Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/7386)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Tihany / Tihanyi»

PDO-HU-A1503-AM02

Fecha de comunicación: 27.9.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Aumento del valor de acidez mínima**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Título II. Descripción de los vinos (apartado 4 del documento único)

Motivos: Un mayor nivel de acidez garantiza la frescura y vivacidad de los vinos rosados «Tihanyi».

2. **Reducción del grado alcohólico volumétrico total mínimo**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Título II. Descripción de los vinos (apartado 4 del documento único)

Motivos: Un grado alcohólico inferior garantiza la frescura y vivacidad de los vinos rosados «Tihanyi».

3. **Autorización de comercializar vinos elaborados exclusivamente con uvas de la variedad syrah**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Título III. Prácticas enológicas específicas (no afecta al documento único)

Motivos: A fin de satisfacer la demanda del mercado, queremos autorizar la comercialización de vinos elaborados exclusivamente a partir de uvas de la variedad syrah, suprimiendo la siguiente obligación: solo se permite la comercialización de vinos elaborados con uvas de la variedad syrah cuando estén mezclados con vinos elaborados a partir de uvas de otras variedades.

4. **Aplicación de las mismas obligaciones a las uvas de la variedad pinot noir que las aplicables a variedades de uva similares**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Título III. Prácticas enológicas específicas (apartado 5.1.3 del documento único)

Motivos: Deseamos armonizar y simplificar las condiciones de producción aplicando a las uvas de la variedad pinot noir las mismas obligaciones que las aplicables a los vinos elaborados a partir de las variedades kékfrankos, kékoportó and zweigelt. Se ha suprimido la obligación de determinar la calidad de las uvas en el momento de la vendimia que se aplicaba a la variedad pinot noir.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

5. **Supresión de la obligación de que sea el presidente del sindicato de productores quien determine la fecha de la vendimia**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Título III. Prácticas enológicas específicas (no afecta al documento único)

Motivos: Mediante esta supresión, damos a las bodegas la oportunidad de decidir la fecha de la vendimia por su cuenta, sujeto a controles, dependiendo del tipo de producto que desean producir.

6. **Aumento del rendimiento máximo por cambios en la densidad de las vides**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Título V. Rendimientos máximos (apartado 5.2 del documento único)

Motivos: Se han producido cambios importantes en la densidad de las vides en la zona de producción a raíz del programa de reestructuración en los últimos años. El déficit máximo de cepas permitido se rige por legislación. No cambiado la densidad de plantación que figuraba en el pliego de condiciones original.

7. **Restricción de la producción a la región vitivinícola de Balatonfüred-Csopak**

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Título VIII. Condiciones complementarias (apartado 9 del documento único)

Motivos: Restringir la zona de producción del vino ayudará a mejorar la transparencia de los controles, en aras de mantener la protección y la calidad.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Tihany / Tihanyi

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la Nomenclatura Combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del/ de los vino(s)**

1. *Rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos rosados presentan un color entre rosa pálido y violeta pálido, llegando al salmón pálido (piel de cebolla).

La nariz se caracteriza por aromas frutales de intensidad moderada.

El sabor es fresco, con una acidez vivaz y sin rastro de los aromas y sabores derivados del envejecimiento en barrica.

Obligaciones analíticas:

Las características que se indican a continuación para las que no se especifican valores se ajustan a los límites establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 4,6 g/l expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro): —

2. *Tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos tintos frescos y afrutados:

Los vinos presentan un color de rubí pálido a rubí más fuerte, llegando al rubí oscuro.

El perfil olfativo es muy afrutado, a veces con aromas especiados.

Presentan un sabor joven y afrutado con una acidez vivaz y matices de roble y taninos, y suelen tener un grado alcohólico reducido y una estructura suave.

Vinos tintos de cuerpo medio y de cuerpo robusto:

Los vinos presentan un color de rubí más fuerte a rubí oscuro, llegando al granate pálido.

El perfil olfativo es intensamente especiado y afrutado.

Aparte de su carácter afrutado o, en algunos casos, mineral, el grado alcohólico es medio o a veces elevado. Suelen tener una estructura aterciopelada. Su principal virtud es que no tienen un contenido de taninos marcado, ni siquiera en el caso de los vinos de base.

