C/2024/7386

6.12.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/7386)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Tihany/Tihanyi»

PDO-HU-A1503-AM02

Data della comunicazione: 27.9.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Aumento del limite minimo di acidità richiesto**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce II. Descrizione del vino (dei vini) (punto 4 del documento unico)

Motivi: un livello di acidità più elevato garantisce ai vini rosati Tihanyi freschezza e vivacità.

2. **Riduzione del titolo alcolometrico totale minimo richiesto**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce II. Descrizione del vino (dei vini) (punto 4 del documento unico)

Motivi: un titolo alcolometrico inferiore garantisce ai vini rosati Tihanyi freschezza e vivacità.

3. **Autorizzazione all'immissione sul mercato di vino ottenuto esclusivamente dal vitigno Syrah**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce III. Pratiche enologiche specifiche (non incide sul documento unico)

Motivi: al fine di soddisfare la domanda del mercato, desideriamo consentire l'immissione sul mercato di vino prodotto esclusivamente con il vitigno Syrah, eliminando il requisito seguente: il vino ottenuto dal vitigno Syrah può essere immesso sul mercato solo se assemblato con vini ottenuti da altri vitigni.

4. **Applicazione al vitigno di uve Pinot Noir degli stessi requisiti che si applicano a vitigni simili**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce III. Pratiche enologiche specifiche (punto 5.1.3 del documento unico)

Motivi: desideriamo armonizzare e semplificare le condizioni di produzione, assoggettando il vitigno Pinot Noir agli stessi requisiti previsti per i vini ottenuti dai vitigni Kékfrankos, Kékoportó e Zweigelt. I requisiti per la determinazione della qualità delle uve alla vendemmia, precedentemente stabiliti per la varietà Pinot Noir, sono stati eliminati.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

5. **Soppressione dell'obbligo di stabilire la data della vendemmia da parte del presidente della comunità vitivinicola**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce III. Pratiche enologiche specifiche (non incide sul documento unico)

Motivi: con tale soppressione, diamo alle cantine la possibilità di decidere autonomamente la data della vendemmia, previo controllo, in base al tipo di prodotto che desiderano produrre.

6. **Aumento della resa massima dovuto a variazioni della densità d'impianto**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce V. Rese massime (punto 5.2 del documento unico)

Motivi: la densità d'impianto nella zona di produzione è notevolmente cambiata a seguito del programma di ristrutturazione degli ultimi anni. Il limite massimo di ceppi mancanti è regolato dalla legislazione. Il carico di gemme indicato nel disciplinare originario non è cambiato.

7. **Restrizione della produzione alla regione vinicola Balatonfüred-Csopak**

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

voce VIII. Ulteriori condizioni (punto 9 del documento unico)

Motivi: la restrizione della zona di produzione del prodotto contribuirà a migliorare la trasparenza dei controlli, nell'interesse del mantenimento della tutela e della qualità.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi da registrare**

Tihany/Tihanyi

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 – BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI E ACETI

2204 – Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rosati presentano una gamma di colori che va dal rosa pallido, al viola pallido, al salmone pallido (buccia di cipolla).

Il loro profumo è caratterizzato da aromi fruttati di moderata intensità.

Il loro gusto è fresco, con un'acidità vivida e senza alcuna traccia di aromi e sapori derivati dall'invecchiamento in botte.

Requisiti analitici

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 10,5

— Acidità totale minima 4,6 g/l espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

2. *Rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini rossi freschi e fruttati

I vini presentano un colore che va dal rubino chiaro, al rubino più intenso, fino al rubino scuro.

Il profumo è caratterizzato da intense note fruttate, accompagnate talvolta da aromi speziati.

Al palato risultano giovani e fruttati, con un'acidità vivace e note di quercia e tannino, in genere possiedono un titolo alcolometrico basso e una struttura morbida.

Vini rossi di media rotondità e corposi

I vini presentano un colore che va dal rubino più intenso, al rubino scuro, fino al granato chiaro.

Il profumo è caratterizzato da intense note speziate e fruttate.

Oltre al carattere fruttato o in alcuni casi minerale, possiedono un titolo alcolometrico medio o talvolta elevato. Solitamente hanno una struttura vellutata. Il loro pregio principale sono i tannini poco pronunciati anche nel caso delle cuvée.

