C/2024/7386

6.12.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/7386)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Tihany / Tihanyi“

PDO-HU-A1503-AM02

Datum obvestila: 27. september 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Zahteva za povečanje najnižje vsebnosti kislin**

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka II: Opis vin (točka 4 enotnega dokumenta).

Razlogi: višja vsebnost kislin vinom rosé „Tihanyi“ daje svežino in živahnost.

2. **Zahteva za zmanjšanje najmanjšega deleža skupnega alkohola**

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka II: Opis vin (točka 4 enotnega dokumenta).

Razlogi: manjši delež skupnega alkohola vinom rosé „Tihanyi“ daje svežino in živahnost.

3. **Dovoljenje za dajanje na trg vina, pridelanega izključno iz sorte vinske trte syrah**

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka III: Posebni enološki postopki (ne vpliva na enotni dokument).

Razlogi: da bi se zadovoljilo povpraševanje na trgu, želimo dovoliti dajanje na trg vina, pridelanega izključno iz sorte vinske trte syrah, in sicer tako, da se črta naslednja zahteva: vino, pridelano iz sorte vinske trte syrah, se lahko da na trg le, če je zvrščeno z vini, pridelanimi iz drugih sort vinske trte.

4. **Uporaba istih zahtev za sorto vinske trte pinot noir kot za podobne sorte vinske trte**

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka III: Posebni enološki postopki (točka 5.1.3 enotnega dokumenta).

Razlogi: cilj je uskladiti in poenostaviti pogoje pridelave tako, da bi za sorto vinske trte pinot noir veljale iste zahteve kot za vina, pridelana iz sort kékfrankos, kékoportó in zweigelt. Zahteve za določanje kakovosti grozdja ob trgatvi, ki so bile predhodno določene za sorto pinot noir, so bile črtane.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

5. **Črtanje zahteve, da datum trgatve določi predsednik zadruge vinogradov**

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka III: Posebni enološki postopki (ne vpliva na enotni dokument).

Razlogi: s tem črtanjem se vinskim kletem omogoči, da same določijo datum trgatve glede na vrsto proizvoda, ki ga želijo pridelati, pri čemer se določeni datum preveri.

6. **Povečanje največjega donosa zaradi sprememb gostote trsov**

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka V: Največji donosi (točka 5.2 enotnega dokumenta)

Razlogi: gostota trsov na območju proizvodnje se je zaradi programa prestrukturiranja v zadnjih letih bistveno spremenila. Največja dovoljena izguba trsov je urejena z zakonodajo. Trsna obremenitev, navedena v prvotni specifikaciji proizvoda, se ni spremenila.

7. **Omejitev pridelave na vinorodnem območju Balatonfüred-Csopak**

Zadevne postavke specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

postavka VIII: Dodatni pogoji (točka 9 enotnega dokumenta).

Razlogi: omejitev območja proizvodnje proizvoda bo pripomogla k večji preglednosti pregledov, da se ohranita zaščita in kakovost.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Tihany / Tihanyi

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, tudi ojačena vina; grozdni mošt, razen mošta iz tar. št. 2009

4. **Opis vina**

1. *Vino rosé*

KRATEK OPIS

Barva vin rosé sega od bledo rožnate, prek bledo vijolične do bledo lososove (barve čebulne lupine).

Vina imajo značilen vonj sadnih arom zmerne intenzivnosti

ter svež okus z živahnimi kislinami in brez sledi arom in okusov, ki so posledica staranja v sodih.

Analizne zahteve:

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Rdeče vino*

KRATEK OPIS

Sveža, sadna rdeča vina

Barva teh vin sega od bledo rubinaste, prek močnejše rubinaste do temno rubinaste.

Imajo intenzivno saden vonj, v nekaterih primerih z začimbnimi notami,

in mladosten, saden okus, z živahnimi kislinami ter pridihom hrasta in tanina. Običajno imajo majhen delež alkohola in gladko strukturo.

Rdeča vina srednjega in polnega telesa

Barva teh vin sega od močnejše rubinaste, prek temno rubinaste do bledo granatne.

Njihov vonj je intenzivno začinjen in saden.

Poleg sadnega ali v nekaterih primerih mineralnega značaja imajo srednji ali včasih velik delež alkohola in običajno žametno strukturo. Njihova glavna prednost je, da vsebnost taninov ni izrazita niti v zvrstnih vinih.

Analizne zahteve

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

    1. Grozdje za pridelavo vina z zaščitenim poreklom mora biti predelano na dan, ko je bilo potrgano. Tako grozdje je treba predelati ločeno od drugega grozdja.

