C/2025/752

30.1.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/752)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

PDO-SK-A0120-AM02

Datum oznámení: 5. 11. 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

Vinohradnícka oblasť Tokaj

V jednotném dokumentu a ve specifikaci produktu byly hodnoty těkavých kyselin původně uvedeny v gramech kyseliny octové na litr. Seskupení producentů požádalo o harmonizaci uvádění těchto hodnot v souladu s příslušnými ustanoveními přílohy I části C bodu 1 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934.

Změna je v souladu s čl. 14 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci 2019/33 považována za standardní změnu, kterou se nemění název ani kategorie CHOP, neruší se souvislost se zeměpisnou oblastí a nezavádí se omezení uvádění výrobků na trh.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (Názvy)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
3. Likérové víno
5. Jakostní šumivé víno
6. Jakostní aromatické šumivé víno

3.1 *Kód KN*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Popis vín**

1. *Tokajské samorodné suché*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: bledě žlutá až zlatožlutá s nahnědlým odstínem, možné jsou i slabší odstíny.

Vůně: výrazná, tokajského charakteru – přezrálé ovoce, ořechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, přezrálé ovoce.

Analytické vlastnosti:

obsah zbytkového cukru (glukóza + fruktóza): do 10 g/l

bezcukerný extrakt: nejméně 23 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 12

— Minimální celková kyselost: 5,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 300

2. *Tokajské samorodné sladké*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: bledě žlutá až zlatožlutá s nahnědlým odstínem, možné jsou i slabší odstíny.

Vůně: výrazná, tokajského charakteru – přezrálé ovoce, ořechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, přezrálé ovoce.

Analytické vlastnosti:

obsah zbytkového cukru (glukóza + fruktóza): nad 10 g/l

bezcukerný extrakt: nejméně 23 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 12

— Minimální celková kyselost: 5,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 300

3. *Tokajský výber trojputňový (Tokajský výběr tříputnový)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až temně jantarová.

Vůně: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, přezrálé ovoce, ořechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, přezrálé ovoce.

Analytické vlastnosti:

Obsah zbytkového cukru: 60 g/l

bezcukerný extrakt: nejméně 25 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 6

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 35

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 400

4. *Tokajský výber štvorputňový (Tokajský výběr čtyřputnový)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až temně jantarová.

Vůně: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, přezrálé ovoce, ořechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, přezrálé ovoce.

Analytické vlastnosti:

Obsah zbytkového cukru: 90 g/l

bezcukerný extrakt: nejméně 30 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 6

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 35

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 400

5. *Tokajský výber päťputňový (Tokajský výběr pětiputnový)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až temně jantarová.

Vůně: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, přezrálé ovoce, ořechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, přezrálé ovoce.

Analytické vlastnosti:

Obsah zbytkového cukru: 120 g/l

bezcukerný extrakt: nejméně 35 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 6

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 35

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 400

6. *Tokajský výber šesťputňový (Tokajský výběr šestiputnový)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až temně jantarová.

Vůně: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, přezrálé ovoce, ořechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, přezrálé ovoce.

Analytické vlastnosti:

Obsah zbytkového cukru: 150 g/l

bezcukerný extrakt: nejméně 40 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 6

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 35

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 400

7. *Tokajský mášláš suchý*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až sytá jantarově žlutá.

Vůně: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, přezrálé ovoce, ořechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, přezrálé ovoce.

Analytické vlastnosti:

bezcukerný extrakt: nejméně 23 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 6

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 350

8. *Tokajský mášláš sladký*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až sytá jantarově žlutá.

Vůně: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, přezrálé ovoce, ořechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, přezrálé ovoce.

Analytické vlastnosti:

bezcukerný extrakt: nejméně 23 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 6

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 350

9. *Tokajský forditáš suchý*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až sytá jantarově žlutá.

Vůně: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, přezrálé ovoce, ořechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, přezrálé ovoce.

Analytické vlastnosti:

bezcukerný extrakt: nejméně 23 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 6

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 350

10. *Tokajský forditáš sladký*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až sytá jantarově žlutá.

Vůně: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, přezrálé ovoce, ořechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, přezrálé ovoce.

Analytické vlastnosti:

bezcukerný extrakt: nejméně 23 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 6

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 350

11. *Tokajská výberová esencia (Tokajská výběrová esence)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až temně jantarová.

