

**DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION****du 29 septembre 2017****relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence de la publication du cahier des charges concernant une dénomination dans le secteur vitivinicole****[Monor, Monori (AOP)]**

(2017/C 329/06)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil <sup>(1)</sup> et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) La Hongrie a envoyé une demande de protection de la dénomination «Monor, Monori» conformément à la partie II, titre II, chapitre I, section 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.
- (2) La Commission a examiné la demande conformément aux dispositions de l'article 97, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013 et en a conclu que les conditions établies aux articles 93 à 96, à l'article 97, paragraphe 1, ainsi qu'aux articles 100, 101 et 102 dudit règlement, sont remplies.
- (3) Afin de permettre la présentation des déclarations d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, il convient de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* le document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), dudit règlement et la référence de la publication du cahier des charges faite au cours de la procédure nationale préliminaire d'examen de la demande de protection de la dénomination «Monor, Monori»,

DÉCIDE:

*Article unique*

Le document unique établi conformément à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 et la référence de la publication du cahier des charges concernant la dénomination «Monor, Monori» (AOP) figurent à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, un droit d'opposition à la protection de la dénomination visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant deux mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 29 septembre 2017.

*Par la Commission*

Phil HOGAN

*Membre de la Commission*

---

<sup>(1)</sup> JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

## ANNEXE

## DOCUMENT UNIQUE

## «MONOR, MONORI»

## PDO-HU-N1638

Date de la demande: 2.5.2013

**1. Dénomination(s) à enregistrer**

«Monor, Monori»

**2. Type de l'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

**3. Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

**4. Description du ou des vins***Vins de cépage et de cuvée blancs*

De couleur vert clair ou jaune verdâtre, vifs et frais, les vins de cépage ont un parfum et un goût fruités et floraux, caractéristiques de la variété utilisée; longs en bouche; secs, demi-secs, demi-doux ou doux, en fonction de la teneur en sucre.

**Caractéristiques analytiques générales**

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique total minimal (en % du volume)	11,00
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (mEq/l)	1,08
Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (mg/l)	

*Vins de cépage et de cuvée rosés*

De couleur rose pâle ou saumon, vifs et frais, vins issus de raisins noirs, ayant des parfums et saveurs fruités (framboise, pêche, cerise acide, cassis, fraises des bois, etc.) et, éventuellement, des arômes floraux; vins exubérants avec une acidité légère et joyeuse; secs, demi-secs, demi-doux ou doux, en fonction de la teneur en sucre.

**Caractéristiques analytiques générales**

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique total minimal (en % du volume)	11,00
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (mEq/l)	1,08
Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (mg/l)	

*Vins de cépage et de cuvée rouges*

De couleur rubis, les vins de cépage ont des parfums et des saveurs caractéristiques de la variété utilisée, avec une acidité ronde; les vins de coupage ont une teneur en tanin reflétant les variétés utilisées, un goût velouté et du corps; ces vins développent des arômes de fruits (cerise acide, framboise, noix, cassis, etc.), d'épices (cannelle et vanille), de chocolat et de tabac; secs, demi-secs, demi-doux ou doux, en fonction de la teneur en sucre.

**Caractéristiques analytiques générales**

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique total minimal (en % du volume)	11,00
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (mEq/l)	1,20
Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (mg/l)	

**5. Pratiques œnologiques***a. Pratiques œnologiques essentielles*

Restrictions applicables à la fabrication du vin

## 1. Pratiques œnologiques obligatoires

## 1.1. Blanc et rosé

- Récolte manuelle,
- le raisin doit être transformé le jour de la récolte,
- le pressurage ne peut être effectué que dans des pressoirs par lot,
- purification du moût,
- fermentation contrôlée du moût à 20 °C maximum.

## 1.2. Rouge

- Récolte manuelle,
- le raisin doit être transformé le jour de la récolte,
- macération sur peaux,
- le pressurage ne peut être effectué que dans des pressoirs par lot,
- vieillissement en fûts de bois pendant une période minimale de trois mois,
- vieillissement en bouteilles pendant une période minimale de trois mois.

## Pratique culturale

Dans le cas de vignobles existants, plantés avant le 31 décembre 2011, les produits portant l'AOP Monor(i) peuvent être obtenus de raisins provenant du vignoble aussi longtemps que celui-ci est maintenu en culture.

Dans le cas de vignobles établis après le 1<sup>er</sup> janvier 2012, les produits portant l'AOP Monor(i) peuvent être obtenus uniquement de raisins provenant de vignes plantées selon les méthodes de culture suivantes: conduite en couronne, conduite en ombrelle, conduite Moser, conduite en rideau simple, conduite Sylvoz.

