

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(2023/C 215/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Tolna / Tolnai”

PDO-HU-A1353-AM01

Data złożenia wniosku: 25.1.2018

**1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznacząca

**2. Opis i uzasadnienie zmiany****2.1. Rozszerzenie obszaru produkcji określonego w specyfikacji produktu Tolna/Tolnai**

Rozszerzenie obszaru produkcji o gminy Cikó, Fürged, Németskér, Pálfa i Pári. W gminach tych panują podobne warunki klimatyczne i geograficzne jak na wyznaczonym obszarze produkcji. Ze względu na właściwości glebowe panujące w tych gminach i produkowane na ich obszarze wina, spełniają one parametry określone w specyfikacji produktu dla ChNP Tolna.

Gminy wymienione powyżej znajdują się w tej samej jednostce administracyjnej co gminy wyznaczonego obszaru.

Punkty, których dotyczą zmiany: Wyznaczony obszar geograficzny

**2.2. Zwiększenie liczby winnic wpisanych do specyfikacji produktu Tolna**

Rozszerzenie wykazu mniejszych jednostek geograficznych, które można wskazać, o winnicę Ködmön-hegy. Ponieważ winnica znajduje się na wyznaczonym obszarze produkcji, uzasadnione jest dopuszczenie stosowania tej nazwy.

Punkty, których dotyczą zmiany: Warunki dodatkowe

**2.3. Dodanie kategorii produktu „gazowane wino półmusujące”**

W odpowiedzi na zmieniające się zapotrzebowanie na rynku producenci wina zaczęli produkować gazowane wina półmusujące. Obecny rozwój technologiczny umożliwił osiągnięcie coraz lepszej jakości, co przyczyniło się do coraz większego zapotrzebowania i coraz większej produkcji. Wyjątkowe wina oznaczone ChNP Tolna mogą być również wykorzystywane do wytwarzania jednorodnych produktów wysokiej jakości zgodnych ze specyfikacją.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Punkty, których dotyczą zmiany: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Maksymalna wydajność”, „Związek z obszarem geograficznym”, „Warunki dodatkowe”.

#### 2.4. Dodanie kategorii produktu „wino musujące”

Połączenie zapotrzebowania na rynku i przedsiębiorczości producentów wina doprowadziło do produkcji rozmaitych win musujących. Wina bazowe, z których powstają wina musujące, od dawna były produkowane w przedmiotowym regionie winiarskim. Działające w nim rodzinne winnice dodawały własne wina musujące do asortymentu produktów. Odmiany winorośli wymienione w specyfikacji produktu wina objętego ChNP Tolna zapewniają szczególne gatunkowe wina musujące, co pozwala na osiągnięcie jednorodnego produktu wysokiej jakości.

Punkty, których dotyczą zmiany: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Maksymalna wydajność”, „Związek z obszarem geograficznym”, „Warunki dodatkowe”.

#### 2.5. Nowe dozwolone odmiany: Furmint

Struktura konsumpcji wina stale się zmienia, a producenci starają się nadążyć za tymi zmianami. Na wyznaczonym obszarze coraz częściej uprawia się białe i aromatyczne odmiany. Z niektórych odmian, o których mowa w niniejszym wniosku, od dawna produkowane są wina o niezawodnej jakości. Innym kluczowym czynnikiem jest to, że Furmint może być odmianą winorośli wykorzystywaną do produkcji wina białego na Węgrzech, na której można by oprzeć jednolitą kampanię marketingową wina.

Punkty, których dotyczą zmiany: Główne odmiany winorośli

#### 2.6. Zmiany dotyczące uwzględnienia gmin leżących poza wyznaczonym obszarem produkcji: dodanie miejscowości Varsád

W wymienionej gminie znajduje się winnica, której właściciel chce przetwarzać winogrona pochodzące z wyznaczonego obszaru objętego ChNP Tolna.

