C/2024/7386

6.12.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/7386)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Tihany / Tihanyi»

PDO-HU-A1503-AM02

Data da comunicação: 27.9.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Aumento do requisito de acidez mínima**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica II. Descrição dos vinhos (ponto 4 do documento único)

Justificação: A acidez mais elevada garante a frescura e a vivacidade dos vinhos rosados *tihanyi*.

2. **Diminuição do título alcoométrico total mínimo exigido**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica II. Descrição dos vinhos (ponto 4 do documento único)

Justificação: O menor título alcoólico garante a frescura e a vivacidade dos vinhos rosados *tihanyi*.

3. **Autorização de colocação no mercado de vinho produzido exclusivamente a partir da casta *syrah***

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica III. Práticas enológicas específicas (não afeta o documento único)

Justificação: Para satisfazer a procura, pretendemos permitir a colocação no mercado de vinho produzido exclusivamente a partir da casta *syrah*, suprimindo o seguinte requisito: o vinho produzido a partir da casta *syrah* só pode ser colocado no mercado se for misturado com vinhos produzidos a partir de outras castas de uva.

4. **Aplicação, à casta *pinot-noir*, dos mesmos requisitos aplicáveis a castas semelhantes**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica III. Práticas enológicas específicas (ponto 5.1.3 do documento único)

Justificação: Pretende-se harmonizar e simplificar as condições de produção, sujeitando a casta *pinot-noir* aos mesmos requisitos que são aplicáveis aos vinhos produzidos a partir das castas *kékfrankos*, *kékoportó* e *zweigelt*. Suprimem-se os requisitos para a determinação da qualidade das uvas aquando da vindima, anteriormente estabelecidos para a casta *pinot-noir*.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

5. **Supressão da exigência de que a data da vindima seja fixada pelo presidente da comissão vitivinícola**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica III. Práticas enológicas específicas (não afeta o documento único)

Justificação: Com esta supressão, é dada às caves a possibilidade de determinarem elas próprias a data da vindima, sob reserva de eventuais controlos, em função do tipo de produto que pretendem produzir.

6. **Aumento do rendimento máximo devido a alterações na densidade da vinha**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica V. Rendimentos máximos (ponto 5.2 do documento único)

Justificação: A densidade da vinha na área de produção mudou significativamente devido ao programa de reestruturação dos últimos anos. A perda máxima admissível de vinha é regulada por lei. A carga da vinha indicada no caderno de especificações inicial não se alterou.

7. **Restrição da produção à região de Balatonfüred-Csopak**

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica VIII. Outras condições (ponto 9 do documento único)

Justificação: A restrição da área de produção do produto contribuirá para melhorar a transparência dos controlos, no interesse da manutenção da proteção e da qualidade.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Tihany / Tihanyi

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinhos

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Rosado*

DESCRIÇÃO CONCISA

A cor dos vinhos rosados varia entre rosa-pálido, malva e salmão-pálido (pele de cebola).

No nariz, caracterizam-se por aromas frutados de intensidade moderada.

Na boca, são frescos, com acidez viva e sem vestígios de aromas e sabores derivados do envelhecimento em barrica.

Requisitos analíticos:

Os parâmetros analíticos não indicados cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 4,6 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

2. *Tinto*

DESCRIÇÃO CONCISA

Vinhos tintos frescos e frutados:

Os vinhos vão do rubi claro, passando pelo rubi mais forte, até ao rubi escuro.

No nariz, são intensamente frutados, em certos casos com aromas a especiarias.

Na boca, apresentam um sabor jovem e frutado, com acidez viva e notas de carvalho e taninos; têm geralmente um baixo título alcoométrico e uma estrutura suave.

Vinhos tintos bastante equilibrados e encorpados:

Os vinhos vão desde o rubi mais forte, passando pelo rubi escuro, até um granada claro.

No nariz, são intensamente condimentados e frutados.

Para além do seu caráter frutado ou, em certos casos, mineral, apresentam um título alcoométrico médio ou, por vezes, elevado. Geralmente, têm uma estrutura aveludada. A sua principal virtude reside no facto de o teor de taninos não ser pronunciado, mesmo no caso dos vinhos de base.

Requisitos analíticos:

Os parâmetros analíticos não indicados cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 4,6 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Restrições aplicáveis à vinificação

1. As uvas destinadas à produção de vinho de origem protegida têm de ser transformadas no dia da vindima, separadamente das outras uvas.

