C/2024/7386

6.12.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/7386)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Tihany / Tihanyi“

PDO-HU-A1503-AM02

Datum der Mitteilung: 27.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Erhöhung des erforderlichen Mindestsäuregehalts**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik II. Beschreibung der Weine (Punkt 4 des Einzigen Dokuments)

Begründung: Der höhere Säuregehalt garantiert die Frische und Lebendigkeit der Roséweine mit der g. U. „Tihany / Tihanyi“.

2. **Senkung des erforderlichen Mindestgesamtalkoholgehalts**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik II. Beschreibung der Weine (Punkt 4 des Einzigen Dokuments)

Begründung: Der niedrigere Alkoholgehalt garantiert die Frische und Lebendigkeit der Roséweine mit der g. U. „Tihany / Tihanyi“.

3. **Genehmigung für das Inverkehrbringen von ausschließlich aus der Rebsorte Syrah hergestelltem Wein**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik III. Besondere önologische Verfahren (betrifft nicht das Einzige Dokument)

Begründung: Um der Marktnachfrage gerecht zu werden, soll das Inverkehrbringen von ausschließlich aus der Rebsorte Syrah hergestelltem Wein zugelassen werden, indem die folgende Anforderung gestrichen wird: Wein aus der Rebsorte Syrah darf nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn er mit Weinen aus anderen Rebsorten verschnitten wird.

4. **Anwendung der für ähnliche Rebsorten geltenden Anforderungen auf die Rebsorte Pinot Noir**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik III. Besondere önologische Verfahren (Punkt 5.1.3 des Einzigen Dokuments)

Begründung: Die Erzeugungsbedingungen sollen harmonisiert und vereinfacht werden, indem für die Rebsorte Pinot Noir die gleichen Anforderungen eingeführt werden wie für Weine aus den Sorten Kékfrankos, Kékoportó und Zweigelt. Die bisher für die Rebsorte Pinot Noir festgelegten Anforderungen zur Bestimmung der Traubenqualität bei der Ernte wurden gestrichen.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

5. **Streichung der Anforderung, dass der Vorsitzende des Rates der Weinberggemeinde über den Erntezeitpunkt entscheidet**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik III. Besondere önologische Verfahren (betrifft nicht das Einzige Dokument)

Begründung: Mit dieser Streichung erhalten Weinbaubetriebe die Möglichkeit, über den Erntezeitpunkt je nach der Art des Erzeugnisses, das sie herstellen wollen, und vorbehaltlich Kontrollen selbst zu entscheiden.

6. **Erhöhung des Höchstertrags aufgrund von Änderungen der Rebstockdichte**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik V. Höchsterträge (Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments)

Begründung: Durch das Umstrukturierungsprogramm der letzten Jahre hat sich die Rebstockdichte im Erzeugungsgebiet erheblich verändert. Der höchstzulässige Rebstockverlust ist gesetzlich geregelt. Die in der ursprünglichen Produktspezifikation angegebene Rebstockbelastung hat sich nicht geändert.

7. **Beschränkung der Erzeugung auf das Weinbaugebiet Balatonfüred-Csopak**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik VIII. Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

Begründung: Die Beschränkung des Erzeugungsgebiets wird dazu beitragen, im Interesse des Schutzes und der Qualität des Erzeugnisses die Transparenz von Kontrollen zu verbessern.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Tihany / Tihanyi

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, SPIRITUOSEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Farbe der Roséweine reicht von blassrosa über blassviolett bis zu blasslachsfarben (zwiebelschalenfarben).

Ihr Duft zeichnet sich durch fruchtige Aromen von mittlerer Intensität aus.

Ihr Geschmack ist frisch, mit lebhafter Säure und ohne jede Spur von Aromen und Geschmacksnoten aus der Fassreifung.

Analyseanforderungen:

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): –

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: 4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): –

2. *Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Frische, fruchtige Rotweine:

Die Farbe der Weine reicht von blassrubinrot über kräftiger rubinrot bis zu dunkelrubinrot.

Ihr Duft ist intensiv fruchtig, in manchen Fällen mit würzigen Aromen.

Der Geschmack ist jung und fruchtig, mit lebhafter Säure und Anklängen von Eiche und Tannin, und die Weine weisen typischerweise einen niedrigen Alkoholgehalt und eine weiche Struktur auf.

Rotweine mit mittlerem Körper und mit vollem Körper:

Die Farbe der Weine reicht von kräftiger rubinrot über dunkelrubinrot bis zu blassgranatrot.

Ihr Duft ist intensiv würzig und fruchtig.

Neben ihrem fruchtigen oder in bestimmten Fällen mineralischen Charakter weisen sie einen mittleren oder manchmal hohen Alkoholgehalt auf. Sie haben üblicherweise eine samtige Struktur. Ihr wesentlicher Vorzug ist, dass selbst die Cuvées keinen ausgeprägten Tanningehalt aufweisen.

