C/2024/7386

6.12.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/7386)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Tihany / Tihanyi"

PDO-HU-A1503-AM02

Datum obavijesti: 27.9.2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Povećanje najmanjeg sadržaja kiselosti**

Rubrike specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje izmjena utječe:

Rubrika II. Opis vinâ (točka 4. jedinstvenog dokumenta)

Razlozi: Viša razina kiselosti jamči svježinu i živahnost ružičastih vina Tihanyi.

2. **Smanjenje najmanje ukupne alkoholne jakosti**

Rubrike specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje izmjena utječe:

Rubrika II. Opis vinâ (točka 4. jedinstvenog dokumenta)

Razlozi: Niža razina kiselosti jamči svježinu i živahnost ružičastih vina Tihanyi.

3. **Odobrenje za stavljanje na tržište vina proizvedenog isključivo od sorte grožđa syrah**

Rubrike specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje izmjena utječe:

Rubrika III. Posebni enološki postupci (ne utječe na jedinstveni dokument)

Razlozi: Kako bi se zadovoljila tržišna potražnja, htjeli bismo odobriti stavljanje na tržište vina proizvedenog isključivo od sorte grožđa syrah ukidanjem sljedećeg zahtjeva: vino proizvedeno isključivo od sorte grožđa syrah može se stavljati na tržište samo ako je pomiješano s vinima od drugih sorti grožđa.

4. **Primjena zahtjeva koji se odnose na slične sorte grožđa na sortu grožđa pinot noir**

Rubrike specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje izmjena utječe:

Rubrika III. Posebni enološki postupci (točka 5.1.3. jedinstvenog dokumenta)

Razlozi: Htjeli bismo uskladiti i pojednostavniti uvjete proizvodnje tako da na sortu grožđa pinot noir primijenimo iste zahtjeve kao i na vina proizvedena od sorti kékfrankos, kékoportó i zweigelt. Ukinuti su zahtjevi za određivanje kvalitete grožđa u trenutku berbe koji su se prethodno odnosili na sortu pinot noir.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

5. **Ukidanje zahtjeva da datum berbe određuje predsjednik zajednice proizvođača vina**

Rubrike specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje izmjena utječe:

Rubrika III. Posebni enološki postupci (ne utječe na jedinstveni dokument)

Razlozi: Ovim ukidanjem vinarijama dajemo priliku da same odrede datum berbe prema vrsti proizvoda koji žele proizvoditi, uz podlijeganje provjerama.

6. **Povećanje maksimalnog prinosa zbog promjena u gustoći trsova**

Rubrike specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje izmjena utječe:

Rubrika V. Maksimalni prinosi (točka 5.2. jedinstvenog dokumenta)

Razlozi: Gustoća sadnje na području proizvodnje znatno se promijenila zbog programa restrukturiranja posljednjih godina Najveći dopušteni gubitak trsova propisan je zakonodavstvom. Opterećenje trsova navedeno u izvornoj specifikaciji proizvoda nije se promijenilo.

7. **Ograničenje proizvodnje na vinogradarsku regiju Balatonfüred-Csopak**

Rubrike specifikacije proizvoda (i jedinstvenog dokumenta) na koje izmjena utječe:

Rubrika VIII. Dodatni uvjeti (točka 9. jedinstvenog dokumenta)

Razlozi: Ograničenje područja proizvodnje pomoći će u poboljšanju transparentnosti provjera, s ciljem očuvanja zaštite i kvalitete.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Tihany / Tihanyi

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Ružičasta vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boje ružičastih vina u rasponu su od blijedoružičaste, preko blijedoljubičaste, do blijede boje lososa.

Njihov miris karakteriziraju voćne arome umjerenog intenziteta.

Okus im je osvježavajuć, živahne kiselosti i bez traga aroma i okusa koji nastaju dozrijevanjem u bačvi.

Analitički zahtjevi:

Svojstva u nastavku za koja se ne navode vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,5

— Najmanja ukupni sadržaj kiselosti: 4,6 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Crna vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Svježa, voćna crna vina:

Boja vina u rasponu je od blijede rubin-crvene, preko izraženije rubin-crvene, do tamne rubin-crvene.

Njihov miris izrazito je voćan, u nekim slučajevima sa začinskim aromama.

Okusom su razigrana i voćna, živahne kiselosti s primjesama hrasta i tanina te su niske alkoholne jakosti i glatke teksture.

Vina srednjeg i punog tijela:

Boja vina u rasponu je od izraženije rubin-crvene, preko tamne rubin-crvene, do blijede granatne.

Miris im je naglašeno začinski i voćan.

Voćnog su i u nekim slučajevima mineralnog karaktera i odlikuju se srednjom i ponekad visokom alkoholnom jakosti. Obično su baršunaste strukture. Glavna odlika im je da udio tanina nije jako izražen ni u slučaju kupaža.