2. Na produção de vinhos de origem protegida, não é permitido aumentar o teor de açúcares do mosto, com exceção das seguintes castas: *kékfrankos*, *zweigelt*, *kékoportó* e *pinot-noir*.

3. Na produção de vinho tinto, é obrigatória a fermentação com peles e a maturação em barricas de madeira.

2. Regras relativas à viticultura

Práticas de cultivo

a) Método de cultivo da vinha e densidade de plantação:

i) vinhas novas: cordão (baixo, médio-alto, alto),

ii) densidade de plantação: mínimo de 4 000 vinhas/ha,

iii) distância mínima entre as vinhas: 0,8 metros,

iv) no caso das vinhas plantadas antes de 1 de janeiro de 2009, os vinhos *tihanyi* podem ser produzidos a partir de uvas colhidas em vinhas com qualquer densidade de plantação e método de cultivo autorizados anteriormente, desde que a produção na vinha seja mantida;

b) Método de vindima: é permitida a colheita manual e mecânica.

3. Qualidade das uvas na vindima

Práticas de cultivo

Qualidade das uvas (teor mínimo de açúcares, expresso em título alcoométrico total):

i) *cabernet-franc*, *cabernet-sauvignon*, *merlot*, *syrah*: 12,08 % vol. (19 °MM na escala de graduação dos mostos na Hungria),

ii) *kékfrankos*, *kékoportó*, *zweigelt*, *pinot-noir*: 10,97 % vol. (17,5 °MM na escala de graduação dos mostos na Hungria).

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinho rosado, tinto (vinho novo sobre borras)

63 hectolitros por hectare

2. Vinho rosado, tinto

9 000 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

As zonas do município de Tihany classificadas como classe I de acordo com o cadastro vitícola

7. **Casta ou castas de uvas de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

A estrutura ácida, madura e expressiva, e o sabor mineral acentuado dos vinhos resultam do elevado teor mineral do solo da península de Tihany. A luz solar refletida pelo lago pouco profundo aquece uniformemente as encostas na primavera, assegurando condições invariáveis ao longo do período de brotamento. Como o último dia da geada ocorre cedo na península de Tihany, o risco de geadas primaveris é menor na região vitícola; consequentemente, o crescimento dos brotos é homogéneo e, todos os anos, desenvolve-se uma superfície foliar suficientemente grande, o que resulta numa maturação ideal das uvas.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Produção fora da área de produção demarcada

Quadro jurídico:

Pela organização que gere a DOP/IGP, quando previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Produção fora da área de produção delimitada: a área delimitada da região vitícola de Balatonfüred-Csopak.

Regras sobre as indicações

Quadro jurídico:

Pela organização que gere a DOP/IGP, quando previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

a) Pode ser utilizada como indicação qualquer variante do nome de uma unidade geográfica mais pequena que inclua o sufixo «-i» para derivação adjetival em húngaro.

b) A menção «rozé» pode ser substituída pela menção «rosé».

c) Pode ser utilizada a menção «küvé» ou «cuvée» para indicar um vinho produzido por mistura de duas ou mais castas de uva.

d) A menção «védett eredetű bor» [vinho de origem protegida] pode ser utilizada em vez da menção «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» [denominação de origem protegida].

e) O ano de colheita e a casta ou a menção «küvé» devem ser indicados no rótulo.

f) A menção «barrique» só pode ser utilizada nos vinhos tintos amadurecidos em barricas de carvalho por um período mínimo de seis meses.

g) O logótipo seguinte deve ser aposto no rótulo dos vinhos *tihanyi*.

h) Unidades geográficas mais pequenas que podem figurar no rótulo e condições para a sua utilização:

   i) Farkasverem dűlő,

   ii) Lapi dűlő,

   iii) Hosszúhegy,

   iv) Ráta dűlő,

   v) Óvári szőlők,

   vi) Cserhegy,

   vii) se o nome da localidade for indicado no rótulo, 100 % das uvas utilizadas como matéria-prima do vinho devem ser originárias da localidade indicada.

Menções tradicionais protegidas

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A menção tradicional seguinte pode ser utilizada como sinónimo da menção «denominação de origem protegida»: «védett eredetű bor» [vinho de origem protegida]

Hiperligação para o caderno de especificações

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