C/2024/7386

6.12.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/7386)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Tihany / Tihanyi”

PDO-HU-A1503-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 27.9.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Happopitoisuutta koskevan vähimmäisvaatimuksen korottaminen**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta II: Viinien kuvaus (yhtenäisen asiakirjan 4 kohta)

Perustelut: Korkeampi happopitoisuus takaa Tihanyi-roseeviinien raikkauden ja eloisuuden.

2. **Kokonaisalkoholipitoisuutta koskevan vähimmäisvaatimuksen alentaminen**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta II: Viinien kuvaus (yhtenäisen asiakirjan 4 kohta)

Perustelut: Matalampi alkoholipitoisuus takaa Tihanyi-roseeviinien raikkauden ja eloisuuden.

3. **Lupa saattaa markkinoille yksinomaan syrah-rypälelajikkeesta valmistettua viiniä**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta III: Erityiset viininvalmistusmenetelmät (muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan)

Perustelut: Markkinoiden kysynnän tyydyttämiseksi halutaan sallia yksinomaan syrah-rypälelajikkeesta valmistetun viinin markkinoille saattaminen poistamalla seuraava vaatimus: Syrah-rypälelajikkeesta valmistettua viiniä saa saattaa markkinoille ainoastaan sekoitettuna muista rypälelajikkeista valmistettuihin viineihin.

4. **Samojen vaatimusten soveltaminen pinot noir -rypälelajikkeeseen kuin muihin samankaltaisiin rypälelajikkeisiin**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta III: Erityiset viininvalmistusmenetelmät (yhtenäisen asiakirjan 5.1.3 kohta)

Perustelut: Tuotanto-olosuhteita halutaan yhdenmukaistaa ja yksinkertaistaa siten, että pinot noir -rypälelajikkeeseen sovelletaan samoja vaatimuksia kuin kékfrankos-, kékoportó- ja zweigelt-lajikkeista valmistettuihin viineihin. Pinot noir -lajikkeelle aiemmin asetetut vaatimukset, jotka koskevat rypäleiden laadun määrittämistä sadonkorjuun yhteydessä, on poistettu.

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

5. **Poistetaan vaatimus, jonka mukaan viiniyhteisön johtaja määrää sadonkorjuupäivän**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta III: Erityiset viininvalmistusmenetelmät (muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan)

Perustelut: Poistamalla tämä vaatimus viininvalmistamoille annetaan mahdollisuus päättää – valvonnan alaisina – itse sadonkorjuupäivästä, sen mukaan, minkä tyyppistä tuotetta ne haluavat valmistaa.

6. **Viiniköynnösten istutustiheyden muutoksista johtuva enimmäistuotoksen korottaminen**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta V: Enimmäistuotokset (yhtenäisen asiakirjan 5.2 kohta)

Perustelut: Viiniköynnösten istutustiheys tuotantoalueella on muuttunut merkittävästi viime vuosina toteutetun rakenneuudistusohjelman seurauksena. Suurinta sallittua viiniköynnöksen hävikkiä säännellään lainsäädännöllä. Alkuperäisessä tuote-eritelmässä ilmoitettu köynnösten kuormitus on säilytetty ennallaan.

7. **Tuotannon rajoittaminen Balatonfüred-Csopakin viinialueelle**

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta VIII: Lisäedellytykset (yhtenäisen asiakirjan 9 kohta)

Perustelut: Tuotteen tuotantoalueen rajoittaminen auttaa parantamaan tarkastusten avoimuutta nimityksen suojan ja tuotteen laadun säilyttämiseksi.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Tihany / Tihanyi

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Roseeviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Roseeviinien väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta hennon violettiin ja vaalean lohenpunaiseen (sipulinkuoren väriseen).

Niiden tuoksulle ovat ominaisia kohtalaisen voimakkaat hedelmäiset aromit.

Niiden maku on raikas ja eloisan hapokas eikä niissä ole tynnyrikypsytyksestä peräisin olevia aromeja ja makuja.

Analyyttiset vaatimukset

Seuraavassa esitetyt ominaisuudet, joiden osalta arvoa ei ole määritelty, ovat EU:n asetuksissa vahvistettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,6 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *Punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Pirteät ja hedelmäiset punaviinit:

Viinien väri vaihtelee vaalean rubiininpunaisesta voimakkaampaan ja tumman rubiininpunaiseen.

Niiden tuoksu on voimakkaan hedelmäinen, ja siinä on joskus mausteisia aromeja.

Viinien maku on nuori ja hedelmäinen ja siinä on tammen ja tanniinien vivahteita, ja niiden alkoholipitoisuus on tavallisesti alhainen ja rakenne pehmeä.

Keskitäyteläiset ja täyteläiset punaviinit:

Viinien väri vaihtelee voimakkaan rubiininpunaisesta tumman rubiininpunaiseen ja vaalean granaatinpunaiseen.

Niiden tuoksu on voimakkaan mausteinen ja hedelmäinen.

Viinit ovat luonteeltaan hedelmäisiä tai joissakin tapauksissa mineraalisia, ja niiden alkoholipitoisuus on kohtuullinen tai joskus korkea. Niiden rakenne on yleensä samettinen. Niiden merkittävin ominaisuus on se, että tanniinipitoisuus ei ole korostunut edes cuvéissä.