Analitički zahtjevi:

Svojstva u nastavku za koja se ne navode vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupni sadržaj kiselosti: 4,6 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Ograničenja koja se primjenjuju na proizvodnju vina

1. Grožđe koje se koristi u proizvodnji vina zaštićenog podrijetla mora se preraditi istog dana kad je ubrano. Grožđe se mora prerađivati odvojeno od drugog grožđa.

2. Pri proizvodnji vina zaštićenog podrijetla nije dozvoljeno povećati sadržaj šećera u moštu, osim za sljedeće sorte: kékfrankos, zweigelt, kékoportó i pinot noir.

3. Pri proizvodnji crnog vina obavezna je fermentacija na kožicama i dozrijevanje u drvenim bačvama.

2. Pravila o proizvodnji grožđa

Postupci uzgoja

(a) metoda uzgoja vinove loze i gustoća sadnje:

i. novi vinogradi: kordonac (niski, srednje visoki, visoki)

ii. gustoća sadnje: najmanje 4 000 trsova/ha

iii. minimalni razmak između trsova: 0,8 m

iv. u slučaju vinograda zasađenih prije 1. siječnja 2009., vina Tihanyi mogu se proizvoditi od grožđa iz vinograda u kojima se primjenjuje bilo koja prethodno odobrena metoda uzgoja i gustoća sadnje dok god se u vinogradu nastavlja proizvodnja.

(b) način berbe: dopuštene su ručna i mehanička berba

3. Kvaliteta grožđa u trenutku berbe

Postupci uzgoja

Kvaliteta grožđa (najmanji sadržaj šećera izražen kao ukupna alkoholna jakost):

i. cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah: 12,08 % vol. (19° MM [mađarska ljestvica za mošt])

ii. kékfrankos, kékoportó, zweigelt, pinot noir: 10,97 % vol. (17,5° MM [mađarska ljestvica za mošt])

5.2. *Maksimalni prinosi*

1. Ružičasto vino, crno vino (mlado vino na talogu)

63 hektolitra po hektaru

2. Ružičasto vino, crno vino

9 000 kg grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područja općine Tihany svrstana u razred I. prema katastru vinograda

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Zrela, izražajna kisela struktura i naglašen mineralni okus vina rezultat su visokog sadržaja minerala tla poluotoka Tihany. Sunčeva svjetlost koja se reflektira od površine plitkog jezera ujednačeno grije padine tijekom proljeća, čime se osiguravaju ujednačeni uvjeti tijekom razdoblja pupanja. Budući da na poluotoku Tihany razdoblje mraza rano završava, u toj vinskoj regiji manji je rizik od proljetnog mraza. Zbog toga izdanci rastu ujednačeno i svake se godine razvije dovoljna lisna površina, što omogućuje optimalno dozrijevanje grožđa.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Proizvodnja izvan razgraničenog područja proizvodnje

Pravni okvir:

donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako su to predvidjele države članice

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

proizvodnja izvan razgraničenog područja proizvodnje: razgraničeno područje vinske regije Balatonfüred-Csopak.

Pravila o oznakama

Pravni okvir:

donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako su to predvidjele države članice

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

(a) Svaka varijacija naziva manje geografske jedinice koja uključuje sufiks „-i” za izvedenicu pridjeva na mađarskom može se koristiti kao oznaka.

(b) Izraz „rozé” može se zamijeniti izrazom „rosé”.

(c) Izrazi „küvé” ili „cuvée” mogu se koristiti za označavanje vina proizvedenog miješanjem dviju ili više sorti grožđa.

(d) Izraz „védett eredetű bor” [vino zaštićenog podrijetla] može se upotrebljavati umjesto izraza „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” [zaštićena oznaka izvornosti].

(e) Godina berbe i sorta ili riječ „küvé” moraju biti navedeni na oznaci.

(f) Riječ „barrique” može se koristiti samo za crna vina koja su dozrijevala u hrastovim bačvama najmanje šest mjeseci.

(g) Na oznaku vina Tihanyi mora se staviti sljedeći logotip.

(h) Manje zemljopisne jedinice koje se mogu navesti i uvjeti za njihovo korištenje:

i. Farkasverem dűlő

ii. Lapi dűlő

iii. Hosszúhegy

iv. Ráta dűlő

v. Óvári szőlők

vi. Cserhegy

vii. Ako je ime lokaliteta navedeno na oznaci, 100 % grožđa koje se koristi kao sirovina u proizvodnji vina mora potjecati iz navedenog lokaliteta.

Zaštićeni tradicionalni izrazi

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Sljedeći tradicionalni izraz može se koristiti kao sinonim za izraz „zaštićena oznaka izvornosti”: „védett eredetű bor” [vino zaštićenog podrijetla]

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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