C/2025/752

30.1.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/752)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент(ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

PDO-SK-A0120-AM02

Дата на съобщението: 5.11.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

Vinohradnícka oblasť Tokaj

В единния документ и в продуктовата спецификация стойностите на летливите киселини първоначално бяха посочени в грамове оцетна киселина на литър. Групата производители поиска представянето на тези стойности да бъде приведено в съответствие с действащите понастоящем разпоредби, които се съдържат в част В, точка 1 от приложение I към Делегиран регламент (ЕС) 2019/934.

В съответствие с член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 изменението се счита за стандартно изменение, тъй като то не променя наименованието на ЗНП, не променя никоя категория в рамките на ЗНП, не води до недействителност на връзката с географския район и не води до ограничения по отношение на предлагането на продуктите на пазара.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

   Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Вид на географското означение**

   ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

   1. Вино

   3. Ликьорно вино

   5. Качествено пенливо вино

   6. Качествено ароматно пенливо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — Безалкохолни и алкохолни напитки, други алкохолсъдържащи течности и видове оцет

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Описание на вината**

1. *Tokajské samorodné suché*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: бледожълт до златистожълт с кафеникав оттенък, възможни са и по-бледи нюанси.

Аромат: ярко изразен, типичен за токайското вино — презрели плодове, ядки.

Вкус: типична за токайското вино хлебна нотка, меден до карамелов вкус, нотка на презрели плодове.

Аналитични характеристики:

съдържание на остатъчна захар (глюкоза + фруктоза): до 10 g/l

екстракт без захар: не по-малко от 23 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 12

— Минимална обща киселинност: 5,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 300

2. *Tokajské samorodné sladké*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: бледожълт до златистожълт с кафеникав оттенък, възможни са и по-бледи нюанси.

Аромат: ярко изразен, типичен за токайското вино — презрели плодове, ядки.

Вкус: типична за токайското вино хлебна нотка, меден до карамелов вкус, нотка на презрели плодове.

Аналитични характеристики:

съдържание на остатъчна захар (глюкоза + фруктоза): над 10 g/l

екстракт без захар: не по-малко от 23 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 12

— Минимална обща киселинност: 5,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 300

3. *Tokajský výber trojputňový*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: жълт до наситено кехлибарен.

Аромат: ярко изразен, типичен за токайското вино — мед, презрели плодове, ядки.

Вкус: типична за токайското вино хлебна нотка, меден до карамелов вкус, нотка на презрели плодове.

Аналитични характеристики:

съдържание на остатъчна захар: 60 g/l

екстракт без захар: не по-малко от 25 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 9

— Минимална обща киселинност: 6

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 35

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 400

4. *Tokajský výber štvorputňový*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: жълт до наситено кехлибарен.

Аромат: ярко изразен, типичен за токайското вино — мед, презрели плодове, ядки.

Вкус: типична за токайското вино хлебна нотка, меден до карамелов вкус, нотка на презрели плодове.

Аналитични характеристики:

съдържание на остатъчна захар: 90 g/l

екстракт без захар: не по-малко от 30 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 9

— Минимална обща киселинност: 6

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 35

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 400

5. *Tokajský výber päťputňový*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: жълт до наситено кехлибарен.

Аромат: ярко изразен, типичен за токайското вино — мед, презрели плодове, ядки.

Вкус: типична за токайското вино хлебна нотка, меден до карамелов вкус, нотка на презрели плодове.

Аналитични характеристики:

съдържание на остатъчна захар: 120 g/l

екстракт без захар: не по-малко от 35 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 9

— Минимална обща киселинност: 6

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 35

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 400

6. *Tokajský výber šesťputňový*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: жълт до наситено кехлибарен.

Аромат: ярко изразен, типичен за токайското вино — мед, презрели плодове, ядки.

Вкус: типична за токайското вино хлебна нотка, меден до карамелов вкус, нотка на презрели плодове.

