C/2024/7386

6.12.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/7386)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Tihany / Tihanyi”

PDO-HU-A1503-AM02

Datum för meddelandet: 27 september 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Höjning av den lägsta syrahalten**

Rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet) som påverkas:

Rubrik II: Beskrivning av vinerna (punkt 4 i det sammanfattande dokumentet)

Skäl: Den högre syrahalten säkerställer friskheten och livligheten hos de roséviner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Tihanyi.

2. **Sänkning av den lägsta totala alkoholhalten**

Rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet) som påverkas:

Rubrik II: Beskrivning av vinerna (punkt 4 i det sammanfattande dokumentet)

Skäl: Den lägre alkoholhalten säkerställer friskheten och livligheten hos de roséviner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Tihanyi.

3. **Tillåtelse av utsläppande på marknaden av vin som framställts uteslutande av druvsorten syrah**

Rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet) som påverkas:

Rubrik III: Särskilda oenologiska metoder (påverkar inte det sammanfattande dokumentet)

Skäl: För att tillgodose efterfrågan på marknaden vill vi tillåta att vin som framställts uteslutande av druvsorten syrah släpps ut på marknaden. Därför stryks kravet på att vin som framställts av druvsorten syrah endast får släppas ut på marknaden om det blandats med vin som framställts av andra druvsorter.

4. **Tillämpning av samma krav på druvsorten pinot noir som på liknande druvsorter**

Rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet) som påverkas:

Rubrik III: Särskilda oenologiska metoder (punkt 5.1.3 i det sammanfattande dokumentet)

Skäl: Vi vill harmonisera och förenkla produktionsvillkoren genom att ställa samma krav på druvsorten pinot noir som på viner som framställs av druvsorterna kékfrankos, kékoportó och zweigelt. De krav på kontroll av druvkvaliteten vid skörden som tidigare gällde för druvsorten pinot noir har därför strukits.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Strykning av kravet på att datumet för skörden ska fastställas av vinförbundets styrelse**

Rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet) som påverkas:

Rubrik III: Särskilda oenologiska metoder (påverkar inte det sammanfattande dokumentet)

Skäl: Denna strykning innebär att vi ger vingårdarna möjlighet att själva bestämma datum för skörden, under kontroll, beroende på vilken typ av produkt de vill producera.

6. **Ökning av högsta avkastning på grund av ändrad planteringstäthet**

Rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet) som påverkas:

Rubrik V: Högsta avkastning (punkt 5.2 i det sammanfattande dokumentet)

Skäl: Planteringstätheten i produktionsområdet har förändrats avsevärt till följd av de senaste årens omstruktureringsprogram. Den högsta tillåtna förlusten av vinstockar regleras i lagstiftning. Den knoppmängd som anges i den ursprungliga produktspecifikationen har inte ändrats.

7. **Begränsning av produktionen till vinregionen Balatonfüred-Csopak**

Rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet) som påverkas:

Rubrik VIII: Ytterligare villkor (punkt 9 i det sammanfattande dokumentet)

Skäl: Ett begränsat produktionsområde kommer att bidra till att förbättra insynen i kontrollerna i syfte att upprätthålla skyddet och kvaliteten.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Tihany / Tihanyi

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Roséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosévinernas färg varierar från ljusrosa över ljust violett till ljust laxrosa (lökskalsfärgad).

Doften kännetecknas av fruktiga aromer med måttlig intensitet.

Smaken är frisk med livlig syra och utan spår av aromer och smaker från lagring på fat.

Analyskrav:

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,5

— Lägsta totala syrahalt: 4,6 g/l, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Friska, fruktiga röda viner:

Vinernas färg varierar från ljust rubinröd över starkare rubinröd till mörkt rubinröd.

Doften är intensivt fruktig, i vissa fall med kryddiga aromer.

Vinerna har en ung, fruktig smak med livlig syra och inslag av ek och tanniner. Alkoholhalten är vanligtvis låg och strukturen mjuk.

Medelfylliga och fylliga röda viner:

Vinernas färg varierar från starkare rubinröd över mörkt rubinröd till ljust granatröd.

Doften är intensivt kryddig och fruktig.

Vinerna har en fruktig karaktär eller i vissa fall en tydlig mineralitet, samt medelhög eller ibland hög alkoholhalt. Strukturen är vanligtvis sammetslen. Vinernas främsta förtjänst är att tanninhalten inte är uttalad ens hos cuvéerna.

