C/2024/7386

2024 12 6

Pranešimo apie Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto produkto specifikacijos pavadinimo vyno sektoriuje standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/7386)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Tihany / Tihanyi“

PDO-HU-A1503-AM02

Pranešimo data: 2024 09 27

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Mažiausio rūgštingumo reikalavimo padidinimas**

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

II antraštė. Vynų aprašymas (bendrojo dokumento 4 punktas)

Pagrindimas. Didesnis rūgštumas užtikrina SKVN „Tihanyi“ žymimų rožinių vynų gaivumą ir ryškumą.

2. **Mažiausios visuminės alkoholio koncentracijos reikalavimo sumažinimas**

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

II antraštė. Vynų aprašymas (bendrojo dokumento 4 punktas)

Pagrindimas. Mažesnė alkoholio koncentracija užtikrina SKVN „Tihanyi“ žymimų rožinių vynų gaivumą ir ryškumą.

3. **Leidimas rinkai pateikti vyną, pagamintą tik iš veislės „Syrah“ vynuogių**

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

III antraštė. Specifiniai vynininkystės metodai (tai neturi įtakos bendrajam dokumentui)

Pagrindimas. Siekdami patenkinti rinkos paklausą, norime suteikti leidimą pateikti rinkai vyną, pagamintą tik iš veislės „Syrah“ vynuogių, išbraukdami šį reikalavimą: Iš veislės „Syrah“ vynuogių pagamintas vynas rinkai gali būti teikiamas tik tuo atveju, jei jis maišomas su vynais, pagamintais iš kitų vynuogių veislių.

4. **Tų pačių reikalavimų, kurie taikomi panašioms vynuogių veislėms, taikymas vynuogių veislei „Pinot Noir“**

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

III antraštė. Specifiniai vynininkystės metodai (bendrojo dokumento 5.1.3 punktas)

Pagrindimas. Norime suderinti ir supaprastinti gamybos sąlygas ir vynuogių veislei „Pinot Noir“ nustatyti tuos pačius reikalavimus, kaip ir vynams, pagamintiems iš veislių „Kékfrankos“, „Kékoportó“ ir „Zweigelt“. Anksčiau veislei „Pinot Noir“ taikyti reikalavimai dėl vynuogių kokybės nuimant derlių nustatymo buvo išbraukti.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

5. **Reikalavimo, kad derliaus nuėmimo datą turi nustatyti vyndarių bendruomenės pareigūnas, panaikinimas**

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

III antraštė. Specifiniai vynininkystės metodai (tai neturi įtakos bendrajam dokumentui)

Pagrindimas. Išbraukę šį reikalavimą, suteikiame galimybę vyndariams patiems nuspręsti, kokia bus derliaus nuėmimo data, jei bus atliekamos patikros, susijusios su jų norimo gaminti produkto rūšimi.

6. **Didžiausio derliaus ir išeigos padidėjimas dėl pakeisto vynmedžių tankumo**

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

V antraštė. Didžiausias derlius ir išeiga (bendrojo dokumento 5.2 punktas)

Pagrindimas. Dėl pastarųjų metų restruktūrizavimo programos labai pakito vynmedžių tankumas gamybos vietovėje. Didžiausias leistinas vynmedžių nuostolis yra reglamentuojamas teisės aktais. Pirminėje produkto specifikacijoje nurodyta vynmedžių apkrova nepasikeitė.

7. **Balatonfiuredo–Čopako vyno regionui taikomas gamybos apribojimas**

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

VIII antraštė. Kitos sąlygos (bendrojo dokumento 9 punktas)

Pagrindimas. Produkto gamybos vietovės apribojimas leis padidinti patikrinimų skaidrumą, siekiant užtikrinti apsaugą ir kokybę.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Tihany / Tihanyi

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas)**

1. *Rožiniai vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Rožiniai vynai būna nuo blyškiai rožinės, blyškiai violetinės iki blyškios lašišų (svogūnų lukštų) spalvos.

Jų kvapui būdingi vidutinio intensyvumo vaisių aromatai.

Skonis gaivus, aiškiai išreikštas rūgštumas, nejuntami jokie brandinimui statinėse būdingi aromatai ir poskoniai.

Analitiniai reikalavimai

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,6 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –.

2. *Raudonieji vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Gaivūs, vaisiški raudonieji vynai

Vynai būna nuo šviesaus rubino, ryškesnio rubino iki tamsaus rubino spalvos.

Intensyvaus vaisių kvapo, kartais juntami pikantiški aromatai.

Jauniems vynams būdingo, vaisių skonio, turinčio aiškiai juntamą rūgštumą, ąžuolo ir taninų poskonius. Įprastai jų alkoholio koncentracija yra nedidelė, o struktūra – švelni.

Vidutinio sodrumo ir sodrūs raudonieji vynai

Vynai būna nuo ryškesnio rubino, tamsaus rubino iki blyškaus granato spalvos.

Jų kvapas intensyviai pikantiškas ir vaisiškas.

Be vaisiškumo ar kartais minerališkumo, jie pasižymi ir vidutine arba kartais didele alkoholio koncentracija. Įprastai jie būna aksominės struktūros. Pagrindinis jų privalumas yra tai, kad taninai nėra aiškiai juntami net ir gaminant kiuvė.

Analitiniai reikalavimai

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,6 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –.