Analyseanforderungen:

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): –

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): –

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

1. Trauben, die zur Erzeugung von Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung bestimmt sind, müssen am Tag der Ernte verarbeitet werden. Die Trauben müssen getrennt von anderen Trauben verarbeitet werden.

2. Bei der Erzeugung von Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung ist es nicht zulässig, den Zuckergehalt des Mosts zu erhöhen, außer bei den folgenden Rebsorten: Kékfrankos, Zweigelt, Kékoportó und Pinot Noir.

3. Bei der Erzeugung von Rotwein sind die Maischegärung und die Reifung in Holzfässern vorgeschrieben.

2. Vorschriften für die Traubenerzeugung

Anbauverfahren

a) Erziehungsform und Pflanzdichte:

i) neue Rebflächen: Kordon (niedrig, mittelhoch, hoch)

ii) Pflanzdichte: mindestens 4 000 Rebstöcke/ha

iii) Mindestabstand zwischen den Rebstöcken: 0,8 m

iv) Bei Rebflächen, die vor dem 1. Januar 2009 angelegt wurden, dürfen Tihanyi-Weine aus Trauben hergestellt werden, die von Rebflächen mit jeder zuvor zugelassenen Erziehungsform und Pflanzdichte stammen, solange die Erzeugung auf der betreffenden Rebfläche fortgesetzt wird.

b) Ernteverfahren: Manuelle und maschinelle Lese sind zulässig

3. Qualität der Trauben bei der Ernte

Anbauverfahren

Qualität der Trauben (Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Gesamtalkoholgehalt):

i) Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah: 12,08 % vol (19 °MM [ungarische Mostgrad])

ii) Kékfrankos, Kékoportó, Zweigelt, Pinot Noir: 10,97 % vol (17,5 °MM [ungarische Mostgrad])

5.2. *Höchsterträge*

1. Roséwein, Rotwein (neuer Wein auf Weintrub)

63 hl je Hektar

2. Roséwein, Rotwein

9 000 kg Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die gemäß dem Weinbaukataster in Klasse I eingestuften Rebflächen der Gemeinde Tihany

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Die reife, ausdrucksstarke Säurestruktur und der betont mineralische Geschmack der Weine sind das Ergebnis des hohen Mineralgehalts der Böden auf der Halbinsel Tihany. Im Frühjahr erwärmt das von dem flachen See zurückgestrahlte Sonnenlicht die Hänge gleichmäßig und sorgt so während der gesamten Knospenzeit für einheitliche Bedingungen. Da die Frostperiode auf der Halbinsel Tihany früh endet, ist die Gefahr von Frühjahrsfrösten in dem Weinbaugebiet geringer. Dadurch wachsen die Triebe gleichmäßig und es entwickelt sich jedes Jahr eine ausreichend große Laubfläche, was zu einer optimalen Reifung der Trauben führt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets

Rechtsrahmen:

Durch eine Organisation, die g. U. oder g. g. A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets: das abgegrenzte Gebiet des Weinbaugebiets Balatonfüred-Csopak.

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

Durch eine Organisation, die g. U. oder g. g. A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

a) Jede Variante des Namens einer kleineren geografischen Einheit, die im Ungarischen das Suffix „-i“ für die adjektivische Ableitung enthält, darf als Angabe verwendet werden.

b) Das Wort „rozé“ darf durch das Wort „rosé“ ersetzt werden.

c) „Küvé“ oder „cuvée“ darf zur Bezeichnung eines Weins verwendet werden, der durch Verschnitt von zwei oder mehr Rebsorten hergestellt wird.

d) Anstelle der Angabe „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [geschützte Ursprungsbezeichnung] darf der Ausdruck „védett eredetű bor“ [Wein mit geschütztem Ursprung] verwendet werden.

e) Auf dem Etikett müssen der Jahrgang und die Rebsorte oder das Wort „küvé“ angegeben sein.

f) Das Wort „Barrique“ darf nur für Rotweine verwendet werden, die mindestens sechs Monate lang in Eichenfässern gereift sind.

g) Das folgende Logo muss auf dem Etikett von Tihanyi-Wein angebracht sein.

h) Kleinere geografische Einheiten, die angegeben werden dürfen, und die Vorschriften für ihre Angabe:

   i) Farkasverem dűlő

   ii) Lapi dűlő

   iii) Hosszúhegy

   iv) Ráta dűlő

   v) Óvári szőlők

   vi) Cserhegy

   vii) Ist der Name der Lage auf dem Etikett angegeben, so müssen 100 % der als Rohstoff für den Wein verwendeten Trauben aus der angegebenen Lage stammen.

Geschützte traditionelle Begriffe

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der folgende traditionelle Begriff darf als Synonym für den Begriff „geschützte Ursprungsbezeichnung“ verwendet werden: „védett eredetű bor“ [Wein mit geschütztem Ursprung].

Link zur Produktspezifikation

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