Új bornév iránti kérelem

I. EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A BEJEGYZENDŐ ELNEVEZÉS(EK)

Monor (hu)
Monori (hu)

2. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ TÍPUSA:

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT TERMÉKEK KATEGÓRIÁI

1. Bor

4. A BOR(OK) LEÍRÁSA

fehér fajta és küvé borok

Halványzöld, vagy zöldes-sárga színű, friss, üde jellegű, fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és virág illatokkal, ízekkel, hosszú ízű, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	11,00
Minimális teljes savtartalom:	4,5 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	1,08
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	

rozé fajta és küvé borok

Kékszőlőből készült, halvány rózsaszínű vagy lazacszínű, friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom	

(tömegszázalék):	
Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	11,00
Minimális teljes savtartalom:	4,5 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	1,08
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	

vörös fajta és küvé borok

Rubin színű, fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília), csokoládé, dohány aromákkal bíró vörösborok, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	11,00
Minimális teljes savtartalom:	4,5 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	1,20
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	

5. BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

a. Alapvető borászati eljárások

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

1.1. Fehér és rozé

- kézi szüret,
- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni,
- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető,
- must tisztítása,
- a must szabályozott erjesztése legfeljebb 20 o C-on,

1.2. Vörös

- kézi szüret,
- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni,
- héjon erjesztés,
- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető,
- fahordós érlelés legalább 3 hónap,
- palackos érlelés legalább 3 hónap.

Művelési gyakorlat
A 2011. december 31-e előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Monor(i) OEM termékek.
2012. január 1-e után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Monor(i) OEMjelzéssel ellátott termékek: fejművelés, ernyőművelés, Moser művelés, egyesfüggöny művelés, sylvoz művelés
Az ültetvénysűrűség a 2012. január 1-e után létesített ültetvény esetén legalább 3.300 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés is elfogadható. A sortávolság legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m, a tőtávolság legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m lehet. Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlaga az irányadó.
A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma nem haladhatja meg a 12 élő világos rügy/nm értéket.
A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya évente határozza meg, amit a minden évben augusztus 1-től hetenként végzett próbaszüret alapján állapít meg. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.
A szőlő minimális cukortartalma 16,0 [MM°] (17,5 °C-on, minimális természetes alkoholtartalom 9,87 %vol).

b. Maximális hozamok

Fehér és rosébor
70 hektoliter/hektár

Vörösbor
60 hektoliter/hektár

6. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Monor településen a Strázsa-hegy, Monor, Monorierdő és Bénye településen a Száraz-hegy, Gomba településen Harc-völgy dőlőknek a borszőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

7. FONTOSABB BORSZŐLŐFAJTÁK

** Zöld veltelini (MAIN)
** Cabernet sauv. (MAIN)

** Cabernet franc (MAIN)
** Blauburger (OTHER)
** Ezerjó (MAIN)
** Kékoportó (OTHER)
** Kékfrankos (MAIN)
** Karát (OTHER)
* Kadarka (MAIN)
** Irsai Olivér (OTHER)
** Hárslevelű (MAIN)
** Cserszegi fűszeres (MAIN)
** Chardonnay (MAIN)
** Ottonel muskotály (OTHER)
** Olasz rizling (MAIN)
** Kövidinka (MAIN)
** Szürkebarát (OTHER)
** Syrah (OTHER)
** Sauvignon (OTHER)
** Rajnai rizling (MAIN)
** Pinot noir (MAIN)

8. A KAPCSOLAT(OK) LEÍRÁSA

Kapcsolat a földrajzi területtel

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők

A monori szőlők területe a „Magyarország geomorfológiai térképe” szerint a Gödöllő-Monori-dombság nevű geomorfológiai nagytájon, a Cserhát hegység délnyugati szegélyén elhelyezkedő dombvonulaton, átlagosan 200 méter tengerszint feletti magasságban fekszik. A dombhát délnyugati szomszédságában levő Pesti hordalékkúp síkság nevű és a Pilis-Alpári homokhát nevű geomorfológiai középtájtól Monor határában egy eróziós tereplépcső választja el. Magát a dombvonulatot eróziós völgyekkel tagolt alacsonyabb dombhátak jellemzik. Ezeken a dombhátakon terül el a termőhely.