Pour les vignobles établis après le 1<sup>er</sup> janvier 2012, la densité de plantation doit être d'au moins 3 300 pieds par hectare. Lors de la détermination de la distance entre les rangs et entre les pieds, à côté des rangs réguliers et de l'espacement entre les pieds, la plantation de rangs doubles et/ou de pieds doubles est également acceptable. La distance entre les rangs doit être d'au moins 1,00 m et inférieure à 3,60 m, tandis que la distance entre les pieds doit être d'au moins 0,60 m et inférieure à 1,20 m. Dans le cas de pieds jumelés, la distance moyenne entre les pieds est le facteur déterminant.

Lors de la détermination de la charge de la vigne, le nombre maximal de bourgeons vivants laissés sur chaque pied est fixé à 12 par m<sup>2</sup>.

La date de début de la vendange est décidée chaque année par la communauté vitivinicole compétente et est arrêtée sur la base de récoltes tests effectuées chaque semaine à partir du 1<sup>er</sup> août. La date de la vendange est publiée sous forme de communication des communautés vitivinicoles.

Les raisins ont une teneur minimale en sucre de 16,0 [MM°] (titre alcoométrique naturel à 17,5 °C d'au moins 9,87 % vol.).

b. *Rendements maximaux*

**Vin blanc et rosé**

70 hl/ha

**Vin rouge**

60 hl/ha

**6. Zone délimitée**

Les sections de Strázsa-hegy (colline de Strázsa) dans la ville de Monor, Száraz-hegy (colline de Strázsa) dans la ville de Monor et les villages de Monorierdő et Bénye, et les pentes de Harc-völgy (vallée de Harc) dans le village de Gomba qui sont répertoriées en classe I et II conformément au cadastre viticole.

**7. Cépages principaux**

\*\* Zöld veltelini (PRINCIPAL)

\*\* Cabernet sauv. (PRINCIPAL)

\*\* Cabernet franc (PRINCIPAL)

\*\* Blauburger (AUTRE)

\*\* Ezerjő (PRINCIPAL)

\*\* Kékoportó (AUTRE)

\*\* Kékfrankos (PRINCIPAL)

\*\* Karát (AUTRE)

\* Kadarka (PRINCIPAL)

\*\* Irsai Olivér (AUTRE)

\*\* Hárslevelű (PRINCIPAL)

\*\* Czerszegi fűszeres (PRINCIPAL)

\*\* Chardonnay (PRINCIPAL)

\*\* Ottonel muskotály (AUTRE)

\*\* Olasz rizling (PRINCIPAL)

\*\* Kövidinka (PRINCIPAL)

\*\* Szürkebarát (AUTRE)

\*\* Syrah (AUTRE)

\*\* Sauvignon (AUTRE)

\*\* Rajnai rizling (PRINCIPAL)

\*\* Pinot noir (PRINCIPAL)

## 8. Description du ou des liens

*Lien avec l'aire géographique*

### 1. Description de la zone délimitée

Facteurs naturels

La zone de culture des raisins destinés à la production de Monori, qui, selon la carte géomorphologique hongroise (Magyarország geomorfológiai térképe), se situe dans la macro-région géomorphologique de Gödöllő-Monori-dombság (collines de Gödöllő-Monor), dans une série de collines sur l'arête sud-ouest des collines de Cserhát, à une altitude moyenne de 200 m au-dessus du niveau de la mer. À Monor, une plate-forme d'érosion sépare la mésorégion de Pesti hordalékkúp síkság (plaine alluviale de Pest), qui se trouve au sud-ouest de la crête, de la mésorégion géomorphologique de Pilis-Alpári homokhát (crête de sable de Pilis-Alpár). Dans la série de collines se trouvent des crêtes plus basses séparées par des vallées érodées. La zone de production se situe sur ces crêtes.

Le sol est du Pléistocène supérieur, comprenant un loess typique de 10 à 30 m de profondeur, un loess sablonneux en pente, des sables de loess et des sables mouvants ou des sables éoliens fixes. La couche supérieure est composée de sol forestier rouge-brun ou de tchernoziom forestier résiduel carbonacé, qui contient de grandes quantités de dolomite et de faibles quantités de minéraux argillo-illitiques, avec une teneur relativement faible en fer et en aluminium. Partout sur les crêtes, les eaux souterraines se trouvent à une profondeur de plus de 10 m.