Punkty, których dotyczą zmiany: Warunki dodatkowe

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Tolna / Tolnai

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

9. Gazowane wino półmusujące

#### 4. Opis wina lub win

*Kategoria 1: Wino – białe*

Wino białe występuje w barwach od bladozielonej do intensywniejszej słomkowożółtej. Zapach charakteryzują nuty głównie cytrusów, białych owoców. Na podniebieniu wyraźnie wyczuwalne intensywne, mocne aromaty kwasowe, smak charakteryzuje się średnią zawartością alkoholu i średnią cielistością, a także delikatną pikantnością i lekkimi nutami kwiatowymi.

\* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### Kategoria 1: Wino – różowe

Barwa win różowych jest bardzo zróżnicowana: od bladoróżowej, przez fioletową lub łososiową po truskawkową lub malinową. W ich zapachu dominują lekkie czerwone owoce jagodowe, takie jak truskawka i malina. Są to lekkie wina o świeżych aromatach kwasowych, w których dominują zwyczajowe nuty zapachowe.

\* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### Kategoria 1: Wino – czerwone

Wina czerwone mają barwę od blado rubinowej, przez intensywniej rubinową, po czerwoną zbliżoną do barwy owocu granatu. W nosie wyczuwalne są nuty czerwonych owoców jagodowych, takich jak wiśnia czy truskawka, ale także jeżyna i śliwka, uzupełnione dyskretnymi nutami korzennymi oraz słodkimi przyprawami pochodzącymi z drewnianych beczek, takimi jak wanilia i cynamon. Wino charakteryzuje smak od lekkiego po średnio intensywny oraz aksamitne taniny.

\* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### Kategoria 4: Wino musujące – białe

Barwa wina może się wahać od jasnożółtej do złotożółtej. W nosie pierwotne nuty zapachowe cytrusów i owoców pestkowych, a wraz z dojrzewaniem wina mogą pojawić się również nuty biskoptu, brioszki i autolizy. Podczas całego procesu degustacji czuć delikatne musowanie wytwarzane przez kwas węglowy pochodzący z drugiej fermentacji alkoholowej.

\* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Kategoria 4: Wino musujące – różowe*

Barwa wina może wahać się od barwy jasnej skórki cebuli do jasnej czerwieni. Ma smak i zapach czerwonych owoców jagodowych, a nawet delikatnie pikantny, który uzupełniają wtórne zapachy i aromaty powstałe podczas dojrzewania, a także towarzyszy im przyjemna, zrównoważona kwasowość.

\* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Kategoria 4: Wino musujące – czerwone*

Może mieć barwę od rubinowej do głęboko czerwonej. Charakteryzuje się zapachem i aromatem głównie czerwonych owoców jagodowych, takich jak wiśnia i śliwka, z delikatnymi drugorzędowymi zapachami i aromatami, takimi jak biszkopt.

\* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Kategoria 9: Gazowane wino półmusujące – białe*

Wino może przybierać barwę od zielonkawobiałej po złotożółtą. W nosie dominują lekkie aromaty cytrusów i owoców pestkowych, takich jak limonka i zielone jabłko. Charakteryzuje się lekkim bukietem i świeżymi, żywymi aromatami kwasowymi.

\* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Kategoria 9: Gazowane wino półmusujące – różowe*

Barwa wina waha się od jasnej skórki cebuli do jasnej czerwieni. Ma zapach czerwonych owoców jagodowych, takich jak malina i truskawka. Jego smak charakteryzuje się świeżą kwasowością i lekkim bukietem.

\* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Kategoria 9: Gazowane wino półmusujące – czerwone*

Barwa wina waha się od czerwonej, przez rubinową i purpurową, do głębokiej czerwieni. Ma zapach głównie świeżych czerwonych owoców jagodowych, takich jak wiśnia i truskawka. Jego smak charakteryzuje się świeżą kwasowością i lekkim bukietem.

