C/2024/7386

6.12.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/7386)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Tihany / Tihanyi»

PDO-HU-A1503-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 27.9.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Αύξηση της απαίτησης ελάχιστης οξύτητας**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος ΙΙ. Περιγραφή των οίνων (σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου)

Αιτιολόγηση: Το υψηλότερο επίπεδο οξύτητας διασφαλίζει τη φρεσκάδα και τη ζωντάνια των ερυθρωπών οίνων Tihanyi.

2. **Μείωση της απαίτησης ελάχιστου ολικού αλκοολικού τίτλου**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος ΙΙ. Περιγραφή των οίνων (σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου)

Αιτιολόγηση: Ο χαμηλότερος αλκοολικός τίτλος εξασφαλίζει τη φρεσκάδα και τη ζωντάνια των ερυθρωπών οίνων Tihanyi.

3. **Άδεια διάθεσης στην αγορά οίνου που παράγεται αποκλειστικά από την ποικιλία σταφυλιών syrah**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος ΙΙΙ. Ειδικές οινολογικές πρακτικές (δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο)

Αιτιολόγηση: Προκειμένου να ικανοποιηθεί η ζήτηση της αγοράς, επιθυμούμε να επιτραπεί η διάθεση στην αγορά του οίνου που παράγεται αποκλειστικά από την ποικιλία σταφυλιών syrah με την απαλοιφή της ακόλουθης απαίτησης: ο οίνος που παράγεται από την ποικιλία σταφυλιών syrah μπορεί να διατίθεται στην αγορά μόνον όταν αναμειγνύεται με οίνους που παράγονται από άλλες ποικιλίες σταφυλιών.

4. **Εφαρμογή στην ποικιλία σταφυλιών pinot noir των ίδιων απαιτήσεων που ισχύουν για παρόμοιες ποικιλίες σταφυλιών**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος ΙΙΙ. Ειδικές οινολογικές πρακτικές (σημείο 5.1.3 του ενιαίου εγγράφου)

Αιτιολόγηση: Επιθυμούμε να εναρμονίσουμε και να απλουστεύσουμε τις συνθήκες παραγωγής με την υπαγωγή της ποικιλίας σταφυλιών pinot noir στις ίδιες απαιτήσεις με εκείνες που ισχύουν για τους οίνους που παράγονται από τις ποικιλίες kékfrankos, kékoportó και zweigelt. Οι απαιτήσεις για τον προσδιορισμό της ποιότητας των σταφυλιών κατά τον τρύγο, που είχαν καθοριστεί προηγουμένως για την ποικιλία pinot noir, απαλείφονται.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

5. **Απαλοιφή της απαίτησης καθορισμού της ημερομηνίας τρύγου από τον πρόεδρο της ένωσης αμπελουργών**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος ΙΙΙ. Ειδικές οινολογικές πρακτικές (δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο)

Αιτιολόγηση: Με την εν λόγω απαλοιφή, παρέχουμε στα οινοποιεία τη δυνατότητα να αποφασίζουν τα ίδια την ημερομηνία του τρύγου, με την επιφύλαξη των ελέγχων, ανάλογα με το είδος του προϊόντος που επιθυμούν να παράγουν.

6. **Αύξηση της μέγιστης απόδοσης λόγω μεταβολών στην πυκνότητα φύτευσης**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος V. Μέγιστες αποδόσεις (σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου)

Αιτιολόγηση: Η πυκνότητα φύτευσης στην περιοχή παραγωγής έχει μεταβληθεί σημαντικά ως αποτέλεσμα του προγράμματος αναδιάρθρωσης των τελευταίων ετών. Η μέγιστη επιτρεπόμενη απώλεια αμπέλων διέπεται από τη νομοθεσία. Το φορτίο των πρέμνων που αναφέρεται στις αρχικές προδιαγραφές προϊόντος δεν αλλάζει.

