C/2024/7386

6.12.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/7386)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Tihany / Tihanyi”

PDO-HU-A1503-AM02

Paziņojuma datums: 27.9.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Minimālās skābuma vērtības paaugstināšana**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) sadaļa:

II sadaļa “Vīnu apraksts” (vienotā dokumenta 4. punkts).

Pamatojums: augstāks skābuma līmenis nodrošina Tihaņas (*Tihanyi*) sārtvīnu svaigumu un dzīvīgumu.

2. **Minimālās kopējās spirta koncentrācijas vērtības pazemināšana**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) sadaļa:

II sadaļa “Vīnu apraksts” (vienotā dokumenta 4. punkts).

Pamatojums: zemāka spirta koncentrācija nodrošina Tihaņas sārtvīnu svaigumu un dzīvīgumu.

3. **Atļauja laist tirgū vīnu, kas gatavots tikai no šķirnes “Syrah” vīnogām**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) sadaļa:

III sadaļa “Īpašās vīndarības metodes” (vienoto dokumentu neietekmē).

Pamatojums: lai apmierinātu tirgus pieprasījumu, vēlamies atļaut tikai no šķirnes “Syrah” vīnogām ražota vīna laišanu tirgū, tālab svītrojot šādu prasību: “No šķirnes “Syrah” vīnogām gatavotu vīnu drīkst laist tirgū tikai tad, ja tas sajaukts ar vīniem, kas gatavoti no citu šķirņu vīnogām.”

4. **Līdzīgām vīnogu šķirnēm noteikto prasību piemērošana vīnogu šķirnei “Pinot noir”**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) sadaļa:

III sadaļa “Īpašās vīndarības metodes” (vienotā dokumenta 5.1. punkta 3. apakšpunkts).

Pamatojums: vēlamies saskaņot un vienkāršot ražošanas nosacījumus, nosakot, ka vīnogu šķirnei “Pinot noir” piemēro tādas pašas prasības kā vīnu ražošanā izmantotajām šķirnēm “Kékfrankos”, “Kékoportó” un “Zweigelt”. Attiecībā uz šķirni “Pinot noir” iepriekš noteiktās prasības par vīnogu kvalitātes noteikšanu ražas novākšanas laikā ir svītrotas.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

5. **Svītrota prasība par to, ka ražas novākšanas datumu nosaka vīna kopienas maģistrāts**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) sadaļa:

III sadaļa "Īpašās vīndarības metodes" (vienoto dokumentu neietekmē).

Pamatojums: ar šo svītrojumu dodam iespēju vīndarītavām pašām, veicot pārbaudes, noteikt ražas novākšanas datumu atkarībā no produkta veida, ko tās vēlas ražot.

6. **Maksimālā ražas iznākuma palielināšana sakarā ar izmaiņām vīnogulāju biezībā**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) sadaļa:

V sadaļa "Maksimālais ražas iznākums" (vienotā dokumenta 5.2. punkts).

Pamatojums: pēdējo gadu pārstrukturēšanas programmas rezultātā vīnogulāju biezība ražošanas apgabalā ir būtiski mainījusies. Maksimālo pieļaujamo vīnkoku zudumu reglamentē tiesību akti. Sākotnējā produkta specifikācijā norādītā vīnkoka noslodze nav mainījusies.

7. **Ražošanas ierobežošana līdz *Balatonfüred-Csopak* vīna reģionam**

Ietekmētā produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) sadaļa:

VIII sadaļa "Papildu nosacījumi" (vienotā dokumenta 9. punkts).

Pamatojums: produkta ražošanas apgabala ierobežošana palīdzēs uzlabot pārbaužu pārredzamību produkta aizsardzības un kvalitātes interesēs.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Tihany / Tihanyi

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *Sārtvīns*

ĪSS APRAKSTS

Sārtvīni ir gaiši sārtā, gaiši violetā līdz gaišā laša (sīpolmizas) krāsā.

To smaržai raksturīgs vidēji intensīvs augļains aromāts.

To garša ir svaiga, ar dzīvīgu skābumu un bez aromātiem un garšas niansēm, kas rodas, vīnu izturot mucā.

Analītiskās prasības

Turpmāk uzskaitītās īpašības, kurām vērtības nav norādītas, atbilst ES regulās noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 10,5

— Minimālais kopējais skābums: 4,6 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. *Sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Svaigi, augļaini sarkanvīni

Vīnu krāsu palete sniedzas no gaišas rubīnsarkanas un intensīvākas rubīnsarkanas līdz tumši rubīnsarkanai krāsai.

To smarža ir intensīvi augļaina, dažos gadījumos jūtami pikanti aromāti.

Tiem ir jauneklīga, augļaina garša ar dzīvīgu skābumu un ozolkoka un tanīnu niansēm, un tiem parasti ir zema spirta koncentrācija un maiga struktūra.

Vidēji miesīgi un pilnmiesīgi sarkanvīni

Vīnu krāsu palete sniedzas no intensīvākas rubīnsarkanas un tumši rubīnsarkanas līdz gaiši granātsarkanai krāsai.

To smarža ir intensīvi pikanta un augļaina.

Papildus augļainumam vai dažos gadījumos mineralitātei tiem raksturīga arī vidēja vai dažkārt augsta spirta koncentrācija. Tiem parasti ir samtaina struktūra. To labākā īpašība ir tāda, ka tanīnu saturs nav izteikts pat *cuvée* vīnu gadījumā.

