C/2024/7386

2024.12.6.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/7386)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

KÖZLEMÉNY STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Tihany / Tihanyi”

PDO-HU-A1503-AM02

A közlés időpontja: 27.9.2024.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Minimális savtartalom előírás megemelése**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

II. fejezet Borok leírása (egységes dokumentum 4. pont)

Indoklás: A Tihanyi rozé borok üdesége, frissessége a megemelt savtartalom mellett biztosított.

2. **A minimális összes alkoholtartalom előírás csökkentése**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

II. fejezet Borok leírása (egységes dokumentum 4. pont)

Indoklás: A Tihanyi rozé borok üdesége, frissessége a csökkentett alkoholtartalom mellett biztosított.

3. **Syrah szőlőfajta önálló borként történő forgalomba hozatalának engedélyezése**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

III. fejezet különös borászati eljárások (egységes dokumentumot nem érinti)

Indoklás: A Syrah fajta önálló borként való forgalomba hozatalát kívánjuk engedélyezni a piaci igényeknek megfelelően azzal, hogy törlésre kerül a következő rendelkelzés: A Syrah fajta bora csak más fajta borával házasítva hozható forgalomba.

4. **Pinot noir szőlőfajtának az azonos típusú fajtákkal egységes előírás alá helyezése**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

III. fejezet Különös borászati eljárások (egységes dokumentum 5.1.3.)

Indoklás: A Pinot noir szőlőfajta egységes előírás alá helyezésével – Kékfrankos, Kékoportó, Zweigelt borok közé – a termék termelési, előállítási, feltételeit kívánjuk egységesíteni, egyszerűsíteni. A szőlő szüreteléskori minőségének meghatározására korábban a Pinot noir fajtára meghatározott követelmények törlésre kerültek.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

5. **A szüret időpontjának hegybíró általi meghatározásának törlése**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

III. fejezet Különös borászati eljárások (egységes dokumentumot nem érinti)

Indoklás: A törléssel lehetőséget teremtünk a borászatok számára, hogy ellenőrzés mellett ők döntsék el a szüret időpontját, attól függően, hogy milyen terméket kívánnak előállítani.

6. **A maximális hozam megemelése a tőke sűrűség változása miatt**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

V. fejezet Maximális hozamok (egységes dokumentum 5.2. pont)

Indoklás: Az elmúlt évek szerkezet átalakítási programja következtében a termőterület tőkesűrűsége jelentősen változott. A maximálisan megengedett tőkehiányra a jogszabály vonatkozik. A tőke terhelés az eredeti termékleírás szerint nem változik.

7. **A termék előállításának szűkítése a Balatonfüred-Csopaki Borvidék területére**

A termékleírás (és egységes dokumentum) érintett fejezetei:

VIII. fejezet További feltételek (egységes dokumentum 9. pont)

Indoklás: A védettség és a minőség megtartása érdekében a termék előállítási területének szűkítése az ellenőrzés átláthatóságának javítását szolgálja.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Tihany / Tihanyi

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **Szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált nómenklatúra kód*

— 22 - ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 - Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *rozé*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színében: Halvány rózsaszín – halvány ibolya – halvány lazac (hagymahéj) színű rosé borok.

Illatában közepes intenzitású gyümölcsös illataromák érezhetők.

Ízükben friss, élénk savérzetű, üde, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal.

Analitikai előírások:

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, megfelelnek az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális teljes savtartalom: 4,6 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

2. *vörös*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Üde, gyümölcsös vörösborok:

Színében: halvány rubin – erőteljesebb rubin – sötét rubin színű.

Illatában: intenzív gyümölcsös, esetenként fűszeres aromájú borok.

Ízükben gyümölcsös, élénk savérzetű, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromával rendelkeznek, általában az alacsony alkoholtartalom és a sima struktúra jellemző.

Közepesen telt és testes vörösborok:

Színében: erőteljesebb rubin – sötét rubin – halvány gránátvörös színű borok,

Illatában: intenzív fűszeres és gyümölcsös illataromával.

Ízükben gyümölcsös, esetenként minerális íz mellett közepes, néha magas alkoholtartalom jelenik meg. Rendszerint bársonyos struktúrával rendelkeznek. Főbb erényük, hogy a cuvée – k esetében sem jellemző a tanninhangsúly.

Analitikai előírások:

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, megfelelnek az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális teljes savtartalom: 4,6 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különös borászati eljárások*

1. A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

1. A védett eredetű bor előállítására termelt szőlőt, a szüretelést követően, a szüret napján fel kell dolgozni. A feldolgozást a többi szőlőtől elkülönítetten kell végezni.

2. A védett eredetű bor készítésekor a must cukortartalmát növelni nem lehet, kivéve a Kékfrankos, Zweigelt, Kékoportó, Pinot noir fajtáknál.

3. Vörös bor készítése esetén kötelező a héjon erjesztés és fahordós érlelés.

2. A szőlőtermesztés szabályai

Művelési gyakorlat

a) A szőlő művelésmódja és telepítési sűrűsége:

i) új ültetények: alacsony kordon, középmagas kordon, magas kordon

ii) telepítési sűrűség: minimum 4 000 tő/ha

iii) minimális tőtávolság: 0,8 m

iv) A 2009. január 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Tihanyi bor a szőlőültetvény termelésben tartásáig.

b) A szüret módja: kézi és gépi szüret is megengedett

3. A szőlő minősége szüretkor

Művelési gyakorlat

A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve):

i) Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah: 12,08 %vol (19 °MM)

ii) Kékfrankos, Kékoportó, Zweigelt, Pinot noir: 10,97 %vol (17,5 °MM)

5.2. *Maximális hozamok*

1. rozé, vörös bor (seprős újbor)

63 hektoliter/hektár

2. rozé, vörös bor

9 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Tihany település szőlő termőhelyi kataszter szerint I. osztályú határrészeibe tartozó területek

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése a tihanyi talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza. A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. Tihany korai utolsó tavaszi fagynapjának köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a borvidéken, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Balatonfüred-Csopaki Borvidék lehatárolt területe.

Jelölési szabályok

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

a) Valamennyi kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.

b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.

c) A Küvé vagy cuvée bor, két vagy több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet.

d) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés helyettesíthető a „védett eredetű bor" kifejezéssel.

e) Az évjáratot és, a fajtát, vagy küvé szót a címkén fel kell tüntetni.

f) A barrique kifejezés csak vörösborokon használható, legalább 6 hónapos tölgyfahordós érlelés esetén.

g) A tihanyi bor címkéjén kötelező a következő logó elhelyezése.

h) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve és feltételeik:

   i) Farkasverem dűlő

   ii) Lapi dűlő

   iii) Hosszúhegy

   iv) Ráta dűlő

   v) Óvári szőlők

   vi) Cserhegy

   vii) Dűlőnév feltüntetése esetén a bor alapanyagát szolgáló szőlőnek 100% -ban az adott dűlőből kell származnia.

Oltalom alatt hagyományos kifejezések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés szinonimájaként feltüntethető hagyományos kifejezések: védett eredetű bor

A termékleíráshoz vezető link

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