Аналитични характеристики:

съдържание на остатъчна захар: 150 g/l

екстракт без захар: не по-малко от 40 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 9

— Минимална обща киселинност: 6

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 35

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 400

7. *Tokajský mášláš suchý*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: жълт до наситено кехлибареножълт.

Аромат: ярко изразен, типичен за токайското вино — мед, презрели плодове, ядки.

Вкус: типична за токайското вино хлебна нотка, меден до карамелов вкус, нотка на презрели плодове.

Аналитични характеристики:

екстракт без захар: не по-малко от 23 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 9

— Минимална обща киселинност: 6

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 350

8. *Tokajský mášláš sladký*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: жълт до наситено кехлибареножълт.

Аромат: ярко изразен, типичен за токайското вино — мед, презрели плодове, ядки.

Вкус: типична за токайското вино хлебна нотка, меден до карамелов вкус, нотка на презрели плодове.

Аналитични характеристики:

екстракт без захар: не по-малко от 23 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 9

— Минимална обща киселинност: 6

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 350

9. *Tokajský forditáš suchý*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: жълт до наситено кехлибареножълт.

Аромат: ярко изразен, типичен за токайското вино — мед, презрели плодове, ядки.

Вкус: типична за токайското вино хлебна нотка, меден до карамелов вкус, нотка на презрели плодове.

Аналитични характеристики:

екстракт без захар: не по-малко от 23 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 9

— Минимална обща киселинност: 6

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 350

10. *Tokajský forditáš sladký*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: жълт до наситено кехлибареножълт.

Аромат: ярко изразен, типичен за токайското вино — мед, презрели плодове, ядки.

Вкус: типична за токайското вино хлебна нотка, меден до карамелов вкус, нотка на презрели плодове.

Аналитични характеристики:

екстракт без захар: не по-малко от 23 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 9

— Минимална обща киселинност: 6

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 350

11. *Tokajská výberová esencia*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: жълт до наситено кехлибарен.

Аромат: ярко изразен, типичен за токайското вино — мед, презрели плодове, ядки.

Вкус: типична за токайското вино хлебна нотка, меден до карамелов вкус, нотка на презрели плодове.

Аналитични характеристики:

съдържание на остатъчна захар: не по-малко от 180 g/l

екстракт без захар: не по-малко от 45 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 6

— Минимална обща киселинност: 6

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 35

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 400

12. *Tokajská esencia*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: жълт до наситено кехлибареножълт.

Аромат: ярко изразен, типичен за токайското вино — мед, презрели плодове, ядки.

Вкус: типична за токайското вино хлебна нотка, меден до карамелов вкус, нотка на презрели плодове.

Аналитични характеристики:

действително алкохолно съдържание:	не повече от 8 % об.
съдържание на остатъчна захар:	над 450 g/l
екстракт без захар:	не по-малко от 50 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 1,2

— Минимална обща киселинност: 8

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 400

13. *Tokajský Furmint*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: бледозелен до бледожълт, златист.

Аромат: ярко изразен аромат, типичен за сорта.

Вкус: типичен за сорта, плътен, хармоничен.

Аналитични характеристики:

Съдържание на общ серен диоксид: не повече от 200 mg/l; ако съдържанието на остатъчна захар надвишава 5 g/l, не повече от 250 mg/l.

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 9

— Минимална обща киселинност: 3,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 250

14. *Tokajská Lipovina*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: бледозелен до бледожълт, златист.

Аромат: ярко изразен аромат, типичен за сорта.

Вкус: типичен за сорта, плътен, хармоничен.

Аналитични характеристики:

Съдържание на общ серен диоксид: не повече от 200 mg/l; ако съдържанието на остатъчна захар надвишава 5 g/l, не повече от 250 mg/l.

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 9

— Минимална обща киселинност: 3,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 250

15. *Tokajský Muškát žltý*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: бледозелен до бледожълт, златист.

