C/2024/7386

6.12.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/7386)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Tihany / Tihanyi”

PDO-HU-A1503-AM02

Data comunicării: 27.9.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Creșterea nivelului minim de aciditate**

Secțiunile din caietul de sarcini (și punctele din documentul unic) vizate:

Rubrica II. Descrierea vinului/vinurilor (punctul 4 din documentul unic)

Motive: Nivelul mai ridicat de aciditate asigură prospețimea și vioiciunea vinurilor roze Tihanyi.

2. **Scăderea cerinței privind tăria alcoolică totală minimă**

Secțiunile din caietul de sarcini (și punctele din documentul unic) vizate:

Rubrica II. Descrierea vinului/vinurilor (punctul 4 din documentul unic)

Motive: Nivelul mai scăzut de tărie alcoolică asigură prospețimea și vioiciunea vinurilor roze Tihanyi.

3. **Autorizație de introducere pe piață a vinului obținut exclusiv din soiul de struguri sirah**

Secțiunile din caietul de sarcini (și punctele din documentul unic) vizate:

Rubrica III. Practici oenologice specifice (nu vizează documentul unic)

Motive: Pentru a satisface cererea de pe piață, dorim să permitem introducerea pe piață a vinului obținut exclusiv din soiul de struguri sirah prin eliminarea următoarei cerințe: Vinul obținut din soiul de struguri sirah poate fi introdus pe piață numai atunci când este amestecat cu vinuri obținute din alte soiuri de struguri.

4. **Aplicarea pentru soiul de struguri pinot noir a acelorași cerințe care se aplică soiurilor de struguri similare**

Secțiunile din caietul de sarcini (și punctele din documentul unic) vizate:

Rubrica III. Practici oenologice specifice (punctul 5.1.3 din documentul unic)

Motive: Dorim să armonizăm și să simplificăm condițiile de producție prin supunerea soiului de struguri „pinot noir” acelorași cerințe ca cele aplicabile vinurilor obținute din soiurile kékfrankos, kékoportó și zweigelt. Cerințele pentru determinarea calității strugurilor la recoltare, stabilite anterior pentru soiul pinot noir, au fost eliminate.

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

5. **Eliminarea cerinței ca data recoltării să fie stabilită de magistratul comunității vitivinicole**

Secțiunile din caietul de sarcini (și punctele din documentul unic) vizate:

Rubrica III. Practici oenologice specifice (nu vizează documentul unic)

Motive: Prin această eliminare, oferim unităților de vinificație posibilitatea de a decide singure data recoltării, sub rezerva controalelor, în funcție de tipul de produs pe care doresc să îl producă.

6. **Creșterea randamentului maxim ca urmare a modificărilor densității viței-de-vie**

Secțiunile din caietul de sarcini (și punctele din documentul unic) vizate:

Rubrica V. Randamente maxime (punctul 5.2 din documentul unic)

Motive: Densitatea viței-de-vie în aria de producție s-a modificat semnificativ ca urmare a programului de restructurare din ultimii ani. Pierderea maximă admisă a viței-de-vie este reglementată de legislație. Încărcătura de viță-de-vie indicată în caietul de sarcini inițial nu s-a modificat.

7. **Limitarea producției la regiunea viticolă Balatonfüred-Csopak**

Secțiunile din caietul de sarcini (și punctele din documentul unic) vizate:

Rubrica VIII. Condiții suplimentare (punctul 9 din documentul unic)

Motive: Limitarea ariei de producție a produsului va contribui la îmbunătățirea transparenței controalelor, în interesul menținerii protecției și a calității.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (Denumirile)**

Tihany / Tihanyi

2. **Tipul indicației geografice:**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinuri alcoolizate; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Roze*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile roze au o culoare care variază de la roz pal, violet pal și somon pal (coajă de ceapă).

Aroma lor se caracterizează prin arome fructate de intensitate moderată.

Gustul lor este proaspăt, cu aciditate vie și fără urme de arome și gusturi derivate din învechirea în butoaie.

Cerințe analitice:

Caracteristicile de mai jos pentru care nu sunt specificate valori sunt conforme cu limitele prevăzute în reglementările UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,5

— Aciditatea totală minimă: 4,6 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *Roșu*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinuri roșii proaspete și fructate:

Vinurile variază de la rubiniu pal, rubiniu mai puternic și rubiniu închis.

Mirosul lor este intens fructat, în anumite cazuri cu arome condimentate.

Au un gust tânăr, fructat, cu o aciditate intensă și note de stejar și tanin și, de regulă, au o tărie alcoolică scăzută și o structură netedă.

Vinuri roșii cu corpolență medie și pronunțată:

Vinurile variază de la rubiniu pronunțat, rubiniu închis și grena pal.

Mirosul lor este intens picant și fructat.

Pe lângă caracterul lor fructat sau, în anumite cazuri, mineral, vinurile au o tărie alcoolică medie sau uneori ridicată. De obicei, ele au o structură catifelată. Calitatea lor principală este că conținutul de tanin nu este pronunțat nici în cazul cuvées.