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Atitinkami vynų gamybos apribojimai

    1. Saugomos kilmės vietos vynui gaminti skirtos vynuogės turi būti perdirbamos tą pačią dieną, kai jos nuskinamos. Šias vynuoges būtina perdirbti atskirai nuo kitų vynuogių.

    2. Gaminant saugomos kilmės vietos vynus, neleidžiama saldinti misos, išskyrus tuo atvejus, kai naudojamos šios veislės: „Kékfrankos“, „Zweigelt“, „Kékoportó“ ir „Pinot Noir“.

    3. Gaminant raudonąjį vyną, jį būtina fermentuoti su odelėmis ir brandinti medinėse statinėse.

2. Vynuogių auginimo taisyklės

Auginimo metodai

a) Vynmedžių auginimo būdas ir sodinimo tankumas:

i) nauji vynuogynai: genėjama kordono (žemo, vidutinio aukščio, aukšto) forma;

ii) sodinimo tankumas: ne mažiau kaip 4 000 vynmedžių/ha;

iii) mažiausias atstumas tarp vynmedžių: 0,8 m;

iv) jei vynuogynai pasodinti iki 2009 m. sausio 1 d., SKVN „Tihanyi“ žymimi vynai gali būti gaminami iš vynuogių, užaugintų tuose vynuogynuose, kuriems taikytas anksčiau leistinas vynmedžių auginimo metodas ir sodinimo tankumas, iki kol gamyba juose tęsiama.

b) Derliaus nuėmimo būdas: leidžiama nuimti derlių tiek rankomis, tiek mechanizuotai.

3. Vynuogių kokybė, kai nuimamas derlius

Auginimo metodai

Vynuogių kokybė (mažiausias cukraus kiekis, išreikštas visumine alkoholio koncentracija):

i) „Cabernet Franc“, „Cabernet Sauvignon“, „Merlot“, „Syrah“: 12,08 tūrio % (19 °MM (vengriškos misos laipsnių));

ii) „Kékfrankos“, „Kékoportó“, „Zweigelt“, „Pinot Noir“: 10,97 tūrio % (17,5 °MM (vengriškos misos laipsnių));

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Rožinis, raudonasis vynas (jaunas vynas su nuosėdomis)

63 hektolitrai iš hektaro.

2. Rožinis, raudonasis vynas

9 000 kg vynuogių iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogynų registre nurodyti I ir II klasių vynuogynai, esantys Tihanio savivaldybės vietovėse.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Vynui brandžią, ryškią rūgščių struktūrą ir stiprų minerališką skonį suteikia daugybė Tihanio pusiasalio dirvožemyje glūdinčių mineralų. Pavasarį nuo seklaus ežero atsispindintys saulės spinduliai tolygiai įšildo šlaitus, todėl per visą pumpurų formavimosi laikotarpį užtikrinamos vienodos oro sąlygos. Kadangi Tihanio pusiasalyje paskutinė šalnų diena ateina anksti, tikimybė sulaukti pavasarinių šalnų šiame vyno regione yra mažesnė. Dėl šios priežasties ūgliai auga tolygiai ir kasmet susiformuoja pakankamai didelis lapijos paviršius, taigi vynuogės sunoksta optimaliai.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Gamyba už nustatytos vietovės ribų

Teisinis pagrindas

Nustato organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip nustato valstybė narė.

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

Gamyba už nustatytos vietovės ribų: Balatonfiuredo–Čopako vyno regiono nustatytoje vietovėje.

Nuorodoms taikomos taisyklės

Teisinis pagrindas

Nustato organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip nustato valstybė narė.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

a) Kaip nuoroda gali būti naudojamas bet koks mažesnio geografinio vieneto pavadinimo variantas su vengrų kalbos būdvardžių darybos priesaga „-i“.

b) Žodis „rozé“ gali būti pakeičiamas žodžiu „rosé“.

c) Žodžiai „küvé“ arba „cuvée“ gali būti vartojami vynui, pagamintam sumaišius dvi ar daugiau vynuogių veislių, žymėti.

d) Vietoj frazės „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ (saugoma kilmės vietos nuoroda) gali būti vartojama frazė „védett eredetű bor“ (saugomos kilmės vynas).

e) Etiketėje turi būti nurodyti derliaus metai ir veislė arba žodis „küvé“.

f) Žodis „barrique“ gali būti vartojamas tik raudoniesiems vynams, brandintiems ąžuolo statinėse ne mažiau kaip 6 mėnesius, žymėti.

g) Vyno „Tihanyi“ etiketėje turi būti pateiktas šis logotipas.

h) Mažesni geografiniai vienetai, kuriuos galima nurodyti, ir jų nurodymo sąlygos:

   i) „Farkasverem dűlő“;

   ii) „Lapi dűlő“;

   iii) „Hosszúhegy“;

   iv) „Ráta dűlő“;

   v) „Óvári szőlők“;

   vi) „Cserhegy“;

   vii) Jei etiketėje nurodomas vietovės pavadinimas, visos vynuogės, iš kurių gaminamas vynas, turi būti kilusios iš nurodytos vietovės.

Saugomi tradiciniai terminai

Teisinis pagrindas

Nustatyta ES teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Kaip termino „saugoma kilmės vietos nuoroda“ sinonimas gali būti vartojamas šis tradicinis terminas: „védett eredetű bor“ (saugomos kilmės vietos vynas).

Produkto specifikacijos nuoroda

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