C/2024/7386

6.12.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/7386)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Tihany« / »Tihanyi«

PDO-HU-A1503-AM02

Meddelelsesdato: 27.9.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Forhøjelse af kravet om det minimale syreindhold**

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit II: Beskrivelse af vinen/vinene (punkt 4 i enhedsdokumentet)

Begrundelse: Det højere syreindhold sikrer, at rosévine med betegnelsen »Tihanyi« er friske og livlige.

2. **Nedsættelse af kravet om det minimale totale alkoholindhold**

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit II: Beskrivelse af vinen/vinene (punkt 4 i enhedsdokumentet)

Begrundelse: Det lavere alkoholindhold sikrer, at rosévine med betegnelsen »Tihanyi« er friske og livlige.

3. **Tilladelse til markedsføring af vin, der udelukkende er fremstillet af druesorten syrah**

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit III: Særlige ønologiske fremgangsmåder (berører ikke enhedsdokumentet)

Begrundelse: For at imødekomme efterspørgslen på markedet er det ønskeligt at tillade markedsføring af vin, der udelukkende er fremstillet af druesorten syrah, ved at ophæve følgende krav: Vin fremstillet af druesorten syrah må kun markedsføres, når den er blandet med vin fremstillet af andre druesorter.

4. **Anvendelse på druesorten pinot noir af de samme krav, som gælder for lignende druesorter**

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit III: Særlige ønologiske fremgangsmåder (punkt 5.1.3 i enhedsdokumentet)

Begrundelse: Det er ønskeligt at harmonisere og forenkle produktionsbetingelserne ved at underlægge druesorten pinot noir de samme krav som dem, der gælder for vine fremstillet af sorterne kékfrankos, kékoportó og zweigelt. De krav til bestemmelse af druekvaliteten ved høsten, der tidligere var fastsat for sorten pinot noir, ophæves.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

5. **Ophævelse af kravet om, at den sagkyndige i vinkooperativet skal fastsætte høstdatoen**

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit III: Særlige ønologiske fremgangsmåder (berører ikke enhedsdokumentet)

Begrundelse: Med denne ophævelse får vinproducenterne mulighed for selv at bestemme høstdatoen, som er underlagt kontrol, alt efter hvilken type produkt de ønsker at producere.

6. **Forøgelse af det maksimale udbytte som følge af ændringer i beplantningstætheden**

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit V. Maksimale udbytter (punkt 5.2 i enhedsdokumentet)

Begrundelse: Beplantningstætheden i produktionsområdet har ændret sig betydeligt som følge af omstruktureringsprogrammet i de senere år. Det maksimalt tilladte tab af vinstokke er reguleret i lovgivningen. Antallet af knopper på vinstokkene, der er angivet i den oprindelige produktspecifikation, er uændret.

7. **Begrænsning af produktionen til vinområdet Balatonfüred-Csopak**

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit VIII: Andre betingelser (punkt 9 i enhedsdokumentet)

Begrundelse: En begrænsning af produktionsområdet for produktet vil bidrage til at forbedre kontrollens gennemsigtighed med henblik på at bevare beskyttelsen og kvaliteten.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Tihany / Tihanyi

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Rosévin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rosévinenes farve varierer fra lyserød over svagt violet til svagt laksefarvet (løgskalsfarvet).

Deres duft er kendetegnet ved frugtagtige aromaer af moderat intensitet.

Deres smag er frisk med en markant syrlighed og uden spor af aromaer og smag, der stammer fra lagring på fad.

Analytiske krav:

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4,6 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *Rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Friske, frugtagtige rødvine:

Vinenes farve varierer fra lys rubinrød over kraftigere rubinrød til mørk rubinrød.

Deres duft er stærkt frugtagtig, i visse tilfælde med krydrede aromaer.

De har en ungdommelig, frugtagtig smag med en markant syrlighed og antydninger af eg og tannin, og de har typisk et lavt alkoholindhold og en blød struktur.

Mellemfyldige og fyldige rødvine:

Vinenes farve varierer fra en kraftigere rubinrød over mørk rubinrød til lys granatrød.

Deres duft er stærkt krydret og frugtagtig.

Ud over deres frugtagtige eller i visse tilfælde mineralske karakter har de et middelhøjt eller undertiden højt alkoholindhold. De har normalt en fløjlsagtig struktur. Deres største fordel er, at tanninindholdet ikke er udtalt, heller ikke når der er tale om cuvéer.

