C/2024/7386

6.12.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/7386)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Tihany / Tihanyi»

PDO-HU-A1503-AM02

Date de la communication: 27.9.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Augmentation de l'exigence relative à l'acidité minimale**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

II. Description des vins (document unique, point 4)

Motifs: Une acidité plus élevée permet de garantir la fraîcheur et la vivacité des vins rosés de Tihany.

2. **Réduction de l'exigence relative au titre alcoométrique volumique total minimal**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

II. Description des vins (document unique, point 4)

Motifs: Un titre alcoométrique plus bas permet de garantir la fraîcheur et la vivacité des vins rosés de Tihany.

3. **Autorisation de mise sur le marché du vin issu uniquement du cépage syrah**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

III. Pratiques œnologiques spécifiques (ne concerne pas le document unique)

Motifs: Nous avons l'intention d'autoriser la mise sur le marché du vin issu exclusivement du cépage syrah pour répondre aux besoins du marché, en supprimant la disposition suivante: Le vin issu du cépage syrah ne peut être commercialisé qu'en assemblage avec du vin issu d'un autre cépage.

4. **Application au cépage pinot noir du cahier des charges unique prévu pour le même type de cépages**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

III. Pratiques œnologiques spécifiques (document unique, point 5.1.3)

Motifs: En appliquant au cépage pinot noir un cahier des charges unique, prévu également pour les cépages kékfrankos, kékoportó et zweigelt, nous souhaitons harmoniser et simplifier les conditions de production et de fabrication du produit. Les exigences précédemment prévues pour déterminer la qualité des raisins au moment de la vendange du cépage pinot noir sont supprimées.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

5. **Suppression de la détermination de la date de récolte par le président du syndicat des viticulteurs**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

III. Pratiques œnologiques spécifiques (ne concerne pas le document unique)

Motifs: En supprimant cette disposition, nous donnons aux caves la possibilité de décider de la date de récolte, sous réserve de contrôles, en fonction du vin qu'elles souhaitent produire.

6. **Augmentation du rendement maximal due au changement de densité de la vigne**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

V. Rendements maximaux (document unique, point 5.2)

Motifs: À la suite du programme de restructuration mené ces dernières années, la densité de la vigne de la zone de production a considérablement évolué. Le déficit autorisé en matière de nombre de ceps à cultiver est fixé par la législation. La densité de plantation reste inchangée conformément au cahier des charges initial.

7. **Limitation de la production à la région viticole Balatonfüred-Csopak**

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

VIII. Autres conditions (document unique, point 9)

Motifs: Afin de maintenir la protection et la qualité, la réduction de la zone de production vise à améliorer la transparence des contrôles.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Tihany / Tihanyi

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits élaborés à partir de raisin de cuve**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Rosé*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rose pâle, violet pâle, saumon pâle (peau d'oignon).

Nez: arômes fruités d'intensité moyenne.

Bouche: fraîche, avec une acidité vive et dépourvue de flagrances ou de goûts résiduels dérivant du vieillissement en fûts.

Normes analytiques

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,5

— Acidité totale minimale: 4,6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *Rouge*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins rouges frais et fruités:

Robe: rubis pâle, rubis plus intense, rubis foncé.

Nez: arômes fruités intenses, parfois épicés.

Bouche: fruitée, avec une acidité vive, des arômes jeunes, une touche minime de chêne et de tanin, et ayant pour caractéristique un faible titre alcoométrique et une structure lisse.

Vins rouges équilibrés et charpentés:

Robe: rubis plus intense, rubis foncé, grenat pâle.

Nez: arôme intense épicé et fruité.

Bouche: fruitée, parfois minérale, avec un titre alcoométrique moyen à parfois élevé. La structure est généralement veloutée. L'avantage principal de ces vins est que même les vins de cuvée ne se caractérisent pas par une forte présence tannique.

Normes analytiques

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 4,6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Restriction applicable à l'élaboration des vins

1. Les raisins cultivés pour la production de vin d'origine protégée doivent être transformés le jour de la vendange. Leur transformation doit être effectuée séparément des autres raisins.