\* Brakujące parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. Praktyki enologiczne

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

Przepisy dotyczące stosowania pewnych określeń

Szczególne praktyki enologiczne

1. Wzbogacanie naturalnej zawartości alkoholu w moszczu oraz słodzenie są zabronione podczas wytwarzania produktów winiarskich Tolna noszących określenie tradycyjne „késői szüretelésű bor” [wino z późnego zbioru] lub „válogatott szüretelésű bor” [wino z wyselekcjonowanych upraw] lub zastrzeżone określenie „töppedt szőlőből készült bor” [wino z suszonych winogron] lub wskazujące na winnicę.
2. Wina wytwarzane w wyselekcjonowanych winnicach muszą dojrzewać w beczkach dębowych przez co najmniej 6 miesięcy.

Zasady dotyczące uprawy winorośli

Praktyka uprawy

Metoda uprawy winorośli oraz odstęp między krzewami:

W przypadku winnic zasadzonych przed 31 lipca 2009 r. produkty sektora wina o chronionej nazwie pochodzenia „Tolna” mogą być wytwarzane do roku winiarskiego 2035/2036 z winogron pochodzących z każdej winnicy, w której metoda uprawy i gęstość nasadzeń były już dozwolone.

Zasady dotyczące nowych plantacji:

W przypadku winnic zasadzonych po 1 sierpnia 2009 r.:

- Liczba zasadzonych winorośli musi wynosić co najmniej 3 300 winorośli na hektar.
- Odległość między rzędami musi wynosić co najmniej 2 metry i nie więcej niż 3,5 metra.
- Odległość między winoroślami musi wynosić co najmniej 0,6 metra i nie więcej niż 1,2 metra.

Metody przeprowadzania zbiorów:

W przypadku produktów winiarskich objętych ChNP Tolna dozwolony jest zbiór zarówno ręczny, jak i mechaniczny. Wyjątek stanowią wina Tolna oznaczone za pomocą określeń: „wyselekcjonowana winnica”, „wyselekcjonowany zbiór”, „późny zbiór” lub „wyprodukowane z suszonych winogron”, w przypadku których zbiór winogron odbywa się wyłącznie ręcznie.

Określenie daty zbiorów:

Zarząd rady wspólnoty winiarskiej ma kompetencje do wyznaczania daty zbiorów. Regulamin regionu winiarskiego zawiera przepisy dotyczące sposobu ustalania i publikowania daty zbiorów.

Wymagania dotyczące jakości winogron

Praktyka uprawy

Minimalna zawartość cukrów w winogronach (g/l)

Wino

białe: 151,5

różowe: 151,5

czerwone: 151,5

Wino musujące

białe: 151,5

różowe: 151,5

czerwone: 151,5

Gazowane wino półmusujące

białe: 151,5

różowe: 151,5

czerwone: 151,5

Minimalna potencjalna naturalna zawartość alkoholu w winogronach (% obj.)

Wino

białe: 9,0

różowe: 9,0

czerwone: 9,0

Wino musujące

białe: 9,0

różowe: 9,0

czerwone: 9,0

Gazowane wino półmusujące

białe: 9,0

różowe: 9,0

czerwone: 9,0

b) *Maksymalna wydajność*

Wino: białe, różowe, czerwone

100 hl/ha

14 000 kg winogron z hektara

Wino: białe, różowe, czerwone: Wina produkowane ze wskazaniem nazwy winnicy oraz wina z określeniem „wino z późnego zbioru”.

80 hl/ha

11 000 kg winogron z hektara

Wino musujące: białe, różowe, czerwone

100 hl/ha

14 000 kg winogron z hektara

Gazowane wino półmusujące: białe, różowe, czerwone

100 hl/ha

14 000 kg winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Określenie wyznaczonego obszaru:

Obszary następujących gmin, które w spisie winnic przypisano do klas I lub II: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcské, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németskér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja oraz Závod.