Vůně: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, přezrálé ovoce, ořechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, přezrálé ovoce.

Analytické vlastnosti:

Obsah zbytkového cukru: nejméně 180 g/l

bezcukerný extrakt: nejméně 45 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 6

— Minimální celková kyselost: 6

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 35

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 400

12. *Tokajská esencia (Tokajská esence)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až sytá jantarově žlutá.

Vůně: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, přezrálé ovoce, ořechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, přezrálé ovoce.

Analytické vlastnosti:

skutečný obsah alkoholu:	maximálně 8 % obj.
obsah zbytkového cukru:	nad 450 g/l
bezcukerný extrakt:	nejméně 50 /g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 1,2

— Minimální celková kyselost: 8

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 400

13. *Tokajský Furmint*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: bledě zelená až bledě žlutá, zlatavá.

Vůně: typická odrůdová, výrazná.

Chuť: typická odrůdová, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

Celkový obsah oxidu siřičitého: nejvýše 200 mg/l; pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, nejvýše 250 mg/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 3,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 250

14. *Tokajská Lipovina*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: bledě zelená až bledě žlutá, zlatavá.

Vůně: typická odrůdová, výrazná.

Chuť: typická odrůdová, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

Celkový obsah oxidu siřičitého: nejvýše 200 mg/l; pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, nejvýše 250 mg/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 3,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 250

15. *Tokajský Muškát žltý*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: bledě zelená až bledě žlutá, zlatavá.

Vůně: typická odrůdová, výrazná.

Chuť: typická odrůdová, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

Celkový obsah oxidu siřičitého: nejvýše 200 mg/l; pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, nejvýše 250 mg/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 3,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 250

16. *Jakostní víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čirost: čiré s jiskrou, přípustná jsou ojedinělá vlákna filtračního materiálu a ojedinělé částečky korku, jemné krystalky vinného kamene a u červených vín mírně vysrážené barvivo.

Barva: bledě zelená až bledě žlutá, medově zlatavá, u bílých vín je přípustný slabší hnědožlutý anebo narůžovělý odstín.

Vůně: čistá, typická, výrazná, v závislosti na dané odrůdě nebo značce, je přípustná méně výrazná vůně.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická, svěží, u plnosti a typičnosti se připouští menší odchylky.

Analytické vlastnosti:

bezcukerný extrakt: nejméně 16 g/l

celkový obsah oxidu siřičitého: nejvýše 200 mg/l; pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, nejvýše 250 mg/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9,5

— Minimální celková kyselost: 3,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 250

17. *Jakostní víno s přívlastkem kabinetní*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čirost: čiré s jiskrou, přípustné jsou jemné krystalky vinného kamene a u červených vín mírně vysrážené barvivo.

Barva: bílá, bledě zelená až bledě žlutá, medově zlatavá odpovídající odrůdě, ročníku a přívlastku.

Vůně: čistá, typická, výrazná, podle příslušné odrůdy, případně značky.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, zvyšuje se hodnota o 50 mg/l

bezcukerný extrakt:	nejméně 16,5 g/l,
obsah titrovatelných kyselin:	nejméně 3,5 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9,5

— Minimální celková kyselost: 3,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 200

18. *Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čirost: čiré s jiskrou, přípustné jsou jemné krystalky vinného kamene a u červených vín mírně vysrážené barvivo.

Barva: bílá, bledě zelená až bledě žlutá, medově zlatavá odpovídající odrůdě, ročníku a přívlastku.

Vůně: čistá, typická, výrazná, podle příslušné odrůdy, případně značky.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

bezcukerný extrakt: nejméně 16,5 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9,5

— Minimální celková kyselost: 3,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 300

19. *Jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čirost: čiré s jiskrou, přípustné jsou jemné krystalky vinného kamene a u červených vín mírně vysrážené barvivo.

Barva: bílá, bledě zelená až bledě žlutá, medově zlatavá odpovídající odrůdě, ročníku a přívlastku.

Vůně: čistá, typická, výrazná, podle příslušné odrůdy, případně značky.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

bezcukerný extrakt: nejméně 16,5 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9,5

— Minimální celková kyselost: 3,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 350

20. *Jakostní víno s přívlastkem výběr z bobulí*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čirost: čiré s jiskrou, přípustné jsou jemné krystalky vinného kamene a u červených vín mírně vysrážené barvivo.

