C/2024/7386

6.12.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/7386)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Tihany / Tihanyi“

PDO-HU-A1503-AM02

Дата на съобщението: 27.9.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Повишаване на изискването за минимална киселинност**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика II. Описание на вината (точка 4 от единния документ)

Основания: По-високите нива на киселинност осигуряват свежестта и динамичния характер на вината тип „розе“ Tihanyi.

2. **Понижаване на изискването за минимално общо алкохолно съдържание**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика II. Описание на вината (точка 4 от единния документ)

Основания: По-ниското алкохолно съдържание осигурява свежестта и динамичния характер на вината тип „розе“ Tihanyi.

3. **Разрешение за пускане на пазара на вино, произведено изключително от сорта грозде syrah**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика III. Специфични енологични практики (това уточнение не засяга единния документ)

Основания: За да отговорим на пазарното търсене, бихме искали да разрешим пускането на пазара на вино, произведено изключително от сорта грозде syrah, като заличим следното изискване: Вино, произведено от сорта грозде syrah, може да бъде пуснато на пазара само когато е купажирано с вина, произведени от други сортове грозде.

4. **Прилагане към сорта грозде pinot noir на същите изисквания, които се прилагат към подобни сортове грозде**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика III. Специфичните енологични практики (точка 5.1.3 от единния документ)

Основания: Бихме искали да хармонизираме и опростим условията за производство, като подложим сорта грозде pinot noir на същите изисквания като тези за вината, произвеждани от сортовете kékfrankos, kékoportó и zweigelt. Изискванията за определяне на качеството на гроздето при гроздобера, установени преди това за сорта грозде pinot noir, са заличени.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

5. **Заличаване на изискването датата на гроздобера да се определя от магистрата от лозаро-винарската общност**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика III. Специфични енологични практики (това уточнение не засяга единния документ)

Основания: С това заличаване даваме възможност на винарските изби сами да определят датата на гроздобера, при условие че бъдат извършени проверки, в зависимост от вида на продукта, който желаят да произвеждат.

6. **Увеличаване на максималния добив поради промени в гъстотата на лозовите насаждения**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика V. Максимални добиви (точка 5.2 от единния документ)

Основания: През последните години гъстотата на лозовите насаждения в района на производство се е променила значително в резултат на програмата за преструктуриране. Максимално допустимата загуба на лози е уредена в законодателството. Натоварването на лозите, посочено в първоначалната спецификация на продукта, не се е променило.

7. **Ограничаване на производството в рамките на лозаро-винарския район Balatonfüred-Csopak**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика VIII. Допълнителни условия (точка 9 от единния документ)

Основания: Ограничаването на района на производство на продукта ще спомогне за подобряване на прозрачността на проверките в интерес на поддържането на защитата и качеството.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Tihany / Tihanyi

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаровинарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от позиция 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Вина тип „розе“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цветът на вината тип „розе“ варира от бледо розово през бледо виолетово до бледа „сьомга“ („лукова обвивка“).

Ароматът им се характеризира с умерено интензивни плодови аромати.

Вкусът им е свеж, с подчертана киселинност и без да се долавят аромати и вкусове, получени при отлежаването в бъчви.

Изисквания по отношение на анализа

Характеристиките по-долу, за които не са посочени стойности, са в съответствие с ограниченията, предвидени в регламентите на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност: 4,6 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимална летлива киселинност (в meq/l): 18

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

2. *Червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Свежи, плодови червени вина:

Цветът на вината варира от бледо рубинен през по-наситено рубинен до тъмно рубинен.

Ароматът им е интензивно плодов, в някои случаи с пикантни нотки.

Те имат вкус на младо вино и плодове с изразена киселинност и нотки на дъб и танин и обикновено са с ниско алкохолно съдържание и завършена структура.

Средно плътни и плътни червени вина:

Цветът на вината варира от наситено рубинен през тъмно рубинен до бледо гранатов.

Ароматът им е интензивно пикантен и плодов.

Освен че имат плодов, а в някои случаи и минерален характер, те са със средно или понякога високо алкохолно съдържание. Обикновено те имат кадифена структура. Основното им предимство е, че съдържанието на танини не е ясно изразено дори при ферментационната смес.

Изисквания по отношение на анализа

Характеристиките по-долу, за които не са посочени стойности, са в съответствие с ограниченията, предвидени в регламентите на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: 4,6 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимална летлива киселинност (в meq/l): 20

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Приложими ограничения при производството на вината

1. Гроздето, предназначено за производството на вино със защитен произход, трябва да бъде обработено в деня на беритбата му. Гроздето трябва да се обработва отделно от останалото грозде.

2. При производството на вина със защитен произход не е разрешено да се увеличава съдържанието на захар в мъстта, с изключение на следните сортове: kékfrankos, zweigelt, kékoportó и pinot noir.

3. При производството на червено вино ферментацията с люспите и отлежаването в дървени бъчви са задължителни.