**7. Główne odmiany winorośli**

alibernet

blauburger

bíbor kadarka

cabernet franc - cabernet

cabernet sauvignon

chardonnay - kereklevelű

cserszegi fűszeres

dornfelder

ezerfürtű

ezerjő - kolmreifler

furmint - furmint bianco

hárslevelű - garszleveljü

irsai olivér - irsai

kadarka - fekete budai

királyleányka - erdei sárga

kékfrankos - blaufränkisch

kékoportó - blauer portugieser

leányka - leányszőlő

menoire

merlot

nektár

olasz rizling - olaszrizling

ottonel muskotály - muscat ottonel

pinot blanc - fehér burgundi

pinot noir - kék burgundi

rajnai rizling - riesling

rizlingszilváni - müller thurgau

sauvignon - sauvignon blanc

syrah - shiraz

szürkebarát - pinot gris

sárga muskotály - muscat lunel

tramini - traminer

zengő

zenit

zweigelt - blauer zweigeltrebe

zöld szagos - decsi szagos

zöld veltelíni - zöldveltelíni



## 8. Opis związku lub związków

Opis czynników naturalnych – wspólnych dla win, win musujących i gazowanych win półmusujących

Region winiarski Tolna znajduje się w południowej części Węgier, głównie w komitacie Tolna, ale także w komitatach Baranya i Fejér. Winnice Tolna zostały założone głównie na łagodnie opadających, umiarkowanych, osłoniętych wzgórzach i zboczach o południowej ekspozycji.

Najważniejszą i dominującą formacją regionu winiarskiego, a tym samym jego najbardziej rozpowszechnioną skałą glebotwórczą, jest less. Na przykład w Hőgyész grubość warstwy lessu sięga 70 metrów. Mniejszą część winnic (np. na obszarach Pincehely, Hőgyész, Dúzs) obsadzono na piaskach.

Na obszarach uprawy winorośli na wzgórzach Tolna i Külső-Somogy dominują gleby brunatnoziemne (brunatne gleby leśne typu Ramann) i brunatne gleby leśne z ilastym nalotem, chociaż winnice można znaleźć również na obszarach z czarnoziemem pokrytym warstwą wapienia.

Pagórkowaty/górski obszar regionu winiarskiego Tolna znajduje się głównie w strefie klimatu umiarkowanie ciepłego i umiarkowanie wilgotnego.

Miesięczna i roczna ilość promieniowania słonecznego i godzin nasłonecznienia w regionie winiarskim Tolna jest szczególnie korzystna dla uprawy winorośli. Rocznie światło dzienne występuje przez 4 400 godzin, a rzeczywiste nasłonecznienie w ciągu roku może sięgać 2 060 godzin. Na obszarach uprawy winorośli na Węgrzech długoterminowa średnia rocznego nasłonecznienia wynosi 1 800–2 070 godzin. Świadczy to o tym, że region winiarski Tolna jest bardzo nasłoneczniony. Innym ważnym czynnikiem jest temperatura. W przedmiotowym regionie winiarskim długoterminowa średnia roczna temperatura wynosi 11,8 °C, natomiast w okresie wegetacyjnym wartość ta wynosi 15,8 °C. Suma ciepła obliczona na tej podstawie wynosi 3 400 °C, podczas gdy suma ciepła aktywnego wynosi 1 300 °C. Największa ilość opadów przypada na maj i czerwiec. Dominuje wiatr z północnego zachodu.

Biorąc pod uwagę topografię, glebę, klimat i hydrografię, region winiarski Tolna można uznać za doskonały obszar uprawy winorośli.

### 8.1. Wino

#### Opis wyznaczonego obszaru: Czynniki ludzkie

Rozwój kultury uprawy winorośli w regionie Tolna zapoczątkowali najpierw Celtowie, a następnie Rzymianie.

We wszystkich licznych opactwach założonych za panowania dynastii Arpadów rosły winorośle, które były starannie pielęgnowane przez benedyktynów i cystersów.

W XVIII w. Niemcy osiedlający się w komitacie Tolna kontynuowali rozwój lokalnej uprawy winorośli. Uważa się, że Serbowie osiedlający się w tym czasie w Völgység wprowadzili uprawę Kadarki, której używali do produkcji wina czerwonego według nowej procedury: fermentacji na skórkach.

W tym czasie w produkcji winogron i wina dominowały wina czerwone. Źródła pisane potwierdzają, że istniało już sześć odmian dominującej Kadarki. Wybuch epidemii filoksery spowodował ogromne szkody w regionie winiarskim. Region winiarski Tolna został utworzony na mocy ustawy o winie z 1998 r., ale w pierwszej ustawie o winie, pochodzącej z 1893 r., zdefiniowano region winiarski Szekszárd jako obejmujący całe terytorium komitatu Tolna, słusznie zatem można nazwać region winiarski Tolna historycznym.