Аромат: ярко изразен аромат, типичен за сорта.

Вкус: типичен за сорта, плътен, хармоничен.

Аналитични характеристики:

Съдържание на общ серен диоксид: не повече от 200 mg/l; ако съдържанието на остатъчна захар надвишава 5 g/l, не повече от 250 mg/l.

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 9

— Минимална обща киселинност: 3,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 250

16. *Akostné víno*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Бистрота: бистро и искрящо; възможно е да включва отделни влакна от филтриращия материал, отделни частици корк, фини кристали от винен камък, а при червените вина — леко утаяване на пигмент.

Цвят: бледозелен до бледожълт, меденозлатист; белите вина може да имат лек кафяво-жълт или розов оттенък.

Аромат: отчетлив, типичен и ярко изразен, съответстващ на сорта или марката, но може да има по-слабо изразен аромат.

Вкус: отчетлив, типичен, плътен, хармоничен, свеж, но може да има малки отклонения в плътността и отличителността.

Аналитични характеристики:

екстракт без захар: не по-малко от 16 g/l

съдържание на общ серен диоксид: не повече от 200 mg/l; ако съдържанието на остатъчна захар надвишава 5 g/l, не повече от 250 mg/l.

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 9,5

— Минимална обща киселинност: 3,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 250

17. *Akostné víno s prívlastkom kabinetné*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Бистрота: бистро и искрящо; може да включва фини кристали от винен камък, а при червените вина — леко утаяване на пигмент.

Цвят: бял, бледозелен до бледожълт, меденозлатист, съответстващ на сорта, реколтата и характеристиката.

Аромат: отчетлив, типичен и ярко изразен, съответстващ на сорта или марката.

Вкус: отчетлив, типичен, плътен, хармоничен.

Аналитични характеристики:

ако съдържанието на остатъчна захар надхвърля 5 g/l, стойността се увеличава с 50 mg/l

екстракт без захар:	не по-малко от 16,5 g/l
титруема киселинност:	не по-малко от 3,5 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 9,5

— Минимална обща киселинност: 3,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

18. *Akostné víno s prívlastkom neskorý zber*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Бистрота: бистро и искрящо; може да включва фини кристали от винен камък, а при червените вина — леко утаяване на пигмент.

Цвят: бял, бледозелен до бледожълт, меденозлатист, съответстващ на сорта, реколтата и характеристиката.

Аромат: отчетлив, типичен и ярко изразен, съответстващ на сорта или марката.

Вкус: отчетлив, типичен, плътен, хармоничен.

Аналитични характеристики:

екстракт без захар: не по-малко от 16,5 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 9,5

— Минимална обща киселинност: 3,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 300

19. *Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Бистрота: бистро и искрящо; може да включва фини кристали от винен камък, а при червените вина — леко утаяване на пигмент.

Цвят: бял, бледозелен до бледожълт, меденозлатист, съответстващ на сорта, реколтата и характеристиката.

Аромат: отчетлив, типичен и ярко изразен, съответстващ на сорта или марката.

Вкус: отчетлив, типичен, плътен, хармоничен.

Аналитични характеристики:

екстракт без захар: не по-малко от 16,5 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 9,5

— Минимална обща киселинност: 3,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 350

20. *Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Бистрота: бистро и искрящо; може да включва фини кристали от винен камък, а при червените вина — леко утаяване на пигмент.

Цвят: бял, бледозелен до бледожълт, меденозлатист, съответстващ на сорта, реколтата и характеристиката.

Аромат: отчетлив, типичен и ярко изразен, съответстващ на сорта или марката.

Вкус: отчетлив, типичен, плътен, хармоничен.

Аналитични характеристики:

екстракт без захар: не по-малко от 16,5 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 8

— Минимална обща киселинност: 3,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 400

21. *Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Бистрота: бистро и искрящо; може да включва фини кристали от винен камък, а при червените вина — леко утаяване на пигмент.

