C/2024/7386

6.12.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/7386)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 [1].

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Tihany / Tihanyi“

PDO-HU-A1503-AM02

Dátum oznámenia: 27.9.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zvýšenie požiadavky na minimálnu kyslosť**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka II. Opis vín (bod 4 jednotného dokumentu)

Dôvody: Vyššia úroveň kyslosti dodáva ružovým vínam Tihanyi sviežosť a živosť.

2. **Zníženie požiadavky na minimálny celkový obsah alkoholu**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka II. Opis vín (bod 4 jednotného dokumentu)

Dôvody: Nižší obsah alkoholu dodáva ružovým vínam Tihanyi sviežosť a živosť.

3. **Povolenie uvádzať na trh víno vyrábané výlučne z muštovej odrody Syrah**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka III. Osobitné enologické postupy (táto zmena sa netýka jednotného dokumentu)

Dôvody: V záujme uspokojenia dopytu na trhu chceme povoliť, aby sa na trh uvádzalo víno vyrábané výlučne z muštovej odrody Syrah vypustením tejto požiadavky: Víno vyrábané z muštovej odrody Syrah sa môže uvádzať na trh len vtedy, ak sa zmieša s vínom vyrobeným z iných muštových odrôd.

4. **Uplatňovanie rovnakých požiadaviek, ktoré sa vzťahujú na podobné muštové odrody, na muštovú odrodu Pinot Noir**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka III. Osobitné enologické postupy (bod 5.1.3 jednotného dokumentu)

Dôvody: Chceme harmonizovať a zjednodušiť podmienky výroby tým, že na muštovú odrodu Pinot Noir sa budú vzťahovať rovnaké požiadavky ako na vína vyrábané z odrôd Kékfrankos, Kékoportó a Zweigelt. Vypustili sa požiadavky, ktoré boli predtým stanovené pre odrodu Pinot Noir na určenie kvality hrozna pri zbere.

[1] Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Vypustenie požiadavky, aby dátum zberu určoval predseda vinárskeho spolku**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka III. Osobitné enologické postupy (táto zmena sa netýka jednotného dokumentu)

Dôvody: Týmto vypustením dávame vinárskym podnikom možnosť, aby sami rozhodli o dátume zberu podľa druhu výrobku, ktorý chcú vyrábať, pričom budú podliehať kontrolám.

6. **Zvýšenie maximálneho výnosu z dôvodu zmien hustoty výsadby**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka V. Maximálne výnosy (bod 5.2 jednotného dokumentu)

Dôvody: Hustota výsadby v oblasti výroby sa v dôsledku programu reštrukturalizácie v posledných rokoch významne zmenila. Maximálne prípustné vyhynutie krov viniča sa upravuje v právnych predpisoch. Zaťaženie krov viniča uvedené v pôvodnej špecifikácii výrobku sa nezmenilo.

7. **Obmedzenie výroby na vinársku oblasť Balatonfüred-Csopak**

Položky špecifikácie výrobku (a jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Položka VIII. Ďalšie podmienky (bod 9 jednotného dokumentu)

Dôvody: Obmedzenie oblasti výroby výrobku prispeje k zvýšeniu transparentnosti kontrol v záujme zachovania ochrany a kvality.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Tihany / Tihanyi

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Ružové*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba ružových vín sa pohybuje od bledoružovej cez bledofialovú až po lososovoružovú farbu (farbu cibuľovej šupky).

Ich vôňa sa vyznačuje ovocnými arómami strednej intenzity.

Chuť týchto vín je svieža so živou kyslosťou a bez akýchkoľvek stôp po arómach a chutiach, ktoré sú výsledkom zrenia v sudoch.

Analytické požiadavky:

Ďalej uvedené vlastnosti, pri ktorých nie sú uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5

— Minimálna celková kyslosť: 4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Červené*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Svieže, ovocné červené vína:

Farba vín sa pohybuje od svetlorubínovej cez výraznejšiu rubínovú až po tmavorubínovú farbu.

Ich vôňa je intenzívne ovocná, niekedy s korenistými arómami.

Majú mladistvú, ovocnú chuť so živou kyslosťou a náznakmi duba a tanínu; zvyčajne majú nízky obsah alkoholu a jemnú štruktúru.

Stredne plné a telnaté červené vína:

Farba vín sa pohybuje od výraznejšej rubínovej cez tmavorubínovú farbu až po svetlogranátovú farbu.

Ich vôňa je intenzívne korenistá a ovocná.

Okrem ovocného alebo v niektorých prípadoch minerálneho charakteru majú stredný alebo niekedy vysoký obsah alkoholu. Zvyčajne majú zamatovú štruktúru. Ich hlavnou prednosťou je, že obsah tanínu nie je výrazný ani v prípade cuvée.