Analyskrav:

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 4,6 g/l, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Relevanta restriktioner för vinframställning

1. Druvor som ska användas för att framställa vin med skyddad ursprungsbeteckning måste bearbetas samma dag som de skördas. Druvorna ska bearbetas åtskilt från andra druvor.

2. Vid framställning av viner med skyddad ursprungsbeteckning är det inte tillåtet att öka mustens sockerhalt, utom för must från följande druvsorter: kékfrankos, zweigelt, kékoportó och pinot noir.

3. Vid framställning av rött vin är skaljäsning och lagring på ekfat obligatorisk.

2. Bestämmelser angående vinodlingen

Odlingsmetoder

a) Vinodlingsmetod och planteringstäthet:

i) För nya vinodlingar: cordonbeskärning (låg, medelhög, hög).

ii) Planteringstäthet: minst 4 000 vinstockar per hektar.

iii) Minsta avstånd mellan vinstockarna: 0,8 m.

iv) För vinodlingar som planterats före den 1 januari 2009 gäller att Tihanyi-viner får framställas av druvor som odlats med tidigare godkända odlingsmetoder och planteringstäthet så länge som produktionen fortsätter på vingården.

b) Skördemetod: Manuell och mekanisk skörd är båda tillåtna.

3. Druvkvalitet vid skörden

Odlingsmetoder

Druvkvalitet (lägsta sockerhalt uttryckt som total alkoholhalt):

i) Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah: 12,08 volymprocent (19 °MM (ungersk mustvikt)).

ii) Kékfrankos, kékoportó, zweigelt, pinot noir: 10,97 volymprocent (17,5 °MM (ungersk mustvikt)).

5.2 *Högsta avkastning*

1. Roséviner, röda viner (nya viner framställda på jästfällning)

63 hektoliter per hektar

2. Roséviner och röda viner

9 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

De områden i kommunen Tihany som hänförs till klass I enligt vingårdsregistret.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

Vinernas mogna, uttrycksfulla syrastruktur och utpräglade mineralitet kommer sig av den höga mineralhalten i jorden på Tihany-halvön. Solljuset som reflekteras tillbaka från den grunda sjön ger en jämn uppvärmning av sluttningarna under våren, och därmed stabila förhållanden under hela knoppningsperioden. Eftersom den sista frostdagen inträffar tidigt på Tihany-halvön är risken för vårfrost lägre i vinregionen. Följaktligen är knopparnas tillväxt jämn och ett tillräckligt stort lövverk utvecklas varje år, vilket leder till att druvorna mognar på bästa möjliga sätt.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Produktion utanför det avgränsade produktionsområdet

Rättslig ram:

Av den organisation som ansvarar för skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar, om medlemsstaterna så föreskriver

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Produktion utanför det avgränsade produktionsområdet: det avgränsade området för vinregionen Balatonfüred-Csopak.

Regler om beteckningar

Rättslig ram:

Av den organisation som ansvarar för skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar, om medlemsstaterna så föreskriver

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

a) Alla varianter av namnet på en mindre geografisk enhet som innehåller suffixet ”-i”, vilket på ungerska används för att bilda adjektiv genom avledning, får användas som en beteckning.

b) Ordet *rozé* får ersättas med ordet *rosé*.

c) *Küvé* eller *cuvée* får användas som beteckning på ett vin som framställts genom att blanda två eller fler druvsorter.

d) Uttrycket *védett eredetű bor* (vin med skyddat ursprung) får användas i stället för uttrycket *oltalom alatt álló eredetmegjelölés* (skyddad ursprungsbeteckning).

e) Årgång samt druvsort eller ordet *küvé* ska anges på etiketten.

f) Ordet *barrique* får endast användas om röda viner som lagrats på ekfat i minst sex månader.

g) Följande logotyp ska finnas på etiketten till Tihanyi-viner.

h) Mindre geografiska enheter som får anges och villkor för användning av dessa:

   i) Farkasverem dűlő.

   ii) Lapi dűlő.

   iii) Hosszúhegy.

   iv) Ráta dűlő.

   v) Óvári szőlők.

   vi) Cserhegy.

   vii) Om ortnamnet anges på etiketten ska 100 % av de druvor som används som råvara till vinet komma från den angivna orten.

Skyddade traditionella uttryck

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Följande traditionella uttryck får användas som synonym till uttrycket ”skyddad ursprungsbeteckning”: ”*védett eredetű bor* (vin med skyddat ursprung”).

Länk till produktspecifikationen

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