Requisiti analitici

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 12

— Acidità totale minima 4,6 g/l espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

1. Le uve destinate alla produzione di vini di origine protetta devono essere lavorate il giorno stesso della vendemmia. L'uva deve essere lavorata separatamente dalle altre uve.

2. Per la produzione di vini di origine protetta non è consentito aumentare il tenore di zuccheri del mosto, tranne che per le varietà seguenti: Kékfrankos, Zweigelt, Kékoportó e Pinot Noir.

3. Per la produzione di vino rosso è obbligatoria la fermentazione sulle bucce e la maturazione in botti di legno.

2. Norme sulla produzione delle uve

Pratiche colturali

a) Metodo di coltivazione e densità d'impianto:

i) vigneti nuovi: cordone (basso, medio-alto, alto)

ii) densità d'impianto: minimo 4 000 viti/ha

iii) distanza minima tra le viti: 0,8 metri

iv) nel caso di vigneti impiantati prima del 1º gennaio 2009, è possibile produrre vini Tihanyi con qualsiasi densità d'impianto e metodo di coltivazione autorizzati in precedenza, purché i vigneti restino in produzione.

b) Metodo di vendemmia: sono consentite sia la vendemmia manuale che quella meccanica.

3. Qualità delle uve al momento della vendemmia

Pratiche colturali

Qualità delle uve (tenore di zuccheri minimo espresso come titolo alcolometrico totale):

i) cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah: 12,08 % vol (19 °MM [scala ungherese])

ii) kékfrankos, kékoportó, zweigelt, pinot noir: 10,97 % vol (17,5 °MM [scala ungherese])

5.2. *Rese massime*

1. Vino rosato, vino rosso (vino nuovo sulle fecce)

63 ettolitri per ettaro

2. Vino rosato, vino rosso

9 000 kg di uva per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Le zone del comune di Tihany di classe I secondo il catasto viticolo

7. **Varietà di uve da vino (varietà)**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

La struttura acida matura ed espressiva e l'accentuato gusto minerale dei vini sono il risultato dell'elevato contenuto minerale del suolo della penisola di Tihany. La luce del sole riflessa dalle acque poco profonde del lago riscalda i pendii in modo uniforme in primavera, assicurando condizioni costanti per tutto il periodo della germogliazione. Poiché nella penisola di Tihany l'ultimo gelo arriva presto, il rischio di gelate primaverili è minore nella regione vinicola; la crescita dei germogli è quindi uniforme e ogni anno si sviluppa una superficie fogliare sufficientemente ampia, che porta a una maturazione ottimale dell'uva.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Produzione al di fuori della zona di produzione delimitata

Quadro giuridico:

tramite l'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore:

deroga al requisito di produrre nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

produzione al di fuori della zona di produzione delimitata: la zona delimitata della regione vinicola Balatonfüred-Csopak.

Norme relative alle indicazioni

Quadro giuridico:

tramite l'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

a) Si può usare come indicazione qualsiasi variazione del nome di un'unità geografica minore che include il suffisso «-i» per la derivazione aggettivale in ungherese.

b) Il termine «rozé» può essere sostituito dal termine «rosé».

c) La dicitura «küvé» o «cuvée» può essere utilizzata per indicare un vino prodotto mediante assemblaggio di due o più vitigni.

d) La dicitura «védett eredetű bor» (vino di origine protetta) può essere sostituita dalla dicitura «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» (denominazione di origine protetta).

e) L'annata e la varietà o la parola «küvé» devono essere indicate sull'etichetta.

f) Il termine «barrique» può essere utilizzato solo per i vini rossi maturati in botti di rovere per un periodo di almeno 6 mesi.

g) Sull'etichetta del vino Tihanyi deve essere apposto il logo riportato di seguito.

h) Unità geografiche più piccole che possono figurare in etichetta e condizioni per indicarle:

   i) Farkasverem dűlő

   ii) Lapi dűlő

   iii) Hosszúhegy

   iv) Ráta dűlő

   v) Óvári szőlők

   vi) Cserhegy

   vii) Se in etichetta è indicato il nome della località, il 100 % delle uve utilizzate come materia prima per il vino deve provenire dalla località indicata.

Menzioni tradizionali protette

Quadro giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

la menzione tradizionale seguente può essere utilizzata come sinonimo della menzione «denominazione di origine protetta»: «védett eredetű bor» (vino di origine protetta)

Link al disciplinare del prodotto

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