Analytiske krav:

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 4,6 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

1. Druer til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse skal forarbejdes på høstdagen. Druerne skal forarbejdes separat fra andre druer.

2. Ved fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse er det ikke tilladt at øge mostens sukkerindhold, undtagen for følgende sorter: kékfrankos, zweigelt, kékoportó og pinot noir.

3. Ved fremstilling af rødvin er gæring på skallerne og modning på træfade obligatorisk.

2. Regler for drueproduktion

Dyrkningspraksis

a) Vindyrkningsmetode og beplantningstæthed:

i) nye vinmarker: cordon (lav, mellemhøj eller høj)

ii) beplantningstæthed: mindst 4 000 vinstokke/ha

iii) minimumsafstand mellem vinstokkene: 0,8 m

iv) Hvis der er tale om vindyrkningsarealer, som er beplantet før den 1. januar 2009, kan vine med betegnelsen »Tihanyi« fremstilles af druer, der er produceret på vindyrkningsarealerne under anvendelse af enhver tidligere godkendt dyrkningsmetode og beplantningstæthed, så længe produktionen fortsættes på vindyrkningsarealet.

b) Høstmetode: Både manuel og mekanisk høst er tilladt

3. Druekvalitet ved høsten

Dyrkningspraksis

Druekvalitet (minimumssukkerindhold udtrykt som totalt alkoholindhold):

i) cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah: 12,08 % vol (19 °MM [ungarsk mostskala])

ii) kékfrankos, kékoportó, zweigelt, pinot noir: 10,97 % vol (17,5 °MM [ungarsk mostskala])

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Rosévin og rødvin (ny vin på bærme)

63 hektoliter pr. hektar

2. Rosévin og rødvin

9 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

De områder i Tihany kommune, der er klassificeret som klasse I i henhold til vinmatriklen

7. **Druesort(er) til vinfremstilling**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinenes modne, udtryksfulde syrestruktur og tydelige mineralske smag er resultatet af det høje mineralindhold i jorden på Tihanyhalvøen. Sollyset, der reflekteres tilbage fra den lavvandede sø, opvarmer skråningerne jævnt om foråret og sikrer ensartede forhold i hele knopskydningsperioden. Da den sidste frostdag indtræffer tidligt på Tihanyhalvøen, er der mindre risiko for forårsfrost i vinområdet. Som følge heraf er skudvæksten jævn, og der udvikles en tilstrækkeligt stor løvoverflade hvert år, hvilket giver en optimal modning af druerne.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Produktion uden for det afgrænsede produktionsområde

Retlig ramme:

Af den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Produktion uden for det afgrænsede produktionsområde: det afgrænsede område i vinområdet Balatonfüred-Csopak.

Regler vedrørende betegnelser

Retlig ramme:

Af den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

a) Enhver variation af navnet på en mindre geografisk enhed, der omfatter suffikset »-i« i forbindelse med et afledt adjektiv på ungarsk, kan anvendes som betegnelse.

b) Ordet »rozé« kan erstattes af ordet »rosé«.

c) »Küvé« eller »cuvée« kan anvendes til at angive en vin, der er fremstillet ved sammenstikning af to eller flere druesorter.

d) Angivelsen »védett eredetű bor« [vin med beskyttet oprindelse] kan anvendes i stedet for angivelsen »oltalom alatt álló eredetmegjelölés« [beskyttet oprindelsesbetegnelse].

e) Årgangen og sorten eller ordet »küvé« skal angives på etiketten.

f) Ordet »barrique« må kun anvendes på rødvine, der er modnet på egetræsfade i en periode på mindst 6 måneder.

g) Følgende logo skal anbringes på etiketten for vine med betegnelsen »Tihanyi«.

h) Mindre geografiske enheder, der kan angives, og betingelserne for deres anvendelse:

   i) Farkasverem dűlő

   ii) Lapi dűlő

   iii) Hosszúhegy

   iv) Ráta dűlő

   v) Óvári szőlők

   vi) Cserhegy

   vii) Hvis lokalitetens navn er angivet på etiketten, skal 100 % af de druer, der anvendes som råvare til vinen, stamme fra den angivne lokalitet.

Beskyttede traditionelle benævnelser

Retlig ramme:

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Følgende traditionelle benævnelse kan anvendes som synonym for udtrykket »beskyttet oprindelsesbetegnelse«: »védett eredetű bor« [vin med beskyttet oprindelse]

Link til produktspecifikationen

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