Analytické požiadavky:

Ďalej uvedené vlastnosti, pri ktorých nie sú uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

    1. Hrozno určené na výrobu vína s chráneným označením pôvodu sa musí spracovať v deň zberu. Toto hrozno sa musí spracovať oddelene od iného hrozna.

    2. Pri výrobe vín s chráneným označením pôvodu nie je povolené zvyšovať cukornatosť muštu s výnimkou týchto muštových odrôd: Kékfrankos, Zweigelt, Kékoportó a Pinot Noir.

    3. Pri výrobe červeného vína je povinné nakvášanie na šupkách a zrenie v drevených sudoch.

2. Pravidlá pestovania viniča

Pestovateľské postupy

a) Metóda pestovania viniča a hustota výsadby:

i) nové vinohrady: kordón (nízky, stredný alebo vysoký)

ii) hustota výsadby: minimálne 4 000 krov/ha

iii) minimálna vzdialenosť medzi krami: 0,8 m

iv) v prípade vinohradov vysadených pred 1. januárom 2009 sa vína Tihanyi môžu vyrábať z hrozna dopestovaného vo vinohradoch s použitím akejkoľvek predtým schválenej metódy pestovania a hustoty výsadby, pokiaľ sa vo vinohrade pokračuje vo výrobe.

b) Spôsob zberu: povolený je ručný aj mechanizovaný zber.

3. Kvalita hrozna pri zbere

Pestovateľské postupy

Kvalita hrozna (minimálny obsah cukru vyjadrený ako celkový obsah alkoholu):

i) cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah: 12,08 obj. % (19 °MM [cukornatosť vyjadrená v stupňoch maďarského muštomeru]);

ii) kékfrankos, kékoportó, zweigelt, pinot noir: 10,97 obj. % (17,5 °MM [cukornatosť vyjadrená v stupňoch maďarského muštomeru]).

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Ružové, červené víno (nové víno na kaloch)

63 hektolitrov na hektár

2. Ružové, červené víno

9 000 kg hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Územia obce Tihanyi, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra klasifikované ako trieda I.

7. **Muštové odrody**

cabernet franc – carbernet

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 – modrý portugal

kékoportó – portugais bleu

kékoportó – portugalské 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. **Opis súvislostí**

Vysoký obsah minerálov v pôde poloostrova Tihanyi dodáva vínu zrelú a výraznú kyslú štruktúru, ako aj výraznú minerálnu chuť. Slnečné lúče, ktoré sa odrážajú od plytkého jazera, na jar rovnomerne ohrievajú svahy, čo zabezpečuje stále podmienky počas celého obdobia pučania. Keďže posledný deň mrazov nastáva na polostrove Tihanyi skoro, riziko jarných mrazov je v tejto vinárskej oblasti menšie; výhonky preto rastú rovnomerne a každý rok sa vyvinie dostatočne veľká listová plocha, čo vedie k optimálnemu dozrievaniu hrozna.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Výroba v inej ako vymedzenej oblasti výroby

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby v stanovenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

výroba v inej ako vymedzenej zemepisnej oblasti: vymedzená oblasť vinárskej oblasti Balatonfüred-Csopak.

Pravidlá označovania

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

a) Ako označenie možno použiť akúkoľvek obmenu názvu menšej zemepisnej jednotky, ktorá obsahuje príponu „-i“ na odvodenie prídavného mena v maďarčine.

b) Slovo „rozé“ možno nahradiť slovom „rosé“.

c) Slovo „küvé“ alebo „cuvée“ možno použiť na označenie vína vyrábaného zmiešaním dvoch alebo viacerých muštových odrôd.

d) Namiesto výrazu „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [chránené označenie pôvodu] možno používať výraz „védett eredetű bor“ [víno s chráneným označením pôvodu].

e) Na etikete sa musí uvádzať ročník vína a odroda alebo slovo „küvé“.

f) Slovo „barrique“ možno používať len pre červené vína, ktoré dozrievali v dubových sudoch najmenej šesť mesiacov.

g) Na etikete vína Tihanyi sa musí uvádzať toto logo.

h) Menšie zemepisné jednotky, ktoré možno uvádzať, a podmienky ich použitia:

   i) Farkasverem dűlő

   ii) Lapi dűlő

   iii) Hosszúhegy

   iv) Ráta dűlő

   v) Óvári szőlők

   vi) Cserhegy

   vii) Ak sa na etikete uvádza názov lokality, 100 % hrozna použitého ako surovina na výrobu vína musí pochádzať z uvedenej lokality.

Chránené tradičné pojmy

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Ako synonymum pojmu „chránené označenie pôvodu“ sa môže používať tento tradičný pojem: „védett eredetű bor“ [víno s chráneným označením pôvodu].

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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