Analītiskās prasības

Turpmāk uzskaitītās īpašības, kurām vērtības nav norādītas, atbilst ES regulās noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 4,6 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Attiecīgie ierobežojumi vīndarīšanā

1. Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmētā vīna ražošanai domātās vīnogas ir jāpārstrādā to novākšanas dienā. Vīnogas jāpārstrādā atsevišķi no citām vīnogām.

2. Ražojot vīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, nav atļauts palielināt cukuru saturu misā, izņemot no šādām šķirnēm iegūtu misu: “Kékfrankos”, “Zweigelt”, “Kékoportó” un “Pinot noir”.

3. Ražojot sarkanvīnu, obligāta ir raudzēšana ar mizām un nogatavināšana koka mucās.

2. Noteikumi par vīnogu ražošanu

Audzēšanas metodes

a) Vīnkoku audzēšanas metode un stādījumu biezība:

i) jauni vīndārzi: kordons (zems, vidēji augsts, augsts);

ii) stādījumu biezība: vismaz 4 000 vīnkoku/ha;

iii) minimālais attālums starp vīnkokiem: 0,8 m;

iv) attiecībā uz vīndārziem, kas iestādīti pirms 2009. gada 1. janvāra, – Tihaņas vīnus drīkst gatavot no vīnogām, kas audzētas vīndārzos, izmantojot jebkuru iepriekš apstiprinātu audzēšanas metodi un stādījumu biezību, kamēr vien attiecīgajā vīndārzā turpinās audzēšana.

b) Ražas novākšanas metode: atļauta gan novākšana ar rokām, gan mehāniski.

3. Vīnogu kvalitāte ražas novākšanas laikā

Audzēšanas metodes

Vīnogu kvalitāte (minimālais cukuru saturs, izteikts ar kopējo spirta koncentrāciju):

i) "Cabernet franc", "Cabernet sauvignon", "Merlot", "Syrah": 12,08 tilp. % (19 °MM [Ungārijas misas grādi]);

ii) "Kékfrankos", "Kékoportó", "Zweigelt", "Pinot noir": 10,97 tilp. % (17,5 °MM [Ungārijas misas grādi]);

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Sārtvīns, sarkanvīns (jaunvīns uz nogulsnēm)

63 hl/ha

2. Sārtvīns, sarkanvīns

9 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Tihaņas pašvaldības teritorijas, kas saskaņā ar vīndārzu kadastru klasificētas kā I kategorijas teritorijas.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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” – “Ksburgundi 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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Vīnu nobriedušo, izteiksmīgi skābo struktūru un izteikti minerālisko garšu rada augstais minerālvielu saturs Tihaņas pussalas augsnē. Seklā ezera atstarotā saules gaisma pavasarī vienmērīgi silda nogāzes, nodrošinot vienmērīgus apstākļus visā pumpuru veidošanās periodā. Tā kā pēdējā sala diena Tihaņas pussalā ir agrā pavasarī, šajā vīna reģionā ir mazāks pavasara salnu risks; līdz ar to dzinumi aug vienmērīgi un katru gadu veidojas pietiekami liela lapotnes virsma, kas nodrošina vīnogu optimālu nogatavošanos.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Ražošana ārpus noteiktā ražošanas apgabala

Tiesiskais regulējums:

nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

ražošana ārpus noteiktā ražošanas apgabala: *Balatonfüred-Csopak* vīna reģiona noteiktais apgabals.

Noteikumi par norādēm

Tiesiskais regulējums:

nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

a) norādē drīkst izmantot jebkādu mazākas ģeogrāfiskas vienības nosaukuma variantu, kas ietver piedēkli "-i", kuru ungāru valodā izmanto īpašības vārdu atvasināšanai;

b) vārdu "rozé" drīkst aizstāt ar vārdu "rosé";

c) vārdu "küvé" vai "cuvée" drīkst izmantot, lai norādītu, ka vīns ražots, sajaucot divu vai vairāku šķirņu vīnogas;

d) norādi "oltalom alatt álló eredetmegjelölés" [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] drīkst aizstāt ar norādi "védett eredetű bor" [aizsargātas izcelsmes vīns];

e) etiķetē jānorāda ražas gads un šķirne vai vārds "küvé";

f) vārdu "barrique" drīkst izmantot tikai sarkanvīniem, kas vismaz sešus mēnešus nogatavināti ozolkoka mucās;

g) uz Tihaņas vīnu etiķetes jābūt attiecīgajam logotipam;

h) mazākas ģeogrāfiskās vienības, kuras drīkst norādīt, un to izmantošanas nosacījumi:

   i) *Farkasverem dűlő*;

   ii) *Lapi dűlő*;

   iii) *Hossúhegy*;

   iv) *Ráta dűlő*;

   v) *Óvári szőlők*;

   vi) *Cserhegy*;

   vii) ja uz etiķetes norādīts apdzīvotās vietas nosaukums, norādītajā apdzīvotajā vietā jābūt iegūtiem 100 % vīnogu, kas izmantotas par vīna izejvielu.

Aizsargāti tradicionālie apzīmējumi

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

par apzīmējuma "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" sinonīmu var izmantot tradicionālo apzīmējumu "védett eredetű bor" [aizsargātas izcelsmes vīns].

Saite uz produkta specifikāciju

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