2. Правила за производството на грозде

Агротехнически практики

а) Метод на отглеждане на лозата и гъстота на засаждане:

i) млади лозя: кордонна формировка (ниска, средновисока, висока)

ii) гъстота на засаждане: минимум 4 000 лози/хектар

iii) минимално разстояние между лозите: 0,8 m

iv) за лозови масиви, засадени преди 1 януари 2009 г., вината Tihanyi може да се произвеждат от грозде, произведено в лозови масиви по всеки метод на отглеждане и всяка гъстота на насажденията, одобрени по-рано, докато производството в тези лозови масиви продължава.

б) Метод на гроздобер: разрешено е както ръчно, така и механично бране

3. Качество на гроздето при гроздобера

Агротехнически практики

Качество на гроздето (минимално съдържание на захар, изразено като общо алкохолно съдържание):

i) cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah: 12,08 % об. (19 °MM [по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст])

ii) kékfrankos, kékoportó, zweigelt, pinot noir: 10,97 % об. (17,5 °MM [по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст])

5.2. *Максимални добиви*

1. Вино тип „розе“, червено вино (младо вино, неотделено от винените утайки)

63 хектолитра от хектар

2. Вино тип „розе“, червено вино

9 000 kg грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Областите от общините в Tihany, класифицирани в клас I в съответствие с лозарския кадастър

7. **Винен сорт или сортове грозде**

cabernet franc — cabernet

cabernet franc — carbonet

cabernet franc — carmenet

cabernet franc — gros cabernet

cabernet franc — gros vidur

cabernet franc — kaberne fran

cabernet sauvignon

kékfrankos — blauer lemberger

kékfrankos — blauer limberger

kékfrankos — blaufränkisch

kékfrankos — limberger

kékfrankos — moravka

kékoportó — blauer portugieser

kékoportó — modry portugal

kékoportó — portugais bleu

kékoportó — portugalske modré

kékoportó — portugizer

merlot

pinot noir — blauer burgunder

pinot noir — kisburgundi kék

pinot noir — kék burgundi

pinot noir — kék rulandi

pinot noir — pignula

pinot noir — pino csernüj

pinot noir — pinot cernii

pinot noir — pinot nero

pinot noir — pinot tinto

pinot noir — rulandski modre

pinot noir — savagnin noir

pinot noir — spätburgunder

syrah — blauer syrah

syrah — marsanne noir

syrah — serine noir

syrah — shiraz

syrah — sirac

zweigelt — blauer zweigeltrebe

zweigelt — rotburger

zweigelt — zweigeltrebe

8. **Описание на връзката или връзките**

Зрялата, изразителна киселинна структура и изразителният минерален вкус на вината са резултат от високото съдържание на минерали в почвата на полуостров Tihany. Слънчевата светлина, която се отразява от плиткото езеро, затопля склоновете равномерно през пролетта, което осигурява устойчиви условия през целия период на развиване на пъпките. Тъй като на полуостров Tihany последният ден със слани настъпва рано, рискът от пролетни слани в лозаро-винарския район е по-малък; вследствие на това растежът на летораслите е равномерен и всяка година се развива достатъчно голяма листна повърхност, което води до оптимално узряване на гроздето.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Производство извън определения район на производство

Правна уредба:

От организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, ако това е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Производство извън определения географски район: в определения географски район на лозаро-винарския район Balatonfüred-Csopak.

Правила относно обозначенията

Правна уредба:

От организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, ако това е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

а) Всяка промяна на наименованието на по-малка географска единица, която включва наставката „-i“ за производно прилагателно в унгарския език, може да се използва като обозначение.

б) Думата „rozé“ може да бъде заместена от думата „rosé“.

в) Думата „Küvé“ или „cuvée“ може да се използва за обозначаване на вино, произведено чрез купажиране на два или повече сорта грозде.

г) Изразът „védett eredetű bor“ [вино със защитен произход] може да се използва вместо израза „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [защитено наименование за произход].

д) Годината на гроздобера и сортът или думата „küvé“ трябва да бъдат посочени на етикета.

е) Думата „barrique“ може да се използва само за червени вина, отлежали в дъбови бъчви за период от най-малко 6 месеца.

ж) Върху етикета на вино Tihanyi трябва да се поставя следното лого.

з) По-малките географски единици, които могат да се обозначават, и условията за тяхното използване:

и) Farkasverem dűlő

ii) Lapi dűlő

iii) Hosszúhegy

iv) Ráta dűlő

v) Óvári szőlők

vi) Cserhegy

vii) Ако името на местността е посочено на етикета, 100 % от гроздето, използвано като суровина за виното, трябва да произхожда от посочената местност.

Защитени традиционни наименования

Правна уредба:

Съдържа се в законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Следните традиционни наименования може да бъдат използвани като синоним на термина „защитено наименование за произход“: „védett eredetű bor“ [вино със защитен произход]

Връзка към продуктовата спецификация

https://boraszat.kormany.hu/download/f/f2/f2000/Tihany%20OEM%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s%202%20v%C3%A1ltozat%202017%20kn.pdf