Цвят: бял, бледозелен до бледожълт, меденозлатист, съответстващ на сорта, реколтата и характеристиката.

Аромат: отчетлив, типичен и ярко изразен, съответстващ на сорта или марката.

Вкус: отчетлив, типичен, плътен, хармоничен.

Аналитични характеристики:

екстракт без захар: не по-малко от 16,5 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 8

— Минимална обща киселинност: 3,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 30

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 400

22. *Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Бистрота: бистро и искрящо; може да включва фини кристали от винен камък, а при червените вина — леко утаяване на пигмент.

Цвят: бял, бледозелен до бледожълт, меденозлатист, съответстващ на сорта, реколтата и характеристиката.

Аромат: отчетлив, типичен и ярко изразен, съответстващ на сорта или марката.

Вкус: отчетлив, типичен, плътен, хармоничен.

Аналитични характеристики:

екстракт без захар: не по-малко от 16,5 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 8

— Минимална обща киселинност: 3,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 30

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 400

23. *Akostné víno s prívlastkom ľadové víno*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Бистрота: бистро и искрящо; може да включва фини кристали от винен камък, а при червените вина — леко утаяване на пигмент.

Цвят: бял, бледозелен до бледожълт, меденозлатист, съответстващ на сорта, реколтата и характеристиката.

Аромат: отчетлив, типичен и ярко изразен, съответстващ на сорта или марката.

Вкус: отчетлив, типичен, плътен, хармоничен.

Аналитични характеристики:

екстракт без захар: не по-малко от 16,5 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 6

— Минимална обща киселинност: 3,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 30

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 400

24. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Бистрота: бистро и искрящо; може да включва фини кристали от винен камък, а при червените вина — леко утаяване на пигмент.

Цвят: бял, бледозелен до бледожълт, меденозлатист, съответстващ на сорта, реколтата и характеристиката.

Аромат: отчетлив, типичен и ярко изразен, съответстващ на сорта или марката.

Вкус: отчетлив, типичен, плътен, хармоничен.

Аналитични характеристики:

екстракт без захар: не по-малко от 16,5 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 6

— Минимална обща киселинност: 3,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 30

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 400

25. *Likérové víno*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: от бял до кехлибарен, съответстващ на марката и реколтата.

Аромат: отчетлив, типичен и ярко изразен, съответстващ на сорта или марката, но може да има по-слабо изразен аромат.

Вкус: отчетлив, типичен, плътен, хармоничен, ярко изразен, но може да има малки отклонения в плътността и отличителността.

Аналитични характеристики:

общо алкохолно съдържание: не по-малко от 17,5 % об.

съдържание на общ серен диоксид: не повече от 150 mg/l за вина със съдържание на остатъчна захар до 5 g/l, не повече от 200 mg/l за вина със съдържание на остатъчна захар над 5 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 15

— Минимална обща киселинност: 3,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

26. *Sekt V. O.*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: бял, розов или червен, съответстващ на наименованието и реколтата.

Аромат: отчетлив, типичен, ярко изразен и свеж, съответстващ на сорта или марката.

Мехурчета: фини и дълготрайни

Вкус: ярко изразен, свеж, хармоничен, отчетлив и плътен.

Аналитични характеристики:

общо алкохолно съдържание: не по-малко от 10,0 % об.

екстракт без захар: не по-малко от 16 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 10

— Минимална обща киселинност: 3,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

27. *Pestovateľský sekt*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Цвят: бял, розов или червен, съответстващ на наименованието и реколтата.

Аромат: отчетлив, типичен, ярко изразен и свеж, съответстващ на сорта или марката.

Мехурчета: фини и дълготрайни

Вкус: ярко изразен, свеж, хармоничен, отчетлив и плътен.

Аналитични характеристики:

общо алкохолно съдържание: не по-малко от 10,0 % об.

