori-dombság (colline di Gödöllő-Monori), in una catena di rilievi collinari all'estremità sudoccidentale delle colline Cserhát, ha un'altitudine media di 200 metri sul livello del mare. A Monor una piattaforma di erosione separa la mesoregione di Pesti hordalékkúp síkság (piana alluvionale di Pesti), situata a sud-ovest della dorsale collinare, dalla mesoregione geomorfologica di Pilis-Alpári homokhát (crinale sabbioso di Pilis-Alpár). All'interno del territorio collinare si trovano crinali più bassi separati da vallate erose. La zona di produzione è situata su tali crinali.

Il suolo risale al Pleistocene superiore ed è formato da 10-30 m di loess tipico, loess sabbioso in pendio, sabbie di loess e sabbie mobili o sabbie eoliche fisse. Lo strato superficiale è composto da suolo forestale rossiccio o da terre nere (chernozem) carbonacee di origine forestale che contengono grandi quantità di dolomite e scarse quantità di minerali argillosi a base di illite, con un tenore di ferro e alluminio relativamente basso. Ovunque sui crinali le acque sotterranee scorrono a una profondità di oltre 10 m.

Dal punto di vista climatico la zona è adatta alla viticoltura. Le temperature variano a seconda della stagione, ma non si verificano variazioni di temperatura estreme. Il rischio di gelate invernali è scarso e le gelate si verificano solo raramente sui rilievi in primavera e in autunno. Non si registrano variazioni di rilievo tra le temperature massime e minime giornaliere nel periodo di vegetazione e il numero di giorni caldi in estate è basso. La temperatura media annua è di 11,6 °C. Le precipitazioni sono distribuite uniformemente in tutto il periodo vegetativo. Le precipitazioni medie annue sono di 500 mm. Le ore di sole all'anno sono 2 000.

I fattori umani

La produzione di uve nella Strázsahegy a Monor e nella Harc-völgy (valle di Harc) a Gomba si basa su varietà e tecniche tradizionali.

In particolare, nella zona delimitata la produzione di uve è iniziata nel XV secolo, quando sono stati impiantati vigneti a seguito del disboscamento di vaste zone forestali. Le cantine erano tradizionalmente scavate nel loess tra i vigneti sulla Strázsahegy (collina di Strázsa) a Monor. Alcune cantine erano rivestite internamente di mattoni, ma la maggior continua a non esserlo nemmeno ora. Le condizioni termiche nelle cantine assicurano una temperatura ideale di 10-11 °C. Vi sono circa 1 000 cantine a Monor.

Nei vigneti moderni sulla Szárazhegy (collina di Száraz) a Monorierdő e Bénye, oltre alle tradizionali varietà ungheresi si coltivano vitigni internazionali.

L'incidenza dei fattori umani nella zona di produzione può essere osservata nei seguenti settori:

- selezione delle varietà in linea con il potenziale delle condizioni ecologiche;
- sviluppo di tecniche vitivinicole ed enologiche conformi alle specifiche caratteristiche ecologiche e, in parte, del mercato;
- sviluppo di impianti e di una struttura di integrazione in linea con le condizioni ecologiche e commerciali.

2. Descrizione dei vini

Caratteristiche generali dei vini sono l'aspetto elegante, l'elevata gradazione alcolica e la fine acidità, il finale persistente, il profumo floreale e fruttato e il gusto varietale.

3. Presentazione e dimostrazione del nesso di causalità

A motivo dell'ubicazione della zona di produzione di Monor e delle peculiarità del suolo, l'ambiente ha un impatto significativo sulle caratteristiche dei vini ottenuti dalle uve coltivate in questa regione, che non possono essere replicate né nelle zone limitrofe della regione vitivinicola della Duna (Danubio) né in altre sottoregioni vitivinicole. Tale ambiente conferisce principalmente un ricco corredo di profumi e aromi e fa sì che i vini abbiano una bassa acidità e una gradazione alcolica elevata. I vini presentano un contenuto di minerali più alto a causa delle proprietà del suolo e possiedono un carattere minerale. I vini originari di questa zona di produzione possono essere consumati giovani, ma sviluppano pienamente le loro qualità con un affinamento più lungo.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro normativo

Da un'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dagli Stati membri.

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione

- a) Garanzia dell'identità dell'origine: il nome di una località può figurare su un vino soltanto se il 100 % delle materie prime utilizzate nell'elaborazione del vino sono state coltivate in tale località.
- b) Elenco delle menzioni tradizionali consentite e di altre menzioni a uso limitato:
 - i. menzione tradizionale: Védett eredetű bor [Vino a origine protetta];
 - ii. altre menzioni a uso limitato: muskotály, barrique;
 - iii. le menzioni tradizionali, altre menzioni a uso limitato e le menzioni che si riferiscono al colore del vino non possono essere indicate sull'etichetta in caratteri più grandi rispetto a quelli utilizzati per la denominazione di origine.
- c) Uso dei nomi di varietà:
 - i. i nomi di varietà possono figurare sull'etichetta purché i caratteri in cui appaiono non siano più grandi rispetto a quelli utilizzati per la denominazione di origine;
 - ii. per i vini ottenuti da diversi vitigni possono essere utilizzate le menzioni «küvé», «cuvée» o «házasítás».

Produzione al di fuori dell'area di produzione delimitata

Quadro normativo

Da un'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dagli Stati membri.

Tipo di condizione supplementare

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Possibile nel villaggio di Tápiószentmárton.

Link al disciplinare del prodotto

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