



C/2024/7386

6.12.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu  
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3  
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/7386)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Tihany / Tihanyi”**

**PDO-HU-A1503-AM02**

**Data przekazania informacji: 27.9.2024**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Zwiększenie wymogu dotyczącego minimalnej kwasowości**

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

II. Opis wina lub win (pkt 4 jednolitego dokumentu)

Uzasadnienie: Większa kwasowość pozwala zagwarantować świeżość i rzeźkość win różowych Tihanyi.

**2. Zmniejszenie wymogu dotyczącego minimalnej całkowitej zawartości alkoholu**

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

II. Opis wina lub win (pkt 4 jednolitego dokumentu)

Uzasadnienie: Niższa całkowita zawartość alkoholu pozwala zagwarantować świeżość i rzeźkość win różowych Tihanyi.

**3. Zezwolenie na wprowadzanie do obrotu wina wyprodukowanego wyłącznie z odmiany winorośli Syrah**

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

III. Szczególne praktyki enologiczne (nie dotyczy jednolitego dokumentu)

Uzasadnienie: Aby zaspokoić popyt na rynku, zamierzamy zezwolić na wprowadzanie do obrotu wina wyprodukowanego wyłącznie z odmiany winorośli Syrah, poprzez skreślenie następującego wymogu: Wino wyprodukowane z odmiany winorośli Syrah może być wprowadzane do obrotu wyłącznie wtedy, gdy jest kupowane z winami wyprodukowanymi z innych odmian.

**4. Zastosowanie do odmiany winorośli Pinot noir takich samych wymogów, jakie mają zastosowanie do podobnych odmian winorośli**

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

III. Szczególne praktyki enologiczne (pkt 5.1.3 jednolitego dokumentu)

Uzasadnienie: Zamierzamy zharmonizować i uprościć warunki produkcji i wytwarzania poprzez objęcie odmiany winorośli Pinot noir takimi samymi wymogami jak te, które mają zastosowanie do odmian Kékfrankos, Kékoportó i Zweigelt. Skreślono przewidziane dotychczas dla odmiany winorośli Pinot noir wymogi dotyczące określenia jakości winogron w momencie zbioru.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

5. **Skreślenie wymogu dotyczącego określenia daty zbiorów przez przewodniczącego wspólnoty winiarskiej**

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

III. Szczególne praktyki enologiczne (nie dotyczy jednolitego dokumentu)

Uzasadnienie: Poprzez skreślenie tego wymogu dajemy producentom wina możliwość samodzielnego podjęcia decyzji o dacie zbiorów, z zastrzeżeniem stosownych kontroli, w zależności od rodzaju wina, które chcą wyprodukować.

6. **Zwiększenie maksymalnej wydajności w wyniku zmiany gęstości nasadzeń**

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

V. Maksymalna wydajność (pkt 5.2 jednolitego dokumentu)

Uzasadnienie: W wyniku przeprowadzonego w ostatnich latach programu restrukturyzacji gęstość nasadzeń na obszarze produkcji uległa znacznym zmianom. Maksymalne dopuszczalne zmniejszenie liczby krzewów winorośli jest określone w przepisach. Obciążenie winorośli wskazane w pierwotnej specyfikacji produktu pozostaje niezmienione.

7. **Ograniczenie obszaru produkcji do regionu winiarskiego Balatonfüred-Csopak**

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

VIII. Dodatkowe wymogi (pkt 9 jednolitego dokumentu)

Uzasadnienie: Ograniczenie obszaru produkcji ma na celu zwiększenie przejrzystości kontroli w celu utrzymania ochrony i jakości.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Tihany / Tihanyi

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina różowe*

KRÓTKI OPIS

Barwa: blad różowa, blad fioletowa, blad łososiowa (łupina cebuli).

Zapach: aromaty owocowe o średniej intensywności.

Smak: świeży, o orzeźwiającej kwasowości, pozbawiony zapachów lub posmaku wynikających z leżakowania w beczkach.

Wymogi analityczne:

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

#### Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,6 g/l, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

#### 2. *Wina czerwone*

##### KRÓTKI OPIS

Świeże, owocowe wina czerwone:

Barwa: blad Rubinowa, intensywniejsza rubinowa, ciemnorubinowa.

Zapach: aromaty owocowe o dużej intensywności, niekiedy korzenne.

Smak: świeży, owocowy, o orzeźwiającej kwasowości, z minimalnym posmakiem dębu i taniny; wina te charakteryzują się niską zawartością alkoholu i gładką strukturą.

Średnio intensywne oraz intensywne wina czerwone:

Barwa: intensywniejsza rubinowa, ciemnorubinowa, jasnego owocu granatu.

Zapach: intensywne aromaty korzenne i owocowe.

Smak: owocowy, niekiedy o nutach mineralnych; wina te charakteryzują się średnią (niekiedy wysoką) zawartością alkoholu. Ich struktura jest na ogół aksamitna. Istotną ich zaletą jest to, że nawet w winach typu *cuvée* tanina nie jest wyeksponowana.