A talaj felső-pleisztocén kori 10-30 méter vastagságú típusos lösz, homokos lejtőlösz, löszös homok, valamint futóhomok, illetve szélhordta kötött homok. A termőréteg rozsdabarna erdőtalaj, illetve karbonátos erdőmaradványos csernozjom talaj, mely nagy mennyiségű dolomitot tartalmaz, kevés illites agyagásványt, viszonylag kis mennyiségű vas és alumíniumtartalom jellemzi. A dombhátakon a talajvíz mindenütt 10 méternél mélyebben helyezkedik el.

A terület klimatikusan kiválóan alkalmas szőlőtermesztésre. A hőmérséklet az évszakoknak megfelelően alakul, szélsőséges hőmérséklet-ingadozás nem tapasztalható. A téli fagy veszélye kicsi, a tavaszi, őszi fagyok a kiemelkedő területeken ritkán fordulnak elő. A vegetációs

időszakban a a napi minimum és maximum hőmérsékletek ingadozása nem jelentős, a nyári hőségnapok száma alacsony. Az éves átlagos hőmérséklet 11,6 Co. A csapadék eloszlása a vegetációs időszakban kiegyenlített. Az átlagos éves csapadék mennyisége 500 mm/év. Napsütéses órák száma 2000 óra/év.
Emberi tényezők
A lehatárolt területen a szőlőtermesztés kezdete a XV. századra tehető, amikor a kiterjedt erdőségek kiírtását követően szőlőtelepítéseket végeztek. A Monor-Strázsahegyen telepített szőlők között hagyományosan löszbe vájt pincék voltak. A pincék egy része téglával kirakott, de több ma is téglázatlan. A pincék hőmérséklete alkalmas a 10-11 °C optimális hőmérséklet biztosítására. Monor településen mintegy ezer pince található.
A szőlőtermesztés jelenleg a Monor-Strázsahegyen, Gomba Harc-völgy dűlőben főként hagyományos fajtákkal és technológiával folyik.
A Monorierdő, Bénye, települések határában lévő Szárazhegy korszerű ültetvényein a hagyományos magyar fajták mellett a világfajták is megtalálhatók
A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:
· Az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajta kiválasztása.
· Az ökológiai és részben piaci sajátosságokhoz illeszkedő szőlészeti és borászati technológia kialakítása.
· Az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integráció szerkezet kialakítása.
· Aktív részvétel a borturizmus területén.

2. A borok leírása
A borok általános jellemzője, hogy elegáns megjelenésű, alkoholban gazdag, finom savösszetételű, tartalmas, hosszú utóízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző virág, gyümölcs illatokkal, ízekkel rendelkezik.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása
Az ökológiai környezet - a monori termőhely fekvésének, a talajok különleges viszonyának köszönhetően - jelentős hatással van az ott termett szőlőből készült borok jellemzőire, amelyek sem a Duna Borrégió szomszédos területein, sem más borvidéken nem reprodukálhatók. Ez a tipikusság elsősorban a íz- és zamatgazdag összetétel és alacsony savtartalmú, alkoholban gazdag borokat jelent. A borok a talajadottságokból adódóan magasabb ásványi anyag tartalmúak, minerális jegyeket hordoznak. A termőhely borai fiatalon is fogyaszthatók, de értékeik a hosszabb érlelés során teljesednek ki.
A szőlőtermesztés és a borforgalmazás jelentős jövedelemforrás a térségben, a borhoz kapcsolódó idegenforgalmi lehetőségek, valamint a Budapest, a magyar főváros közelsége, jelentős piaci potenciált jelentenek. A településeken lévő pincék a borturizmus, és idegenforgalom területén meghatározók.

9. TOVÁBBI ALAPVETŐ FELTÉTELEK

Jelölési szabályok

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

a) D űlőnév csak abban az esetben tüntethető fel a boron, ha a bor szőlő alapanyaga100 %-a az adott dűlőben termett.

b) A feltüntethető hagyományos kifejezések és egyéb korlátozottan használható kifejezések listája:

i) Hagyományos kifejezés: védett eredetű bor

ii) Egyéb korlátozottan használható kifejezés : muskotály, barrique

iii) Hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés címkén történő megjelentetés betűmérete nem lehet nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.

c) Fajtanév használata

i) Fajtanév, úgy tüntethető fel, amennyiben a címkén történő megjelentetés betűmérete nem nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.

ii) Több fajtából készült borok esetén használható kifejezés a küvé, cuvée vagy a házasítás szó.

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Tápiószentmárton település területén lehetséges.

10. A TERMÉKLEÍRÁSHOZ VEZETŐ LINK

http://boraszat.kormany.hu/monor