Analyyttiset vaatimukset

Seuraavassa esitetyt ominaisuudet, joiden osalta arvoa ei ole määritelty, ovat EU:n asetuksissa vahvistettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,6 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

    1. Suojatulla alkuperänimityksellä varustetun viinin valmistukseen tarkoitetut rypäleet on jalostettava sadonkorjuupäivänä. Kyseiset rypäleet on jalostettava erillään muista rypäleistä.

    2. Suojatulla alkuperänimityksellä varustettuja viinejä valmistettaessa rypäleen puristemehun sokeripitoisuutta ei saa lisätä lukuun ottamatta seuraavia lajikkeita: kékfrankos, zweigelt, kékoportó ja pinot noir.

    3. Punaviinien valmistuksessa on käytettävä kuorikäymistä ja viinit on kypsytettävä puutynnyreissä.

2. Rypäleiden tuotantosäännöt

Viljelymenetelmät

a) Viljelymenetelmä ja istutustiheys:

i) uudet viinitarhat: kannusleikkaus (matala, keskimatala tai korkea)

ii) istutustiheys: vähintään 4 000 köynnöstä hehtaarilla

iii) köynnösten välinen vähimmäisetäisyys: 0,8 m

iv) kun on kyse ennen 1. tammikuuta 2009 istutetuista viinitarhoista, Tihanyi-viinejä voidaan valmistaa rypäleistä, jotka on tuotettu viinitarhoilla mitä tahansa aiemmin hyväksyttyä viljelymenetelmää ja istutustiheyttä käyttäen, niin kauan kuin tuotantoa viinitarhassa jatketaan.

b) Sadonkorjuumenetelmä: sekä koneellinen että manuaalinen sadonkorjuu on sallittu.

3. Rypäleiden laatu korjattaessa

Viljelymenetelmät

Rypäleen laatu (vähimmäissokeripitoisuus ilmoitettuna kokonaisalkoholipitoisuutena):

i) cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah: 12,08 til-% (19 °MM [rypäleen puristemehun unkarilaisen luokituksen mukaan])

ii) kékfrankos, kékoportó, zweigelt, pinot noir: 10,97 til-% (17,5 °MM [rypäleen puristemehun unkarilaisen luokituksen mukaan])

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Rosee- ja punaviini (uusi viini sakan päällä)

63 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Rosee- ja punaviini

9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinitarharekisterissä luokkaan I luokitellut Tihanyn kunnan alueet

7. **Viininvalmistuksessa käytettävä rypälelajike tai -lajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Viinien kypsä ja ilmeikäs happorakenne ja niiden voimakkaan mineraalinen maku johtuvat Tihanyn niemimaan maaperän korkeasta mineraalipitoisuudesta. Matalasta järvestä heijastuva auringonvalo lämmittää rinteitä tasaisesti keväällä ja varmistaa tasaiset olosuhteet jatkuvasti silmujen puhkeamisajankohtana. Koska pakkaset päättyvät Tihanyn niemimaalla varhain, keväthallaa esiintyy tällä viinialueella harvoin. Näin ollen versot kasvavat tasaisesti ja lehvästö kehittyy joka vuosi riittävän runsaaksi, minkä vuoksi rypäleiden kypsyminen on optimaalista.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Tuotanto rajatun tuotantoalueen ulkopuolella

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön toimesta, jos tästä säädetään jäsenvaltiossa

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Tuotanto rajatun tuotantoalueen ulkopuolella Balatonfüred-Csopakin viinialueen rajattu alue.

Merkintöjä koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön toimesta, jos tästä säädetään jäsenvaltiossa

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

a) Merkintänä voidaan käyttää pienemmän maantieteellisen yksikön nimen muutoksia, jotka sisältävät loppuliitteen ”-i” unkarinkielisen adjektiivin johtamiseksi.

b) Sanan ”rozé” sijasta voidaan käyttää sanaa ”rosé”.

c) Sanaa ”küvé” tai ”cuvée” voidaan käyttää sellaisten viinien merkinnöissä, jotka on valmistettu sekoittamalla kahta tai useampaa rypälelajiketta.

d) Ilmaisun ”oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (suojattu alkuperänimitys) sijasta voidaan käyttää ilmaisua ”védett eredetű bor” (viini, jolla on suojattu alkuperä).

e) Satovuosi sekä lajike tai sana ”küvé” on merkittävä etikettiin.

f) Sanaa ”barrique” saa käyttää ainoastaan sellaisten punaviinien merkinnöissä, joita on kypsytetty tammitynnyreissä vähintään kuuden kuukauden ajan.

g) Tihanyi-viinien etiketteihin on merkittävä seuraava tunnus.

h) Pienemmät maantieteelliset yksiköt, jotka voidaan mainita, ja niiden mainitsemista koskevat edellytykset:

   i) Farkasverem dűlő

   ii) Lapi dűlő

   iii) Hosszúhegy

   iv) Ráta dűlő

   v) Óvári szőlők

   vi) Cserhegy

   vii) Jos etiketissä mainitaan paikkakunnan nimi, viinin raaka-aineena käytettävien rypäleiden on oltava sataprosenttisesti peräisin mainitulta paikkakunnalta.

Suojatut perinteiset merkinnät

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Termin ”suojattu alkuperänimitys” synonyyminä voidaan käyttää seuraavaa perinteistä merkintää: ”védett eredetű bor” (viini, jolla on suojattu alkuperä).

Linkki tuote-eritelmään

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