екстракт без захар: не по-малко от 16,5 g/l

Въпреки че максималното общо алкохолно съдържание не е посочено в таблицата, спецификацията отговаря на всички условия, предвидени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 10

— Минимална обща киселинност: 3,5

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Специфична енологична практика

Общи разпоредби

Цялото грозде, използвано за производството на виното, трябва да произхожда от района „vinohradnícka oblasť Tokaj“. Виното Tokaj може да се произвежда и бутилира само в този район.

2. Tokajské samorodné víno

Специфична енологична практика

Tokajské samorodné víno се произвежда чрез алкохолна ферментация на гроздови сортове Tokaj, ако условията за масово образуване на ботритизирани зърна не са благоприятни. Tokajské samorodné víno се разделя на:

а) Tokajské samorodné suché — произвежда се в години, които не са благоприятни за образуването на ботритизирани зърна, или от грозде, от чиито гроздове първо са били обрани ботритизираните зърна за производството на „výberové“ токайски вина; гроздето трябва да има захарно съдържание най-малко 21 NM; съдържанието на естествена остатъчна захар в произведеното вино е до 10 g/l;

б) Tokajské samorodné sladké — произвежда се от грозде с частичен дял на ботритизирани зърна, които не се отделят от гроздето, а се преработват заедно с останалото грозде, което трябва да има съдържание на захар най-малко 24°NM; естественото съдържание на захар във виното е над 10 g/l.

Tokajské samorodné suché и Tokajské samorodné sladké не могат да бъдат пуснати на пазара, преди да отлежат поне две години, от които поне една година в дървени бъчви.

3. Tokajský výber

Специфична енологична практика

Tokajský výber се произвежда чрез алкохолна ферментация, след заливане на ботритизирани зърна с мъст със съдържание на захар най-малко 21°NM, произхождаща от „vinohradnícka oblasť Tokaj“, или с вино със същото качество и от същата реколта, произхождащо от „vinohradnícka oblasť Tokaj“. В зависимост от количеството на добавените ботритизирани зърна [3 до 6 ведра] Tokajský výber се разделя на „3-putňové“ до „6-putňové“ вина. Винаta Tokajský výber отлежават най-малко три години, от които поне две години в дървени бъчви.

4. Tokajský mášláš

Специфична енологична практика

Tokajský mášláš се произвежда чрез алкохолна ферментация на мъст или вино от същата реколта от „vinohradnícka oblasť Tokaj“, налято върху ферментационна утайка от Tokajské samorodné или Tokajský výber. Отлежава най-малко две години, от които поне една година в дървени бъчви.

5. Tokajský forditáš

Специфична енологична практика

Tokajský forditáš се произвежда чрез алкохолна ферментация на мъст или вино от същата реколта от „vinohradnícka oblasť Tokaj“, налято върху гроздови джибри от ботритизирани зърна. Отлежава най-малко две години, от които поне една година в дървени бъчви.

6. Tokajská výberová esencia

Специфична енологична практика

Tokajská výberová esencia се произвежда чрез алкохолна ферментация на ботритизирани зърна. По време на беритбата зърната на гроздето се обират отделно и веднага след обработката се заливат с мъст от определеното лозарско стопанство във „vinohradnícka oblasť Tokaj“ или с вино от същата реколта, което съдържа най-малко 180 g/l естествена захар и 45 g/l екстракт без захар. Отлежава най-малко три години, от които поне две години в дървени бъчви.

7. Tokajská esencia

Специфична енологична практика

Tokajská esencia се произвежда чрез бавна ферментация на отцедено без пресоване грозде, произведено от отделно обрани ботритизирани зърна. Esencia съдържа най-малко 450 g/l естествена захар и 50 g/l екстракт без захар. Отлежава най-малко три години, от които поне две години в дървени бъчви.

8. Tokajský Furmint

Специфична енологична практика

Виното, произведено чрез алкохолна ферментация на грозде от сорта Furmint с примес от сортовете Lipovina и Muškát žltý (общо не повече от 15 %), отглеждани във „vinohradnícka oblasť Tokaj“, се обозначава като Tokajský Furmint.

