C/2024/7386

6.12.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/7386)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1])

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Tihany/Tihanyi“

PDO-HU-A1503-AM02

Datum oznámení: 27. 9. 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Zvýšení požadavků na minimální úroveň kyselosti**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Kapitola II Popis vín (bod 4 jednotného dokumentu)

Důvody: Zvýšená úroveň kyselosti růžových vín Tihanyi zaručuje jejich svěžest a živost.

2. **Snížení požadavků na minimální celkový obsah alkoholu**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Kapitola II Popis vín (bod 4 jednotného dokumentu)

Důvody: Snížený obsah alkoholu růžových vín Tihanyi zaručuje jejich svěžest a živost.

3. **Povolení uvádět na trh víno vyráběné výlučně z moštové odrůdy Syrah**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Kapitola III Zvláštní enologické postupy (netýká se jednotného dokumentu)

Důvody: V zájmu uspokojení poptávky na trhu chceme povolit, aby se na trh uvádělo víno vyráběné výlučně z moštové odrůdy Syrah: víno vyráběné z odrůdy Syrah lze uvádět na trh pouze smísené s vínem vyráběným z jiných odrůd.

4. **Uplatnění stejných požadavků, které se vztahují na podobné moštové odrůdy, na moštovou odrůdu Pinot Noir**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Kapitola III Zvláštní enologické postupy (bod 5.1.3 jednotného dokumentu)

Důvody: Tím, že se na odrůdu Pinot noir budou vztahovat stejné požadavky jako na vína vyráběné z odrůd Kékfrankos, Kékoportó a Zweigelt, chceme harmonizovat a zjednodušit produkční a výrobní podmínky produktu. Požadavky na určení jakosti hroznů v době sklizně, které byly dříve stanoveny pro odrůdu Pinot noir, byly vypuštěny.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Vypuštění požadavku na stanovení data sklizně předsedou vinařského spolku**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Kapitola III Zvláštní enologické postupy (netýká se jednotného dokumentu)

Důvody: Jeho vypuštěním dáváme vinařským podnikům možnost, aby pod kontrolou rozhodly o datu sklizně podle toho, jaký produkt chtějí vyrábět.

6. **Zvýšení maximálního výnosu v důsledku změn v hustotě výsadby**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Kapitola V Maximální výnosy (bod 5.2 jednotného dokumentu)

Důvody: V důsledku restrukturalizačního programu se v posledních letech hustota výsadby v oblasti produkce výrazně změnila. Maximální přípustný úbytek vinné révy je upraven právními předpisy. Zatížení vinné révy podle původní specifikace produktu se nezměnilo.

7. **Omezení výroby produktu na vinařskou oblast Balatonfüred-Csopak**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Kapitola VIII Další podmínky (bod 9 jednotného dokumentu)

Důvody: V zájmu zachování ochrany a jakosti přispěje omezení oblasti výroby produktu ke zvýšení transparentnosti kontrol.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Tihany/Tihanyi

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína**

1. *Růžové*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva růžových vín se pohybuje od světle růžové přes světle fialovou až po světle lososovou (barvu cibulové slupky).

Jejich vůně se vyznačuje ovocnými aromaty střední intenzity.

Jejich chuť je svěží s živou kyselostí a bez stop po vůni či chuti vyplývající ze zrání v sudech.

Analytické normy:

Níže uvedené charakteristiky, pro něž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 10,5

— Minimální celková kyselost: 4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (mg/l): –

2. *Červené*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Svěží, ovocná červená vína:

Barva se pohybuje od světle rubínové přes sytější rubínovou až po tmavě rubínovou.

Jejich vůně je intenzívně ovocná, popřípadě kořeněná.

Mají mladistvou ovocnou chuť s živou kyselostí a jemné aroma dubu a tříslovin. Obyčejně mají nízký obsah alkoholu a jemnou strukturu.

Středně plná a tělnatá červená vína:

Barva těchto vín se pohybuje od sytější rubínové přes tmavě rubínovou až po světle granátově červenou.

Jejich vůně je intenzívně kořeněná s ovocným aroma.

Kromě ovocné, případně minerální chuti, mají střední až někdy vysoký obsah alkoholu. Obvykle mají sametovou strukturu. Jejich hlavní předností je, že obsah tříslovin není výrazný ani v případě cuvée.