7. **Περιορισμός της παραγωγής στην αμπελουργική περιοχή Balatonfüred-Csopak**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις (σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου)

Αιτιολόγηση: Ο περιορισμός της περιοχής παραγωγής του προϊόντος θα συμβάλει στη βελτίωση της διαφάνειας των ελέγχων, με σκοπό τη διατήρηση της προστασίας και της ποιότητας.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Tihany / Tihanyi

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Ερυθρωποί*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα των ερυθρωπών οίνων ποικίλλει από απαλό ρόδινο και απαλό ιώδες έως απαλό σομόν (φλοιός κρεμμυδιού).

Χαρακτηρίζονται από φρουτώδη αρώματα μέτριας έντασης.

Η γεύση τους είναι δροσερή, με έντονη οξύτητα και χωρίς ίχνη αρωμάτων και γεύσεων που προέρχονται από την παλαίωση σε βαρέλι.

Αναλυτικές απαιτήσεις:

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Ερυθροί*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Δροσεροί, φρουτώδεις ερυθροί οίνοι:

Το χρώμα των οίνων ποικίλλει από απαλό και εντονότερο ρουμπινί έως σκούρο ρουμπινί.

Το άρωμά τους είναι έντονα φρουτώδες, σε ορισμένες περιπτώσεις με πικάντικες νότες.

Έχουν «νεανική», φρουτώδη γεύση με έντονη οξύτητα και νότες δρυός και τανίνης, ενώ συνήθως έχουν χαμηλό αλκοολικό τίτλο και ήπια δομή.

Ερυθροί οίνοι με μεσαίο σώμα και με γεμάτο σώμα:

Το χρώμα των οίνων ποικίλλει από έντονο και σκούρο ρουμπινί έως απαλό κόκκινο του γρανάτη.

Το άρωμά τους είναι έντονα πικάντικο και φρουτώδες.

Εκτός από τον φρουτώδη ή, σε ορισμένες περιπτώσεις, ορυκτώδη χαρακτήρα τους, έχουν μέτριο ή ενίοτε υψηλό αλκοολικό τίτλο. Συνήθως έχουν βελούδινη δομή. Το βασικό τους πλεονέκτημα είναι ότι η περιεκτικότητα σε τανίνες δεν είναι υψηλή ακόμη και στην περίπτωση των πολυποικιλιακών οίνων «cuvée».

Αναλυτικές απαιτήσεις:

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

1. Τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή οίνου προστατευόμενης προέλευσης πρέπει να μεταποιούνται την ημέρα της συγκομιδής τους. Τα σταφύλια πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία χωριστά από τα άλλα σταφύλια.

2. Κατά την παραγωγή οίνων προστατευόμενης προέλευσης, δεν επιτρέπεται η αύξηση της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα, με εξαίρεση τις ακόλουθες ποικιλίες: kékfrankos, zweigelt, kékoportó και pinot noir.

3. Κατά την παραγωγή ερυθρού οίνου, είναι υποχρεωτική η ζύμωση με τα στέμφυλα και η ωρίμαση σε ξύλινα βαρέλια.

2. Κανόνες σχετικά με την παραγωγή σταφυλιών

Καλλιεργητικές πρακτικές

α) Μέθοδος αμπελοκαλλιέργειας και πυκνότητα φύτευσης:

i) νέοι αμπελώνες: κορδόνι (χαμηλό, μέτριο-υψηλό, υψηλό)

ii) πυκνότητα φύτευσης: τουλάχιστον 4 000 πρέμνα/εκτάριο

iii) ελάχιστη απόσταση μεταξύ των πρέμνων: 0,8 m

iv) στην περίπτωση των αμπελώνων που φυτεύτηκαν πριν από την 1η Ιανουαρίου 2009, οι οίνοι Tihanyi μπορούν να παρασκευάζονται από σταφύλια που παράγονται σε αμπελώνες που χρησιμοποιούν οποιαδήποτε προηγουμένως εγκριθείσα μέθοδο καλλιέργειας και πυκνότητα φύτευσης για όσο διάστημα συνεχίζεται η παραγωγή στον αμπελώνα.

β) Μέθοδος τρύγου: επιτρέπεται τόσο ο χειρωνακτικός όσο και ο μηχανικός τρύγος.