Ta kultura uprawy winorośli oparta na wielowiekowych tradycjach jest podstawą wiedzy fachowej miejscowej ludności.

#### Opis wina lub win

Analityczne cechy charakterystyczne win produkowanych w regionie winiarskim Tolna – ich stosunkowo wysoka zawartość alkoholu, korzystne proporcje różnych kwasów, powstawanie substancji, które nadają winu strukturę – wynikają z warunków klimatycznych regionu winiarskiego.

Wina z tego regionu winiarskiego są dziełem winiarzy, którzy wychowali się na wielowiekowych tradycjach uprawy winorośli i zdobyli nowoczesną wiedzę. Właściwości organoleptyczne tych win są szczególnie widoczne w bogactwie ich aromatów.

Wina Tolna charakteryzują się owocowością wywodzącą się z winogron oraz harmonią aromatów i smaków wynikających z dobrego starzenia się. Wino charakteryzuje się równowagą między kwasami a ekstraktem.

Wszystkie te cechy sprawiają, że wina Tolna cieszą się dużym zainteresowaniem poza granicami Węgier, zarówno w krajach Unii Europejskiej, jak i poza nią.

### **Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie**

Region winiarski Tolna składa się z większych wzgórz i łagodnie opadających dolin. Wysokość wzgórz sięga 150-200 metrów. Wzgórza pokryte są lessem zawierającym wysoki poziom wapienia, który w połączeniu z brunatnymi glebami leśnymi stanowi doskonałą glebę do uprawy winorośli. W ten sposób spełniony jest pierwszy warunek produkcji doskonałych winogron.

Minimalna suma ciepła niezbędna do uprawy winorośli wynosi 2 500 °C, podczas gdy minimalna aktywna suma ciepła wynosi 1 000 °C, a średnia roczna temperatura musi wynosić od 9 °C do 21 °C. Te czynniki temperaturowe mają długoterminowy korzystny wpływ na jakość uprawianych tu winogron.

Trzecim czynnikiem jest ilość opadów. Długoterminowe średnie roczne opady w regionie winiarskim wynoszą 590 mm, podczas gdy winorośle otrzymują 450 mm opadów w sezonie wegetacyjnym. Więcej opadów nie jest im potrzebne.

Najlepszym dowodem na doskonałe warunki panujące w regionie winiarskim, biorąc pod uwagę również dowody materialne, jest fakt, że produkcja winorośli i wina w regionie winiarskim sięga co najmniej czasów Celtów.

Wina sprzedawane przez winiarnie działające na terenie regionu winiarskiego – wytwarzane z doskonałych winogron, zgodnie z tradycjami winiarskimi i z wykorzystaniem nowej wiedzy – są wysoce zbywalne i cieszą się zainteresowaniem również za granicą.

## **8.2. Wino musujące**

### **Opis wyznaczonego obszaru: Czynniki ludzkie**

Wina bazowe do produkcji win musujących produkuje się w regionie winiarskim Tolna od prawie pół wieku.

Producenci z regionu winiarskiego opanowali tradycje produkcji win musujących, rozpoczęli produkcję win musujących Tolna, a następnie wprowadzili je na rynek.

Produkt zawdzięcza swój sukces wiedzy technicznej i renomie pracujących tu plantatorów winogron i winiarzy. Zasadniczo wina musujące Tolna produkuje się metodą tradycyjną i poddaje fermentacji w butelce. W rezultacie oprócz pierwotnych owocowych aromatów, dobrze rozwijają się również wtórne smaki i aromaty.

