C/2024/7386

6.12.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/7386)

Teade avaldatakse kooskõlas komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikega 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Tihany / Tihanyi“

PDO-HU-A1503-AM02

Teate esitamise kuupäev: 27.9.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED

1. Minimaalse happesuse nõude suurendamine

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab:

II osa. Veinide kirjeldus (koonddokumendi punkt 4)

Põhjendus. Suurem happesus annab nimetusega „Tihanyi“ hõlmatud roosadele veinidele puhta ja värske maitse.

2. Väiksema minimaalse üldalkoholisisalduse nõue

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab:

II osa „Veinide kirjeldus“ (koonddokumendi punkt 4)

Põhjendus. Väiksem alkoholisisaldus annab nimetusega „Tihanyi“ hõlmatud roosadele veinidele puhta ja värske maitse.

3. Turuleviimise luba veinile, mis on valmistatud puhtalt viinamarjasordist „Syrah“

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab:

III osa „Veinivalmistuse eritavad“ (ei mõjuta koonddokumenti)

Põhjendus. Turunõudluse rahuldamiseks soovitakse lubada turule viia veini, mis on valmistatud täielikult viinamarjasordist „Syrah“, ja seetõttu jäetakse välja nõue, et viinamarjasordist „Syrah“ valmistatud veini võib turule viia ainult siis, kui see on segatud muudest viinamarjasortidest valmistatud veinidega.

4. Viinamarjasordi „Pinot Noir“ suhtes samade nõuete kohaldamine kui teiste sarnaste viinamarjasortide suhtes

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab:

III osa „Veinivalmistuse eritavad“ (koonddokumendi punkt 5.1.3)

Põhjendus. Soovitakse ühtlustada ja lihtsustada tootmistingimusi ning kehtestada viinamarjasordile „Pinot Noir“ samad nõuded kui sortidest „Kékfrankos“, „Kékoportó“ ja „Zweigelt“ valmistatud veinidele. Varem sordi „Pinot Noir“ kohta kehtestatud viinamarjade kvaliteedi kindlaksmääramise nõuded saagikoristuse ajal on välja jäetud.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

5. **Välja on jäetud nõue, et saagikoristuse kuupäeva määrab veiniühenduse ametnik**

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab:

III osa „Veinivalmistuse eritavad“ (ei mõjuta koonddokumenti)

Põhjendus. Selle nõude väljajätmisega antakse veinitootjatele võimalus ise otsustada saagikoristuse kuupäeva sõltuvalt sellest, millist liiki toodet nad soovivad toota, kusjuures kohaldatakse kõiki vajalikke kontrolle.

6. **Maksimaalse saagikuse suurenemine viinapuude tiheduse muutmise tõttu**

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab:

V osa „Maksimaalne saagikus“ (koonddokumendi punkt 5.2)

Põhjendus. Viinapuude tihedus tootmispiirkonnas on tänu viimaste aastate ümberkorralduskavale oluliselt muutunud. Viinapuude maksimaalne lubatud kadu on reguleeritud õigusaktidega. Algses tootespetsifikaadis märgitud viinapuude hulk ei ole muutunud.

7. **Tootmise piiramine Balatonfüred-Csopaki veinipiirkonnaga**

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab:

VIII osa „Lisatingimused“ (koonddokumendi punkt 9)

Põhjendus. Toote tootmispiirkonna piiramine aitab parandada nimetuse kaitseks ja toodete kvaliteedi säilitamiseks tehtavate kontrollide läbipaistvust.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Tihany / Tihanyi

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Roosa*

LÜHIKIRJELDUS

Roosade veinide värvus varieerub kahvaturoosast ja kahvatulillast (kannikesevärvi) kuni kahvatu lõheroosani (sibulakoore värvi).

Lõhna iseloomustavad keskmise intensiivsusega puuviljased aroomid.

Maitse on värske, elava happesusega, puhas. Neis veinides pole jälgegi vaadis laagerdumise lõhnast ega maitsest.

Analüütilised omadused

Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,5

— Minimaalne üldhappesus: 4,6 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

2. *Punane*

LÜHIKIRJELDUS

Värsked, puuviljased punased veinid

Veinide värvus varieerub kahvatust või kirkamast rubiinpunasest kuni sügava rubiinpunaseni.

Lõhn on intensiivselt puuviljane, mõnikord vürtsika alatooniga.

Maitse on noor ja puuviljane, elava happesusega, väheste tamme- ja tanniininüanssidega. Alkoholisisaldus on tavaliselt väike ja struktuur sile.

Keskmiselt täidlased ja täidlased punased veinid

Veinide värvus varieerub kirkamast või sügavamast rubiinpunasest kuni kahvatu granaatpunaseni.

Lõhn on intensiivselt vürtsikas ja puuviljane.

Maitse on puuviljane, vahel mineraalne, alkoholisisaldus on keskmine või mõnel juhul ka suurem. Struktuur on tavaliselt sametine. Peamine väärtus on see, et isegi kuvee puhul ei ole tanniinisisaldus märgatav.

Analüütilised omadused

Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: 4,6 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Veinivalmistamise suhtes kohaldatavad piirangud

1. Kaitstud päritolunimetusega veini valmistamiseks kasutatavaid viinamarju tuleb töödelda samal päeval pärast korjamist ning muudest viinamarjadest eraldi.