3. Ποιότητα των σταφυλιών κατά τον τρύγο

Καλλιεργητικές πρακτικές

Ποιότητα σταφυλιών (ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα εκφραζόμενη ως ολικός αλκοολικός τίτλος):

i) cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah: 12,08 % vol [19 °ΜΜ (βαθμός γλεύκους βάσει της ουγγρικής κλίμακας)]

(ii) kékfrankos, kékoportó, zweigelt, pinot noir: 10,97 % vol [17,5 °ΜΜ (βαθμός γλεύκους βάσει της ουγγρικής κλίμακας)]

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ερυθρωπός, ερυθρός οίνος (νέος οίνος σε οινολάσπη)

63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ερυθρωπός, ερυθρός οίνος

9 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Οι περιοχές του δήμου Tihany που κατατάσσονται στην κατηγορία I σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Η ώριμη, εκφραστική όξινη δομή και η έντονη ορυκτώδης γεύση των οίνων είναι αποτέλεσμα της υψηλής περιεκτικότητας σε ανόργανα συστατικά του εδάφους της χερσονήσου Tihany. Την άνοιξη το ηλιακό φως που αντανακλάται στην επιφάνεια της αβαθούς λίμνης θερμαίνει ομοιόμορφα τις πλαγιές, εξασφαλίζοντας σταθερές συνθήκες καθ' όλη τη διάρκεια της περιόδου έκπτυξης των οφθαλμών. Δεδομένου ότι στη χερσόνησο Tihany η τελευταία ημέρα του παγετού εκδηλώνεται νωρίς, υπάρχει μικρότερος κίνδυνος εμφάνισης εαρινών παγετών στην αμπελουργική περιοχή· κατά συνέπεια, η ανάπτυξη των βλαστών είναι ομαλή και αναπτύσσεται αρκετά μεγάλη επιφάνεια φυλλώματος κάθε χρόνο, με αποτέλεσμα τη βέλτιστη ωρίμαση των σταφυλιών.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Παραγωγή εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής

Νομικό πλαίσιο:

Από τον οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον καθορίζεται από τα κράτη μέλη

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Παραγωγή εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής: η οριοθετημένη αμπελουργική περιοχή Balatonfüred-Csopak.

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Από τον οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον καθορίζεται από τα κράτη μέλη

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

α) Κάθε μεταβολή της ονομασίας μικρότερης γεωγραφικής ενότητας που περιλαμβάνει το επίθημα «-i» για τον προσδιορισμό του επιθέτου στα ουγγρικά μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ένδειξη.

β) Η λέξη «rozé» μπορεί να αντικαθίσταται από τη λέξη «rosé».

γ) Η λέξη «küvé» ή «cuvée» μπορεί να χρησιμοποιείται για την ένδειξη οίνου που παράγεται με ανάμειξη δύο ή περισσότερων ποικιλιών αμπέλου.

δ) Μπορεί να χρησιμοποιείται η ένδειξη «védett eredetű bor» [οίνος προστατευόμενης προέλευσης] αντί της ένδειξης «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» [προστατευόμενη ονομασία προέλευσης].

ε) Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφονται το έτος συγκομιδής και η ποικιλία ή η ένδειξη «küvé».

στ) Η λέξη «barrique» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο σε ερυθρούς οίνους που ωριμάζουν σε δρύινα βαρέλια για περίοδο τουλάχιστον 6 μηνών.

ζ) Στην ετικέτα του οίνου Tihanyi πρέπει να τοποθετείται το ακόλουθο λογότυπο.

η) Μικρότερες γεωγραφικές ενότητες που μπορούν να αναφέρονται και οι όροι για την χρήση τους:

i) Farkasverem dűlő

ii) Lapi dűlő

iii) Hosszúhegy

iv) Ráta dűlő

v) Óvári szőlők

vi) Cserhegy

vii) Εάν η ονομασία της τοποθεσίας αναγράφεται στην ετικέτα, το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη για τον οίνο πρέπει να προέρχεται από την αναφερόμενη τοποθεσία.

Προστατευόμενες παραδοσιακές ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ακόλουθη παραδοσιακή ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται ως συνώνυμο της ένδειξης «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης»: «védett eredetű bor» [οίνος προστατευόμενης προέλευσης]

Συνδεσμος για τις προδιαγραφες προϊοντος

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