Wymogi analityczne:

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

#### Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,6 g/l, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

#### 5. **Praktyki enologiczne**

##### 5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

###### 1. Ograniczenia mające zastosowanie do produkcji wina

1. Winogrona przeznaczone do produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia muszą być przetwarzane w dniu zbioru. Winogrona te muszą być przetwarzane oddzielnie od innych winogron.
2. W trakcie produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia niedozwolone jest zwiększanie zawartości cukru w moszczu, z wyjątkiem odmian winogron Kékfrankos, Zweigelt, Kékoportó i Pinot noir.
3. W przypadku wina czerwonego obowiązkowa jest fermentacja na skórkach i leżakowanie w drewnianych beczkach.

## 2. Zasady dotyczące uprawy winorośli

### Metoda uprawy

#### a) Metoda uprawy winorośli i gęstość nasadzeń:

- (i) nowe winnice: niski kordon, średni kordon, wysoki kordon;
- (ii) gęstość nasadzeń: minimalnie 4 000 krzewów winorośli/ha;
- (iii) minimalna odległość między krzewami winorośli: 0,8 m;
- (iv) w przypadku winnic obsadzonych przed dniem 1 stycznia 2009 r. wino Tihanyi może być produkowane z winogron pochodzących z winnic stosujących jakąkolwiek wcześniej zatwierdzoną metodę uprawy i gęstość nasadzeń, tak długo, jak produkcja jest kontynuowana w tej winnicy.

#### b) Metoda zbiorów: dozwolone są zbiory zarówno ręczne, jak i mechaniczne.

## 3. Jakość winogron w momencie zbiorów

### Metoda uprawy

Jakość winogron (minimalna zawartość cukrów wyrażona jako całkowita zawartość alkoholu):

- (i) Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah: 12,08 % obj. (19 °MM (węgierska skala moszczu))
- (ii) Kékfrankos, Kékoportó, Zweigelt, Pinot noir: 10,97 % obj. (17,5 °MM (węgierska skala moszczu))

## 5.2. Maksymalna wydajność

### 1. Wino różowe, wino czerwone (nowe wino na osadzie drożdżowym)

63 hektolitry z hektara

### 2. Wino różowe, wino czerwone

9 000 kg winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Tereny w granicach gminy Tihany sklasyfikowane jako kategoria I zgodnie z rejestrem winnic.

## 7. Odmiany winorośli

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 lemlberger

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 związku lub związków**

Dojrzała, wyrazista struktura kwasowości i mocno wyczuwalne w smaku nuty mineralne wynikają z wysokiej zawartości minerałów w glebach półwyspu Tihanyi. Promienie słońca odbijane od powierzchni płytkiego jeziora równomiernie ogrzewają zbocza wiosną i zapewniają stabilne warunki w okresie pączkowania winorośli. Ostatnie mroźne dni na półwyspie Tihanyi następują stosunkowo wcześnie, w związku z czym w tym regionie winiarskim niewielkie jest ryzyko wiosennych przymrozków – dzięki temu każdego roku wzrost pędów jest równomierny, a ulistnienie ma odpowiednie rozmiary, co prowadzi do optymalnego dojrzewania winogron.

#### 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

*Produkcja poza wyznaczonym obszarem*

Ramy prawne:

Określone przez organizację odpowiedzialną za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Produkcja poza wyznaczonym obszarem: wyznaczony obszar regionu winiarskiego Balatonfüred-Csopak.

*Zasady dotyczące oznaczeń*

Ramy prawne:

Określone przez organizację odpowiedzialną za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- a) Jako określenie można zastosować każdą wersję nazwy mniejszej jednostki geograficznej, która zawiera przyrostek „-i” w przypadku przymiotników pochodnych w języku węgierskim.
- b) Słowo „rozé” można zastąpić słowem „rosé”.
- c) Słowa „küvé” lub „cuvée” mogą być stosowane w celu oznaczenia win uzyskanych w wyniku zmieszania dwóch lub większej liczby odmian winorośli.
- d) Wyrażenie „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (chroniona nazwa pochodzenia) można zastąpić wyrażeniem „védtett eredetű bor” (wino o chronionym pochodzeniu).
- e) Na etykiecie musi być podany rok zbiorów oraz nazwa odmiany winorośli lub słowo „küvé”.
- f) Słowo „barrique” może być stosowane wyłącznie w odniesieniu do win czerwonych leżakowanych w dębowych beczkach przez okres co najmniej 6 miesięcy.
- g) Na etykiecie wina Tihanyi należy umieścić poniższe logo.
- h) Nazwy mniejszych jednostek geograficznych, które można podać, oraz warunki ich stosowania:
  - (i) Farkasverem dűlő
  - (ii) Lapi dűlő
  - (iii) Hosszúhegy
  - (iv) Ráta dűlő
  - (v) Óvári szőlők
  - (vi) Cserhegy
  - (vii) Jeżeli na etykiecie podano nazwę jednej z powyższych jednostek geograficznych, 100 % winogron wykorzystanych do produkcji wina musi pochodzić z danej jednostki.

*Chronione określenia tradycyjne*

Ramy prawne:

Określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Następujące określenie tradycyjne może być stosowane zamiast wyrażenia „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (chroniona nazwa pochodzenia): „védtett eredetű bor” (wino o chronionym pochodzeniu).

### **Link do specyfikacji produktu**

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