9. Tokajská Lipovina

Специфична енологична практика

Виното, произведено чрез алкохолна ферментация на грозде от сорта Lipovina с примес от сортовете Furmint и Muškát žltý (общо не повече от 15 %), отглеждани във „vinohradnícka oblasť Tokaj“, се обозначава като Tokajská Lipovina.

10. Tokajský Muškát žltý

Специфична енологична практика

Виното, произведено чрез алкохолна ферментация на грозде от сорта Muškát žltý с примес от сортовете Furmint и Lipovina (общо не повече от 15 %), отглеждани във „vinohradnícka oblasť Tokaj“, се обозначава като Tokajský Muškát žltý.

5.2. *Максимални добиви*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg грозде от хектар

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg грозде от хектар

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg грозде от хектар

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg грозде от хектар

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg грозде от хектар

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg грозде от хектар

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg грозде от хектар

8. Tokajská esencia

9 500 kg грозде от хектар

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kg грозде от хектар

10. Tokajský Mášláš

9 500 kg грозде от хектар

11. Tokajský Furmint

14 000 kg грозде от хектар

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg грозде от хектар

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kg грозде от хектар

14. Akostné víno

14 000 kg грозде от хектар

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 kg грозде от хектар

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber

9 500 kg грозде от хектар

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna

9 500 kg грозде от хектар

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber

9 500 kg грозде от хектар

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber

9 500 kg грозде от хектар

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber

9 500 kg грозде от хектар

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno

9 500 kg грозде от хектар

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno

9 500 kg грозде от хектар

23. Likérové víno

14 000 kg грозде от хектар

24. Sekt V. O.

14 000 kg грозде от хектар

25. Pestovateľský sekt

14 000 kg грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Tokaj е затворен лозарски район, очертан от границите на кадастралните райони на следните токайски общини: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov и Viničky.

7. **Винен сорт (винени сортове) грозде**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő — Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta — Zeta

8. **Описание на връзката или връзките**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Лозарството и винопроизводството в определения географски район се основават на отглеждането на лозя и отлежаването на виното върху уникалната вулканична почва на Земплинските възвишения при специфични климатични условия. Релефът на Земплинските възвишения е леко до средно разчленен и има хълмист характер. Регионът се характеризира с вулканичния състав на почвите, съдържащи андезити, риолити и риолитни туфи, които са в основата на тежки глинести или песъкливо-глинести почви, богати на минерални елементи. Скалите в почвите на Земплинските възвишения имат предимно киселинен характер. Лозята са засадени на височина 105—320 m над морското равнище. В областта „vinohradnícka oblasť Tokaj“ има склонове само с южно, югоизточно и югозападно изложение. Тази ориентация на склоновете означава, че през целия ден лозята са изложени на топлината на есенното слънце, което в съчетание с хранителните вещества от почвата, с водата и с въздуха произвежда в гроздовите зърна достатъчно количество естествена захар и ароматни вещества. Почвата е с вулканичен произход и се характеризира с изразена каменистост. Тя оказва решаващо влияние върху зреенето на гроздето. През дългите есенни слънчеви дни почвата абсорбира слънчевата светлина, след което през нощта я излъчва. По този начин се намаляват разликите между дневните и нощните температури и се оказва положително въздействие върху зреенето на гроздето. Отличителна черта на почвата в определения географски район е, че дори и след хладна есенна нощ сутрин тя все още е топла.