Barva: bílá, bledě zelená až bledě žlutá, medově zlatavá odpovídající odrůdě, ročníku a přívlastku.

Vůně: čistá, typická, výrazná, podle příslušné odrůdy, případně značky.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

bezcukerný extrakt: nejméně 16,5 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 8

— Minimální celková kyselost: 3,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 400

21. *Jakostní víno s přívlastkem výběr z hrozinek*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čirost: čiré s jiskrou, přípustné jsou jemné krystalky vinného kamene a u červených vín mírně vysrážené barvivo.

Barva: bílá, bledě zelená až bledě žlutá, medově zlatavá odpovídající odrůdě, ročníku a přívlastku.

Vůně: čistá, typická, výrazná, podle příslušné odrůdy, případně značky.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

bezcukerný extrakt: nejméně 16,5 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 8

— Minimální celková kyselost: 3,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 30

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 400

22. *Jakostní víno s přívlastkem výběr z cibéb / botrytický výběr*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čirost: čiré s jiskrou, přípustné jsou jemné krystalky vinného kamene a u červených vín mírně vysrážené barvivo.

Barva: bílá, bledě zelená až bledě žlutá, medově zlatavá odpovídající odrůdě, ročníku a přívlastku.

Vůně: čistá, typická, výrazná, podle příslušné odrůdy, případně značky.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

bezcukerný extrakt: nejméně 16,5 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 8

— Minimální celková kyselost: 3,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 30

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 400

23. *Jakostní víno s přívlastkem ledové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čirost: čiré s jiskrou, přípustné jsou jemné krystalky vinného kamene a u červených vín mírně vysrážené barvivo.

Barva: bílá, bledě zelená až bledě žlutá, medově zlatavá odpovídající odrůdě, ročníku a přívlastku.

Vůně: čistá, typická, výrazná, podle příslušné odrůdy, případně značky.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

bezcukerný extrakt: nejméně 16,5 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 6

— Minimální celková kyselost: 3,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 30

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 400

24. *Jakostní víno s přívlastkem slámové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čirost: čiré s jiskrou, přípustné jsou jemné krystalky vinného kamene a u červených vín mírně vysrážené barvivo.

Barva: bílá, bledě zelená až bledě žlutá, medově zlatavá odpovídající odrůdě, ročníku a přívlastku.

Vůně: čistá, typická, výrazná, podle příslušné odrůdy, případně značky.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

bezcukerný extrakt: nejméně 16,5 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 6

— Minimální celková kyselost: 3,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 30

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 400

25. *Likérové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: bílá až jantarová, odpovídající značce a ročníku.

Vůně: čistá, typická, výrazná, v závislosti na dané odrůdě nebo značce, je přípustná méně výrazná vůně.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická, výrazná, u plnosti a typičnosti se připouští menší odchylky.

Analytické vlastnosti:

Celkový obsah alkoholu: nejméně 17,5 % obj.

celkový obsah oxidu siřičitého: nejvýše 150 mg/l u vín se zbytkovým cukrem do 5 g/l, nejvýše 200 mg/l u vín se zbytkovým cukrem nad 5 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 15

— Minimální celková kyselost: 3,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 200

26. *Sekt V. O.*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: bílá, růžová a červená, odpovídající označení a ročníku.

Vůně: čistá, typická, výrazná, svěží, podle příslušné odrůdy, případně značky.

Perlení: jemné a dlouhotrvající.

Chuť: výrazná, svěží, harmonická, čistá, plná.

Analytické vlastnosti:

Celkový obsah alkoholu: nejméně 10,0 % obj.

bezcukerný extrakt: nejméně 16 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 10

— Minimální celková kyselost: 3,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 185

27. *Pěstitelský sekt*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Barva: bílá, růžová a červená, odpovídající označení a ročníku.

Vůně: čistá, typická, výrazná, svěží, podle příslušné odrůdy, případně značky.

Perlení: jemné a dlouhotrvající.

Chuť: výrazná, svěží, harmonická, čistá, plná.

Analytické vlastnosti:

Celkový obsah alkoholu: nejméně 10,0 % obj.

bezcukerný extrakt: nejméně 16,5 g/l

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 10

— Minimální celková kyselost: 3,5

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 185

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Zvláštní enologický postup

Společná ustanovení

100 % hroznů na výrobu vína musí pocházet z vinohradnické oblasti Tokaj. Víno z Tokaje se smí vyrábět a plnit do lahví výhradně v této oblasti.