### **Opis wina lub win**

Ze względu na dłuższy okres dojrzewania barwa białych win musujących może wahać się od bladożółtej do złotożółtej, barwa różowych win musujących od barwy skórki cebuli do malinoworóżowej, a barwa czerwonych win musujących od rubinowej do ciemnoczerwonej. W smakach i aromatach win musujących Tolna dominują intensywne, owocowe lub korzenne (w przypadku win różowych, czerwonych) pierwotne smaki i aromaty charakterystyczne dla winogron, które uzupełniają aromaty wtórne. Wina musujące Tolna charakteryzują się ponadto świeżą kwasowością.

### **Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie**

Na klimat regionu winiarskiego Tolna wpływa zarówno klimat kontynentalny, jak i śródziemnomorski. Liczba godzin nasłonecznienia jest również większa od średniej krajowej. Roczne opady i ich stosunkowo równomierny rozkład, a także gleby o stosunkowo dobrej zdolności zatrzymywania wody, przyczyniają się do odpowiedniego zaopatrzenia w wodę w sezonie wegetacyjnym, co jest szczególnie ważnym czynnikiem w przypadku win musujących, ponieważ zapobiega tworzeniu się w winie roślinnych, dusznych zapachów i niedojrzałych, surowych kwasów, które zostałyby uydatnione przez dwutlenek węgla powstający w wyniku wtórnej fermentacji alkoholowej.

Długi sezon wegetacyjny i wysoka łączna ilość ciepła zapewniają optymalne warunki do odpowiedniego dojrzewania winogron, z których produkowane jest wina bazowe do win musujących, a nawet do zachowania świeżych kwasów.

Położenie winnic, śródziemnomorskie warunki klimatyczne, bogate w składniki odżywcze gleby wapienno-gliniaste oraz odmiany winorośli doskonałe do uprawy na obszarze produkcji nadają łącznie winom musującym Tolna ich unikalny charakter, pozwalają im zachować bogaty aromat, złożony owocowy lub korzenny zapach i substancje aromatyczne, świeży charakter i elegancką kwasowość pomimo poddania ich wtórnej fermentacji alkoholowej. Dzięki dłuższemu dojrzewaniu zgodnie z tradycyjnymi metodami produkcji win musujących, wina te charakteryzują się eleganckimi, delikatnymi aromatami wtórnymi.

### 8.3. *Gazowane wino półmusujące*

#### **Opis wyznaczonego obszaru: Czynniki ludzkie**

Gazowane wina półmusujące Tolna uważa się za nową kategorię produktów, które producenci zaczęli wytwarzać z winogron tradycyjnie uprawianych w tym regionie winiarskim w celu produkcji wina bazowego do win musujących i które z powodzeniem wprowadzili na rynek krajowy.

Zasadniczo produkt zawdzięcza swój sukces ekonomiczny i rynkowy wiedzy technicznej i renomie pracujących tu plantatorów winogron i winiarzy. Gazowane wina półmusujące Tolna są produkowane przeważnie z odmian uprawianych w tym regionie winiarskim, a ich jakość osiąga się dzięki ustaleniu daty zbiorów, co pozwala na zachowanie naturalnych, pierwotnych smaków i aromatów winogron, które dodatkowo podkreśla się przez dodanie dwutlenku węgla przed butelkowaniem.

#### **Opis wina lub win**

Białe, różowe i czerwone gazowane wina półmusujące Tolna charakteryzują się harmonijną kwasowością, świeżością i żywymi, złożonymi aromatami owocowymi.

#### **Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie**

Jest to jeden z południowych regionów winiarskich Węgier. Lokalny klimat jest uwarunkowany wpływami zarówno kontynentalnymi, jak i śródziemnomorskimi. W tej części Węgier wiosna przychodzi najwcześniej, a liczba godzin nasłonecznienia jest większa od średniej krajowej. Roczne opady i ich stosunkowo równomierny rozkład, a także gleby o stosunkowo dobrej zdolności zatrzymywania wody, przyczyniają się do odpowiedniego zaopatrzenia w wodę w sezonie wegetacyjnym, co jest szczególnie ważnym czynnikiem w przypadku gazowanych win półmusujących, ponieważ zapobiega tworzeniu się w winie roślinnych, dusznych zapachów i niedojrzałych, surowych kwasów, które zostałyby uwydatnione przez dwutlenek węgla obecny w winie.