Analytické normy:

Níže uvedené charakteristiky, pro něž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 12

— Minimální celková kyselost: 4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (mg/l): –

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

    1. Hrozny určené na výrobu vína s chráněným původem se musí zpracovat v den sklizně a odděleně od ostatních hroznů.

    2. Při výrobě vína s chráněným původem se nesmí zvyšovat cukernatost moštu, s výjimkou moštových odrůd Kékfrankos, Zweigelt, Kékoportó a Pinot noir.

    3. U červeného vína je povinné nakvašení rmutu a zrání v dřevěných sudech.

2. Pravidla týkající se pěstování vinné révy

Pěstební postupy

a) Metoda pěstování révy a hustota výsadby:

i) nové vinice: nízké, střední a vysoké vedení;

ii) hustota výsadby: minimálně 4 000 keřů/ha;

iii) minimální vzdálenost mezi keři: 0,8 m;

iv) V případě vinic osázených před 1. lednem 2009 lze pro výrobu vína s označením Tihany používat hrozny z vinic s jakýmkoli dříve schváleným způsobem pěstování a hustotou výsadby po celou dobu existence těchto vinic.

b) Metoda sklizně: povoluje se ruční i mechanická sklizeň

3. Kvalita hroznů při sklizni

Pěstební postupy

Kvalita hroznů (minimální obsah cukru vyjádřený jako celkový obsah alkoholu):

i) Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah: 12,08 % obj. (19 °MM);

ii) Kékfrankos, Kékoportó, Zweigelt, Pinot noir: 10,97 % obj. (17,5 °MM);

5.2 *Maximální výnosy*

1. růžové, červené víno (nové víno na kalech)

63 hektolitrů na hektar

2. růžové, červené víno

9 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Části katastrálního území obce Tihany, které jsou podle katastru vinic zařazeny do I. třídy.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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 – Morávka

Kékoportó – Blauer Portugieser

Kékoportó – Modrý portugal

Kékoportó – Portugais bleu

Kékoportó – Portugalské 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. **Popis souvislostí**

Vysoký obsah minerálů v půdě oblasti Tihány dodává vínům vyzrálou a výraznou kyselinovou strukturu, jakož i silnou minerální chuť. Sluneční paprsky, které se na jaře odrážejí od hladiny mělkého jezera, rovnoměrně ohřívají svahy kopců a vytváří hroznům stabilní podmínky během celého období pučení. Jelikož poslední den mrazů nastává na poloostrově Tihany brzy, riziko jarních mrazů je v této vinařské oblasti menší. Výhonky proto rostou rovnoměrně a každý rok se vyvine dostatečně velká listová plocha, což vede k optimálnímu dozrávání hroznů.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Produkce mimo vymezenou oblast:

Právní rámec:

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Produkce mimo vymezenou zeměpisnou oblast: Vymezená oblast vinařské oblasti Balatonfüred-Csopak.

Pravidla pro označování

Právní rámec:

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

a) jako označení se může použít jakákoli obměna názvu menší zeměpisné jednotky s příponou –i (vyjadřující v maďarštině přídavné jméno);

b) výraz „rozé“ může být nahrazen výrazem „rosé“;

c) výraz „küvé“ nebo „cuvée“ lze použít na označení vína získaného ze směsi dvou nebo více moštových odrůd;

d) místo výrazu „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [chráněné označení původu] lze použít výraz „védett eredetű bor“ [víno s chráněným původem];

e) na etiketě musí být uveden ročník sklizně a odrůda nebo slovo „küvé“;

f) výraz „barrique“ lze použít pouze pro červená vína, která zrála nejméně 6 měsíců v dubových sudech;

g) etiketa vína Tihanyi musí být opatřena tímto logem;

h) názvy menších zeměpisných jednotek, které mohou být uvedeny, a podmínky jejich uvedení:

   i) Farkasverem dűlő

   ii) Lapi dűlő

   iii) Hosszúhegy

   iv) Ráta dűlő

   v) Óvári szőlők

   vi) Cserhegy

   vii) Je-li na etiketě uveden název lokality, 100 % hroznů použitých jako surovina na výrobu vína musí pocházet z uvedené lokality.

Chráněné tradiční výrazy

Právní rámec:

V právních předpisech EU

Druh dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Jako synonymum pojmu „chráněné označení původu“ se může používat tento tradiční výraz: „védett eredetű bor“ [víno s chráněným původem].

Odkaz na specifikaci produktu

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