Cerințe analitice:

Caracteristicile de mai jos pentru care nu sunt specificate valori sunt conforme cu limitele prevăzute în reglementările UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 12

— Aciditatea totală minimă: 4,6 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 20

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Restricții relevante privind producerea vinurilor

1. Strugurii destinați producției de vin de origine protejată trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării. Strugurii trebuie să fie prelucrați separat de ceilalți struguri.

2. La producerea vinurilor de origine protejată, nu este permisă creșterea conținutului de zahăr al mustului, cu excepția următoarelor soiuri: kékfrankos, zweigelt, kékoportó și pinot noir.

3. La producerea vinului roșu, este obligatorie fermentarea cu coajă și maturarea în butoaie de lemn.

2. Norme referitoare la viticultură

Practici de cultivare

(a) Cultivarea viței-de-vie și densitatea de plantare:

(i) plantații viticole noi: cordon (scăzut, mediu-ridicat, ridicat)

(ii) densitatea plantației: minimum 4 000 per hectar

(iii) distanța minimă între vițe: 0,8 m

(iv) în cazul plantațiilor viticole plantate înainte de 1 ianuarie 2009, vinurile Tihanyi pot fi obținute din struguri produși pe plantații viticole utilizând orice metodă de cultivare și densitate de plantare aprobată anterior, atât timp cât producția este continuată în podgorie.

(b) Metoda de recoltare: sunt permise atât recoltarea manuală, cât și cea mecanică

3. Calitatea strugurilor la recoltare

Practici de cultivare

Calitatea strugurilor (conținutul minim de zaharuri exprimat ca tărie alcoolică totală):

(i) cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah: 12,08 % vol. [19 °MM (grade ale sistemului maghiar de măsură pentru must)]

(ii) kékfrankos, kékoportó, zweigelt, pinot noir: 10,97 % vol. [17,5 °MM (grade ale sistemului maghiar de măsură pentru must)]

5.2. *Randamente maxime*

1. Vin roze, roșu (vin nou pe drojdie)

63 de hectolitri la hectar

2. Vin roze, roșu

9 000 kg de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Zonele comunei Tihany clasificate în clasa I în conformitate cu cadastrul viticol

7. **Soi (soiuri) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Structura acidă coaptă, expresivă și gustul mineral puternic al vinurilor sunt rezultatul conținutului ridicat de minerale al solului din Peninsula Tihany. Lumina solară reflectată de lacul puțin adânc încălzește versanții în mod uniform primăvara, asigurând condiții constante pe toată perioada de înmugurire. Întrucât ultima zi de îngheț are loc devreme în Peninsula Tihany, există mai puține riscuri de îngheț de primăvară în regiunea viticolă; în consecință, creșterea lăstarilor este uniformă și se dezvoltă în fiecare an o suprafață suficient de mare a frunzișului, ceea ce duce la o coacere optimă a strugurilor.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Producția în afara arealului geografic delimitat

Cadrul juridic:

Stabilit de către organizația care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest lucru

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Producția în afara arealului geografic delimitat: arealul delimitat la regiunea viticolă Balatonfüred-Csopak.

Norme privind indicațiile

Cadrul juridic:

Stabilit de către organizația care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest lucru

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

(a) Orice variație a denumirii unei unități geografice mai mici care include sufixul „-i” pentru derivarea adjectivelor în limba maghiară poate fi utilizată ca mențiune.

(b) Cuvântul „rozé” poate fi înlocuit cu cuvântul „rosé”.

(c) „Küvé” sau „cuvée” poate fi utilizat pentru a indica un vin produs prin amestecarea a două sau mai multe soiuri de struguri.

(d) Poate fi folosită expresia „védett eredetű bor” [vin de origine protejată] în locul expresiei „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” [denumire de origine protejată].

(e) Anul de recoltă și soiul sau cuvântul „küvé” trebuie să fie indicate pe etichetă.

(f) Termenul „barrique” poate fi utilizat numai pentru vinurile roșii maturate în butoaie de stejar timp de cel puțin 6 luni.

(g) Pe eticheta vinului Tihanyi trebuie să figureze următorul logo.

(h) Unitățile geografice mai mici care pot fi indicate și condițiile de utilizare a acestora:

(i) Farkasverem dűlő

(ii) Lapi dűlő

(iii) Hosszúhegy

(iv) Ráta dűlő

(v) Óvári szőlők

(vi) Cserhegy

(vii) Dacă numele localității este indicat pe etichetă, 100 % din strugurii utilizați ca materie primă pentru vin trebuie să provină din localitatea indicată.

Mențiuni tradiționale protejate

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Următoarea mențiune tradițională poate fi utilizată ca sinonim pentru mențiunea „denumire de origine protejată”: „védett eredetű bor” (vin de origine protejată)

Link către caietul de sarcini al produsului

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