Du point de vue climatique, la zone se prête bien à la culture de la vigne. Les températures varient en fonction de la saison, mais jamais de manière extrême. Le risque de gelées hivernales est faible, et elles ne se produisent que rarement, à des altitudes élevées, au printemps et en automne. Il n'y a pas de variations significatives entre les températures journalières minimales et maximales pendant la période de végétation, et le nombre de journées chaudes en été est faible. La température moyenne annuelle est de 11,6 °C. Les précipitations sont réparties uniformément tout au long de la période de végétation. Les précipitations moyennes sont de 500 mm par an. La zone bénéficie de 2 000 heures d'ensoleillement par an.

Facteurs humains

La production de raisin sur le Strázsahegy à Monor et dans le Harc-völgy (vallée de Harc) à Gomba se fonde sur des variétés et des techniques traditionnelles.

En particulier, la production de raisin dans la zone délimitée a commencé au XV<sup>e</sup> siècle, lorsque des vignes ont été plantées après le défrichage de vastes zones boisées. Les caves ont été traditionnellement creusées dans le loess dans les plantations de vigne sur le Strázsahegy (colline de Strázsa), à Monor. Certaines caves ont été revêtues de briques, mais la plupart d'entre elles ne le sont toujours pas aujourd'hui. Les conditions thermiques dans les caves assurent une température idéale de 10-11 °C. On dénombre environ 1 000 caves à Monor.

Dans les vignobles modernes sur le Szárazhegy (colline de Száraz) à Monorierdő et Bénye, des variétés internationales se mêlent aux variétés traditionnelles hongroises.

L'impact des facteurs humains sur la zone de production peut être observé dans les domaines suivants:

- sélection des variétés conformément au potentiel offert par les conditions écologiques,
- développement de techniques viticoles et vinicoles dans le respect de critères écologiques spécifiques, d'une part, et des caractéristiques du marché, d'autre part,
- développement d'installations et d'une structure d'intégration conformes aux conditions écologiques et commerciales.

### 2. Description des vins

Une caractéristique générale des vins réside dans leur aspect élégant, leur teneur élevée en alcool, leur bonne composition acide et leur longueur en bouche qui permet d'apprécier le parfum et la saveur de fleurs et de fruits de la variété utilisée.

### 3. Présentation et démonstration du lien de causalité

Du fait de la localisation de la zone de production du Monor et des particularités de son sol, le milieu a une incidence significative sur les caractéristiques des vins produits à partir de raisins cultivés dans cette zone, qui ne peuvent être reproduites ni dans les zones voisines de la région viticole de Duna (Danube) ni dans d'autres sous-régions viticoles. Cette incidence se reflète avant tout dans un riche bouquet de saveurs et d'arômes et dans la faible acidité et la teneur élevée en alcool des vins. Ces vins ont une teneur plus élevée en minéraux en raison des propriétés du sol et possèdent un caractère minéral. Les vins de la zone de production peuvent être consommés jeunes, mais leurs qualités se développent pleinement au fil du temps.

## 9. Autres conditions essentielles

### *Cadre juridique*

Par une organisation responsable des AOP/IGP, à la demande des États membres.

### *Types de conditions supplémentaires*

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

### *Description de la condition*

- a) Garantie de l'identité d'origine: le nom d'une localité peut figurer sur un vin uniquement si 100 % des matières premières utilisées pour élaborer le vin ont été cultivées dans cette localité.
- b) Liste des mentions traditionnelles autorisées et d'autres mentions à usage limité:
  - i) Mention traditionnelle: Védett eredetű bor [Vin d'origine protégée]
  - ii) Autres mentions à usage limité: muskotály, barrique
  - iii) Les mentions traditionnelles, d'autres mentions à usage limité et des mentions faisant référence à la couleur du vin ne peuvent être indiquées sur l'étiquette dans des caractères plus grands que ceux utilisés pour l'appellation d'origine.
- c) Utilisation des noms de variétés:
  - i) Les noms de variétés peuvent figurer sur l'étiquette à condition que la taille des caractères utilisés ne dépasse pas celle des caractères utilisés pour l'appellation d'origine.
  - ii) Pour les vins produits à partir de plusieurs variétés de raisin, les mentions «küvé», «cuvée» ou «házasítás» peuvent être utilisées.

### *Production en dehors de l'aire de production délimitée*

#### *Cadre juridique*

Par une organisation responsable des AOP/IGP, à la demande des États membres.

#### *Types de conditions supplémentaires*

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

#### *Description de la condition*

Possible dans le village de Tápiószentmárton.

### **Lien vers le cahier des charges**

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

---