Położenie winnic, śródziemnomorskie warunki klimatyczne, bogate w składniki odżywcze gleby wapienno-gliniaste oraz odmiany winorośli doskonałe do uprawy na obszarze produkcji nadają łącznie produkowanemu tutaj winu jego unikalny charakter, na który składają się złożone owocowe zapachy i substancje aromatyczne, świeży charakter i elegancka kwasowość.

## 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

*Mniejsze jednostki geograficzne, które można wskazać, i zasady wskazywania takich jednostek*

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

### 1. Powiat: Völgysegy

Gminy powiatu: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Cikó, Dúzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejke, Lengyel, Mórág, Mőcsény,

Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja i Závod

W przypadku win Tolna zawierających oznaczenie powiatu 100 % winogron musi pochodzić z winnic znajdujących się na obszarach wskazanego powiatu, zaklasyfikowanych jako winnice klasy I lub II zgodnie z rejestrem winnic.

Gminy

Gminy: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcse, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyönk, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna-némedi, Váralja oraz Závod.

W przypadku win zawierających oznaczenie powiatu co najmniej 85 % produktu musi pochodzić z winnic znajdujących się na obszarach wskazanego powiatu, zaklasyfikowanych jako winnice klasy I lub II zgodnie z rejestrem winnic, a nie więcej niż 15 % produktu może pochodzić z winnic z innych części wyznaczonych obszarów regionu winiarskiego Tolna, zaklasyfikowanych jako winnice klasy I lub II zgodnie z rejestrem winnic.

## 2. Nazwy winnic:

Bonyhád: Aranybánya, Szőlő-domb

Bonyhádvarasd: Kereszt-dűlő

Lajoskomárom: Fülöp-hegy

Simontornya: Derék-hegy, Mózsé-hegy

Paks: Hideg-völgy, Sánc-hegy

Gyönk: Ködmön-hegy

W przypadku win zawierających nazwę winnicy 95 % winogron wykorzystanych do produkcji wina musi pochodzić z obszarów wskazanej winnicy zaklasyfikowanej jako winnica klasy I lub II zgodnie z rejestrem winnic.

*Określenia tradycyjne zatwierdzone do stosowania oraz określenia, których stosowanie jest zabronione*

## Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

## Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

## Opis wymogu

### Wino:

białe: „Késői szüretelésű” [z późnego zbioru], „válogatott szüretelésű” [z wyselekcjonowanych upraw], „muskotály” [muscat], „cuvée” lub „küvé” [cuvée], „szüretlen” [niefiltrowane], „töppedt szőlőből készült” [produkowane z suszonych winogron], „primőr” [wino wczesne] lub „újbor” [młode wino], „első szüret” [z pierwszego zbioru] lub „virgin vintage”, „barrique”, „barrique-ban erjesztett” [poddane fermentacji w beczkach] lub „hordóban erjesztett” [poddane fermentacji w kadziach], „barrique-ban érlelt” [leżakowane w beczkach] lub „hordóban érlelt” [leżakowane w kadziach]

rosé: „Válogatott szüretelésű” [z wyselekcjonowanych upraw], „cuvée” lub „küvé” [cuvée], „szüretlen” [niefiltrowane], primőr [wino wczesne] lub újbor [młode wino], „első szüret” [z pierwszego zbioru] lub „virgin vintage”

czerwone: „Siller”, „késői szüretelésű” [z późnego zbioru], „válogatott szüretelésű” [z wyselekcjonowanych upraw], „muskotály” [muscat], „cuvée” lub „küvé” [cuvée], „szüretlen” [niefiltrowane], „töppedt szőlőből készült” [produkowane z suszonych winogron], „primőr” [wino wczesne] lub „újbor” [młode wino], „első szüret” [z pierwszego zbioru] lub „virgin vintage”, „barrique”, „barrique-ban erjesztett” [poddane fermentacji w beczkach] lub „hordóban erjesztett” [poddane fermentacji w kadziach], „barrique-ban érlelt” [leżakowane w beczkach] lub „hordóban érlelt” [leżakowane w kadziach]