Obligaciones analíticas:

Las características que se indican a continuación para las que no se especifican valores se ajustan a los límites establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

— Acidez total mínima: 4,6 g/l expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas de vinificación**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Restricciones pertinentes en la elaboración de los vinos

1. Las uvas destinadas a la producción de vino de la denominación de origen protegida deben transformarse el mismo día de la vendimia. Las uvas deben transformarse por separado de otras uvas.

2. En la elaboración de los vinos de la denominación de origen protegida, no se permite aumentar el contenido de azúcar del mosto, con la excepción de las siguientes variedades: kékfrankos, zweigelt, kékoportó y pinot noir.

3. En la elaboración de los vinos tintos, son obligatorios la fermentación sobre lías y el envejecimiento en barricas de madera.

2. Normas relativas a la producción de la uva

Prácticas de cultivo

a) Método de cultivo y densidad de plantación de la vid:

i) nuevos viñedos: cordón (baja, media-alta, alta)

ii) densidad de plantación: 4 000 cepas por hectárea, como mínimo

iii) distancia mínima entre las cepas: 0,8 m

iv) en el caso de los viñedos plantados antes del 1 de enero de 2009, se permite la elaboración de vinos Tihanyi a partir de uvas vendimiadas en viñas con cualquier densidad de plantación y método de cultivo previamente autorizados, siempre que la viña siga cultivándose para la producción de esas uvas.

b) Método de vendimia: se permite tanto la vendimia manual como la mecánica.

3. Calidad de las uvas en el momento de la vendimia

Prácticas de cultivo

Calidad de las uvas (contenido mínimo de azúcar expresado como grado alcohólico total):

i) cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah: 12,08 % vol. (19 °MM [grados de mosto según la escala húngara])

ii) kékfrankos, kékoportó, zweigelt, pinot noir: 10,97 % vol. [17,5 °MM (grados de mosto según la escala húngara)]

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vinos rosados, tintos (vinos nuevos criados sobre lías)

63 hectolitros por hectárea

2. Vinos rosados, tintos

9 000 kg de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Las áreas del término municipal de Tihany calificadas como Clase I según el catastro vitícola.

7. **Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación**

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. **Descripción del /de los vínculo(s)**

La estructura ácida madura y expresiva y el marcado sabor mineral de los vinos son el resultado del elevado contenido mineral en los suelos de la península de Tihany. La luz solar reflejada por el lago poco profundo calienta las laderas de manera uniforme en primavera, asegurando así condiciones constantes durante todo el período de brotación. Dado que el último día de heladas ocurre temprano en la península de Tihany, hay menos riesgo de que se produzcan heladas primaverales en la región vinícola. En consecuencia, el crecimiento de los brotes es uniforme y se desarrolla una superficie foliar suficientemente grande cada año, lo que redunda en una maduración óptima de las uvas.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Producción fuera de la zona de producción delimitada

Marco jurídico:

Por la organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Producción fuera de la zona de producción delimitada La zona delimitada de la región vitivinícola de Balatonfüred-Csopak.

Normas sobre las indicaciones

Marco jurídico:

Por la organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

a) Puede usarse como indicación cualquier variación del nombre de una unidad geográfica menor que incluya el sufijo «-i» para derivación adjetiva en húngaro.

b) Puede sustituirse la palabra «rozé» por «rosé».

c) Puede utilizarse «Küvé» o «cuvée» para indicar un vino elaborado mediante la mezcla de dos o más variedades de uva.

d) Puede utilizarse la expresión «védett eredetű bor» (vino de origen protegido) en lugar de la expresión «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» (denominación de origen protegida).

e) Deben figurar en la etiqueta el año de la cosecha y la variedad o la palabra «küvé».

f) Solo puede utilizarse la palabra «barrique» en los vinos tintos envejecidos en barricas de roble durante seis meses, como mínimo.

g) Debe figurar el siguiente logotipo en la etiqueta de los vinos Tihanyi.

h) Las unidades geográficas menores que pueden indicarse y las condiciones que rigen su uso:

   i) Farkasverem dűlő

   ii) Lapi dűlő

   iii) Hosszúhegy

   iv) Ráta dűlő

   v) Óvári szőlők

   vi) Cserhegy

   vii) En caso de indicarse una localidad en la etiqueta, el 100 % de las uvas utilizadas como materia prima en la elaboración del vino deben proceder de dicha localidad.

Términos tradicionales protegidos

Marco jurídico:

La legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Se permite el uso del término tradicional «védett eredetű bor» (vino de origen protegido) como sinónimo del término «denominación de origen protegida».

Enlace al pliego de condiciones

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