    2. Pri proizvodnji vin z zaščitenim poreklom ni dovoljeno povišati vsebnosti sladkorja v moštu, razen pri naslednjih sortah: kékfrankos, zweigelt, kékoportó in pinot noir.

    3. Pri proizvodnji rdečega vina sta obvezna maceriranje in zorenje v lesenih sodih.

2. Pravila o pridelavi grozdja

Pridelovalne prakse

(a) Praksa pridelovanja vinske trte in gostota zasaditve:

(i) novi vinogradi: kordon (nizek, srednje visok, visok);

(ii) gostota zasaditve: najmanj 4 000 trsov/ha;

(iii) najmanjši razmik med trsi: 0,8 m;

(iv) v vinogradih, zasajenih pred 1. januarjem 2009, se lahko vina „Tihanyi“ proizvajajo iz grozdja, pridelanega v vinogradih z uporabo katere koli predhodno odobrene prakse pridelovanja in gostote zasaditve, dokler je pridelava v vinogradu neprekinjena.

(b) Način trgatve: dovoljeni sta ročna in strojna trgatev.

3. Kakovost grozdja ob trgatvi

Pridelovalne prakse

Kakovost grozdja (najnižja vsebnost sladkorja, izražena kot delež skupnega alkohola):

(i) cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah: 12,08 % vol (19 °MM (po madžarski lestvici za grozdni mošt));

(ii) kékfrankos, kékoportó, zweigelt, pinot noir: 10,97 % vol (17,5 °MM (po madžarski lestvici za grozdni mošt)).

5.2 *Največji donosi*

1. Vino rosé, rdeče vino (novo vino na drožeh)

63 hektolitrov na hektar

2. Vino rosé, rdeče vino

9 000 kg grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območja občine Tihany, ki so v katastru vinogradov razvrščena v razred I.

7. **Sorte vinske trte**

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. **Opis povezave**

Zrela, izrazita struktura kislin in poudarjeni mineralni okus vin so posledica visoke vsebnosti mineralov v tleh polotoka Tihany. Sončna svetloba, ki se odbija od plitvega jezera, spomladi enakomerno segreva pobočja, kar ustvarja enakomerne razmere v celotnem obdobju brstenja. Ker na polotoku Tihany zadnji dan zmrzali nastopi zgodaj, je tveganje spomladanskih zmrzali na vinorodnem območju manjše. Rast mladik je zato enakomerna in trsi vsako leto poženejo dovolj listja, kar omogoča optimalno zorenje grozdja.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Proizvodnja zunaj razmejenega geografskega območja

Pravni okvir:

na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

proizvodnja zunaj razmejenega območja proizvodnje: razmejeno območje vinorodnega območja Balatonfüred-Csopak.

Pravila glede označb

Pravni okvir:

na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

(a) V označbi se lahko uporabi kakršna koli različica imena manjše geografske enote, ki vsebuje pripono „-i“ za izpeljavo pridevnika v madžarščini.

(b) Beseda „rozé“ se lahko nadomesti z besedo „rosé“.

(c) „Küvé“ ali „cuvée“ (zvrstno vino) se lahko uporablja za označevanje vina, proizvedenega z zvrščanjem dveh ali več sort vinske trte.

(d) Namesto izraza „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ (zaščitena označba porekla) se lahko uporabi izraz „védett eredetű bor“ (vino z zaščitenim poreklom).

(e) Na etiketi je treba navesti letnik in sorta ali beseda „küvé“.

(f) Beseda „barrique“ se lahko uporablja samo za rdeča vina, ki so v hrastovih sodih zorela najmanj 6 mesecev.

(g) Na etiketi vina „Tihanyi“ mora biti naslednji logotip.

(h) Manjše geografske enote, ki se lahko navedejo, in pogoj za njihovo uporabo:

(i) Farkasverem dűlő;

(ii) Lapi dűlő;

(iii) Hosszúhegy;

(iv) Ráta dűlő;

(v) Óvári szőlők;

(vi) Cserhegy;

(vii) če je na etiketi navedeno ime kraja, mora 100 % grozdja, uporabljenega kot surovina za vino, izvirati iz navedenega kraja.

Zaščiteni tradicionalni izrazi

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Kot sopomenka za izraz „zaščitena označba porekla“ se lahko uporablja naslednji tradicionalni izraz: „védett eredetű bor“ (vino z zaščitenim poreklom).

Povezava na specifikacijo proizvoda

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