2. La teneur en sucre du moût ne peut être augmentée lors de la production du vin d'origine protégée sauf pour les cépages kékfrankos, zweigelt, kékoportó et pinot noir.

3. Dans le cas du vin rouge, la fermentation pelliculaire et le vieillissement en fûts en bois sont obligatoires.

2. Règles relatives à la viticulture

Pratiques culturales

a) Méthode de culture de la vigne et densité de la vigne:

i) nouveaux vignobles: cordon bas, cordon mi-hauteur, cordon haut

ii) densité de plantation: minimum 4 000 ceps/ha

iii) distance minimale entre les ceps: 0,8 m

iv) pour les vignobles plantés avant le 1er janvier 2009, le vin de Tihany peut être produit à partir de raisins provenant de vignobles ayant une méthode de culture et une densité de plantation préalablement autorisées tant que le vignoble est cultivé aux fins de la production.

b) Méthode de vendange: la vendange manuelle et la vendange mécanique sont autorisées.

3. Qualité des raisins lors de la vendange

Pratiques culturales

Qualité du raisin (teneur minimale en sucre exprimée en titre alcoométrique total):

i) cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah: 12,08 % vol. (19 °MM - degrés de moût hongrois);

ii) kékfrankos, kékoportó, zweigelt, pinot noir: 10,97 %vol (17,5 °MM - degrés de moût hongrois)

5.2. *Rendements maximaux*

1. vin rosé, vin rouge (vin nouveau sur lies)

63 hectolitres par hectare

2. vin rosé, vin rouge

9 000 kilogrammes par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Superficies situées dans les limites de la commune de Tihany de catégorie I selon le cadastre viticole

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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. **Description du ou des liens**

La structure acide, expressive et mature et la présence prononcée de notes minérales sont dues à la teneur élevée en minéraux des sols de la péninsule de Tihany. Les rayons du soleil, reflétés sur la surface du lac peu profond, réchauffent uniformément les collines au printemps et créent des conditions stables pour la vigne lors du débourrement. Le gel printanier prenant fin tôt dans la péninsule de Tihany, il y a moins de risque de gelées printanières dans cette région viticole, ce qui permet chaque année une croissance régulière des pousses, un feuillage de taille adéquate, et donc une maturation optimale du raisin.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Production en dehors de la zone délimitée

Cadre juridique:

Par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Production à l'extérieur de la zone de production délimitée: zone délimitée de la région viticole Balatonfüred-Csopak.

Règles relatives aux indications

Cadre juridique:

Par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

a) Toute variation de la dénomination d'une unité géographique plus petite incluant le suffixe «-i» (dérivation de l'adjectif en hongrois), peut être utilisée en tant qu'indication.

b) Le terme «rozé» peut être remplacé par le terme «rosé».

c) Le vin portant la mention «küvé» ou «cuvée» peut désigner un vin obtenu à partir d'un assemblage de deux cépages ou plus.

d) La mention «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» (appellation d'origine protégée) peut être remplacée par la mention «védett eredetű bor» (vin d'origine protégée).

e) L'année de récolte et la variété ou le mot «küvé» doivent figurer sur l'étiquette.

f) Le terme «barrique» ne peut être utilisé que pour les vins rouges, lorsqu'ils sont vieillis pendant au moins 6 mois en fûts de chêne.

g) L'étiquette du vin de Tihany doit porter le logo suivant.

h) Les noms des unités géographiques plus petites peuvent être indiqués selon certaines conditions:

   i) Farkasverem dűlő

   ii) Lapi dűlő

   iii) Hosszúhegy

   iv) Ráta dűlő

   v) Óvári szőlők

   vi) Cserhegy

   vii) Lorsque le nom du vignoble est indiqué, les raisins dont le vin est issu doivent être originaires à 100 % de la localité en question.

Mentions traditionnelles protégées

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Mentions traditionnelles pouvant être synonymes de l'appellation d'origine protégée: «védett eredetű bor» (vin d'origine protégée).

Lien vers le cahier des charges

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