### Wino musujące:

białe, różowe, czerwone: „Muskotály” [muscat], „cuvée” lub „küvé” [cuvée], „első szüret” [z pierwszego zbioru] lub „virgin vintage”

### Gazowane wino półmusujące

białe, różowe, czerwone: „Muskotály” [muscat], „cuvée” lub „küvé” [cuvée], „első szüret” [z pierwszego zbioru] lub „virgin vintage”

*Dodatkowe zasady dotyczące oznakowania*

## Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

## Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

## Opis wymogu

Określenie „muskotály” [muscat], którego stosowanie jest ograniczone, może być podawane na etykietach produktów winiarskich z zastrzeżeniem następujących warunków: Co najmniej 85 % wina bazowego musi być wyprodukowane z rocznika co najmniej jednej z następujących odmian winorośli: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Sárga muskotály.

Na etykietach nie mogą znajdować się nazwy odmian Alibernet i Bíborkadarka.

Wskazanie rocznika jest obowiązkowe w przypadku win Tolna pochodzących z jednostek geograficznych mniejszych niż wyznaczony obszar produkcji. W przypadku umieszczenia rocznika na etykietach co najmniej 85 % wina musi pochodzić ze zbiorów ze wskazanego rocznika.

W przypadku Tolna primeur lub młodego wina 100 % wina musi pochodzić ze wskazanego rocznika.

Dozwolone jest wskazanie dowolnej wersji określenia „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” [chroniona nazwa pochodzenia], która zawiera przymiotnik pochodny używany w języku węgierskim, jak również wskazanie tego określenia w dowolnym języku urzędowym Unii Europejskiej.

Jako określenie można zastosować każdą wersję nazwy mniejszej jednostki geograficznej, która zawiera przyrostek „-i” w przypadku przymiotników pochodnych w języku węgierskim.

Na etykietach wszystkich win objętych nazwą Tolna można umieszczać określenia „termőhelyen palackozva” [butelkowane na obszarze produkcji], „termelői palackozás” [butelkowane przez producenta] lub „pincészövetkezetben palackozva” [butelkowane w spółdzielczej wytwórni wina].

Określenie „rozé” można zastąpić określeniem „rosé”, a określenie „küvé” – określeniem „cuvée” lub „házasítás” [kupazowane].

*Zasady dotyczące prezentacji*

## Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

## Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

## Opis wymogu

## Prezentacja

Wina Tolna z późnych zbiorów, wina Tolna z wyselekcjonowanych upraw, wina Tolna produkowane z suszonych winogron oraz wina z wyselekcjonowanych winnic mogą być sprzedawane wyłącznie w szklanych butelkach.

Zasada ta nie ma zastosowania do win produkowanych na obszarze produkcji przez producentów w ich własnych piwnicach do konsumpcji na miejscu.

## Wcześniejsze zgłoszenie prezentacji:

Zakłady butelkujące położone poza wyznaczonym obszarem muszą powiadomić sekretarza Rady Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Tolna o każdym butelkowaniu najpóźniej 8 dni przed rozpoczęciem prezentacji produktu winiarskiego opatrzonego chronioną nazwą pochodzenia.

*Produkcja wina poza wyznaczonym obszarem*

## Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

## Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo od wymogu produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

#### Opis wymogu

Produkcja wina objętego chronioną nazwą pochodzenia Tolna poza wyznaczonym obszarem jest dozwolona wyłącznie w następujących gminach sąsiadujących z wyznaczonym obszarem, w komitatach wymienionych poniżej.

Komitat Tolna: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Varsád, Zomba

Komitat Baranya: Bisse, Csarnóta, Diósvizsló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágóöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kiskabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend

Komitat Bács-Kiskun: Akasztó, Bócsa, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert i Borota

Fejér megye: Etyek, Dég

Komitat Pest: Szigetcsép

Komitat Somogy: Balatonboglár

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://boraszat.kormany.hu/download/0/92/f2000/TOLNA\\_termekleiras%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf](https://boraszat.kormany.hu/download/0/92/f2000/TOLNA_termekleiras%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf)

---