2. Kaitstud päritolunimetusega veinide valmistamisel ei ole lubatud suurendada viinamarjavirde suhkrusisaldust, välja arvatud järgmiste sortide puhul: Kékfrankos, Zweigelt, Kékoportó ja Pinot Noir.

3. Punase veini tootmisel on kohustuslik kääritamine koos kestadega ja laagerdamine puitvaatides.

2. Viinamarjakasvatuse eeskirjad

Viljelustavad

a) Viinapuude viljelusmeetod ja istutustihedus:

i) uued viinamarjaistandused: nöörpuu (madal, keskmise kõrgusega, kõrge)

ii) istutustihedus: vähemalt 4 000 viinapuud hektari kohta

iii) minimaalne vahemaa viinapuude vahel: 0,8 m

iv) enne 1. jaanuari 2009 istutatud viinamarjaistanduste puhul võib nimetusega „Tihanyi“ hõlmatud veine valmistada viinamarjadest, mis on toodetud viinamarjaistandustes, kus kasutatakse mis tahes varem lubatud viljelusmeetodit ja istutustihedust. Luba kehtib seni, kuni viinamarjaistanduses tootmine jätkub.

b) Koristusmeetod: lubatud on nii käsitsi- kui ka mehaaniline korje.

3. Viinamarjade kvaliteet saagikoristuse ajal

Viljelustavad

Viinamarjade kvaliteet (minimaalne suhkrusisaldus väljendatuna üldalkoholisisaldusena):

i) Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah: 12,08 mahuprotsenti (19 °MM [Ungari virdeklass])

ii) Kékfrankos, Kékoportó, Zweigelt, Pinot Noir: 10,97 mahuprotsenti (17,5 °MM [Ungari virdeklass])

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Roosa, punane vein (settel laagerduv uus vein)

63 hektoliitrit hektari kohta

2. Roosa, punane vein

9 000 kg viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Tihanyi omavalitsusüksuse alad, mis on viinamarjaistanduste katastri järgi liigitatud I klassi.

7. **Veiniviinamarjasort või -sordid**

Cabernet Franc - Cabernet

Cabernet Franc - Carbonet

Cabernet Franc - Carmenet

Cabernet Franc - Gros Cabernet

Cabernet Franc - Gros Vidur

Cabernet Fanc - 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. **Seos(t)e kirjeldus**

Veinide küps väljendusrikas happestruktuur ja rõhutatud mineraalne maitse tulenevad Tihanyi poolsaare mulla suurest mineraalainete sisaldusest. Kevadel soojendavad madalaveelise järve veepinnalt tagasipeegelduvad päikesekiired ühtlaselt mäekülgi, tagades viinapuudele kogu pungumisperioodi jooksul ühtlased tingimused. Kuna kevade viimane külmapäev on Tihanyi poolsaarel varajane, on veinipiirkonnas kevadkülmade tekke oht väiksem; seetõttu on võrsete kasv igal aastal ühtlane ja areneb piisavalt suur lehestik, mille tulemuseks on viinamarjade optimaalne valmimine.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Tootmine väljaspool määratletud geograafilist piirkonda

Õigusraamistik

KPNi/KGTd haldava organisatsiooni kehtestatud, liikmesriikide poolt ettenähtud juhtudel.

Lisatingimuse liik

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest.

Tingimuse kirjeldus

Tootmine väljaspool määratletud tootmispiirkonda: Balatonfüred-Csopaki veinipiirkonnana määratletud piirkond.

Nimetusi käsitlevad eeskirjad

Õigusraamistik

KPNi/KGTd haldava organisatsiooni kehtestatud, liikmesriikide poolt ettenähtud juhtudel.

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

a) Tähistamiseks võib kasutada väiksema geograafilise üksuse nime mis tahes ungarikeelset tuletatud varianti, mis sisaldab omadussõna järelliidet „-i“.

b) Sõna „rozé“ võib asendada sõnaga „rosé“.

c) Sõna „küvé“ või „cuvée“ võib tähistada veini, mis on valmistatud kahe või enama viinamarjasordi segamisel.

d) Väljendi „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [kaitstud päritolunimetus] asemel võib kasutada väljendit „védett eredetű bor“ [kaitstud päritoluga vein].

e) Märgistusele tuleb kanda aastakäik ja sort või sõna „küvé“.

f) Sõna „barrique“ võib kasutada üksnes sellistel punastel veinidel, mida laagerdatakse tammevaatides vähemalt kuus kuud.

g) Nimetusega „Tihanyi“ hõlmatud veini märgistusele tuleb kanda asjaomane logo.

h) Märkida lubatud väiksemate geograafiliste üksuste nimed ja nende kasutamise tingimused:

   i) Farkasverem dűlő

   ii) Lapi dűlő

   iii) Hosszúhegy

   iv) Ráta dűlő

   v) Óvári szőlők

   vi) Cserhegy

   vii) Kui märgistusele on kantud kohanimi, peab 100 % veini toorainena kasutatud viinamarjadest pärinema vastavast kohast.

Kaitstud traditsiooniline nimetus

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Mõiste „kaitstud päritolunimetus“ sünonüümina võib kasutada järgmist traditsioonilist nimetust: „védett eredetű bor“ [kaitstud päritoluga vein]

Link tootespetsifikaadile

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