Районът Токай се намира в континенталния климатичен пояс. Средната годишна температура в този район е около 9,6 C. През вегетационния период средната температура е около 16 °C, средната продължителност на слънчевото греене достига
1 075 часа, а температурата на почвата на дълбочина 50 cm — 13,5 °C. Средната стойност на валежите в района е 608 mm. Най-голямото количество валежи се пада на месеците юни и юли. Общият обем на валежите е сравнително неравномерно разпределен между зимата и пролетта, а през лятото и есента количествата са сравними. Районът се характеризира с дълга и суха есен. Есенните дни обикновено започват със сутрешни мъгли, които способстват за образуването и развитието на благородна плесен по гроздовите зърна. При производството на виното се използват ботритизирани зърна; те представляват завехнали гроздови зърна, които в благоприятни години се образуват в гроздовете на токайските сортове Furmint, Lipovina и Muškát žltý, нападнати от благородната плесен *Botrytis cinerea* Persoon. Производството на вина с най-високо качество е свързано със специална технология за добавяне на точна пропорция от ботритизирани зърна към определен обем вино, както и с отлежаването на вината в продължение на няколко години в дъбови бъчви в туфени изби.

От север районът е защитен от Земплинските възвишения, а от юг е сух благодарение на южните есенни ветрове, с идеални условия за развитието на благородната плесен *Botrytis cinerea* и за образуването на ботритизирани зърна. Те са здрави гроздови зърна, нападнати от благородната плесен *Botrytis cinerea*; тя нарушава кожицата им, в резултат на което водата от тях се изпарява, а захарта се концентрира. Те са уникални и се срещат само в тази област. Вулканичната почва придава на вината по-голяма минералност и плътност, изразена в екстракта.

Климатичните условия на региона допринасят за по-високата киселинност, а в зависимост от реколтата — за образуването на ботритизирани зърна и за захарното съдържание на гроздето при прибиране на реколтата. В сравнение с останалите лозаро-винарски райони на Словакия екстрактът на вината, произведени в този район, е по-висок с 1—3 g/l за всички категории вина; средната киселинност при прибиране на реколтата е на равнище 12—14 g/l, а в получените вина — 6—10 g/l.

Първите сведения за отглеждане на лоза датират от времето на Римската империя (II век); по-късно по тези места се заселват славяни, които дават на селището и хълма при сливането на реките Бодрог и Тиса името „Стокай“. През XIII век крал Бела IV заселва тази територия с италианци от района на Бари, които донасят основния токайски сорт Furmint. По време на турските войни и 170-годишното турско владичество са построени подземни убежища — именно тези изби, вкопани в туфата и поддържащи целогодишно постоянна температура, по-късно започват да се използват за съхранение на токайско вино. Първото токайско вино с отлично качество е произведено през 1650 г. Токай се радва на най-голяма популярност през XVII и XVIII век. Благодарение на Ференц II Ракоци токайското вино попада във френския кралски двор на Луи XIV, където бива наречено „VINUM REGUM— REX VINORUM“ („Виното на кралете — кралят на вината“). Токайското вино е любимо на цар Петър Велики и неговата наследница Екатерина. Смятало се е, че токайското вино има терапевтично действие и затова се е прилагало като универсален лек за много заболявания („Universalis vera medicina“).

Качеството на продукта се дължи на специфичните почвени и климатични условия, както и на уменията и опита на производителите. Уникалността на токайското вино е призната юридически със Закон № 4 на Словашкия национален съвет от 6 март 1959 г., с включването му в националния регистър, с включването му в регистъра на Световната организация за интелектуална собственост в Женева през 1967 г., както и с двустранни споразумения с Швейцария и Португалия.

9. **Съществени допълнителни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

В съответствие със Закон № 182/2005 за лозарството и винопроизводството, с измененията

Наредба № 232/2005 на Министерството на земеделието на Словашката република относно „vinohradnícka oblasť Tokaj“

Наредба № 237/2005 на Министерството на земеделието на Словашката република за определяне на подробни условия за предоставяне на права на засаждане и за прилагане на някои други разпоредби на Закон № 182/2005 за лозарството и винопроизводството

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/2023/CHOP_CHZO/specifikacia/Zmena_2_VO_Tokaj_Specifikacia_s_prijatymi_zmenami.pdf