2. Tokajské samorodné víno

Zvláštní enologický postup

Tokajské samorodné víno se vyrábí alkoholovým kvašením z hroznů tokajských odrůd, pokud nejsou příznivé podmínky pro hromadnou tvorbu cibéb. Tokajské samorodné víno se dále dělí takto:

a) Tokajské samorodné suché – vyrábí se v letech nepříznivých pro tvorbu cibéb nebo z hroznů, z nichž byly nejdříve vybrány cibéby na výrobu tokajských výběrových vín; hrozny musí vykazovat cukernatost nejméně 21 °NM; vyrobené víno má obsah zbytkového přírodního cukru do 10 g/l;

b) Tokajské samorodné sladké – vyrábí se z hroznů s částečným podílem cibéb, které se nevybírají a zpracovávají se spolu s ostatními bobulemi, přičemž cukernatost hroznů musí dosahovat nejméně 24 °NM; víno má obsah přírodního cukru nad 10 g/l;

Tokajské samorodné suché a sladké víno může být uvedeno na trh nejdříve po dvou letech zrání, přičemž alespoň jeden rok musí víno zrát v dřevěných sudech.

3. Tokajský výber (Tokajský výběr)

Zvláštní enologický postup

Tokajský výber se vyrábí alkoholovým kvašením po zalití cibéb moštem o cukernatosti nejméně 21 °NM pocházejícím z vinohradnické oblasti Tokaj nebo vínem stejné kvality a stejného ročníku pocházejícím z vinohradnické oblasti Tokaj. Podle množství přidaných cibéb se tokajský výběr dělí na tříputnový až šestiputnový. Tokajský výběr zraje nejméně tři roky, z toho nejméně dva roky v dřevěném sudu.

4. Tokajský mášláš

Zvláštní enologický postup

Tokajský mášláš je víno vyrobené alkoholovým kvašením moštu nebo vína téhož ročníku pocházejícího z vinohradnické oblasti Tokaj, nalitého na kvasničné kaly tokajského samorodného nebo tokajského výběru. Zraje nejméně dva roky, z toho nejméně jeden rok v dřevěném sudu.

5. Tokajský forditáš

Zvláštní enologický postup

Tokajský forditáš je víno vyrobené alkoholovým kvašením moštu nebo vína téhož ročníku pocházejícího z vinohradnické oblasti Tokaj, nalitého na matolinové výlisky z cibéb. Zraje nejméně dva roky, z toho nejméně jeden rok v dřevěném sudu.

6. Tokajská výberová esencia (Tokajská výběrová esence)

Zvláštní enologický postup

Tokajská výběrová esence je víno získávané alkoholovým kvašením cibéb. Při sklizni hroznů se zvlášť vybírají bobule, jež se ihned po zpracování zalijí moštem pocházejícím z definované vinice vinohradnické oblasti Tokaj nebo tokajským vínem téhož ročníku, které obsahuje alespoň 180 g přírodního cukru a 45 g bezcukerného extraktu na litr. Zraje nejméně tři roky, z toho nejméně dva roky v dřevěném sudu.

7. Tokajská esencia (Tokajská esence)

Zvláštní enologický postup

Tokajská esence je víno získávané pomalým kvašením samotoku, který se získává ze zvlášť vybraných cibéb. Esence obsahuje nejméně 450 g přírodního cukru na litr a 50 g bezcukerného extraktu na litr. Zraje nejméně tři roky, z toho nejméně dva roky v dřevěném sudu.

8. Tokajský Furmint

Zvláštní enologický postup

Tokajský Furmint je víno vyrobené alkoholovým kvašením hroznů odrůdy Furmint s příměsí hroznů odrůd Lipovina a Muškát žltý (tyto dvě odrůdy mohou dohromady tvořit nejvýše 15 %) vypěstovaných ve vinohradnické oblasti Tokaj.

9. Tokajská Lipovina

Zvláštní enologický postup

Tokajská Lipovina je víno vyrobené alkoholovým kvašením hroznů odrůdy Lipovina s příměsí hroznů odrůd Furmint a Muškát žltý (tyto dvě odrůdy mohou dohromady tvořit nejvýše 15 %) vypěstovaných ve vinohradnické oblasti Tokaj.

10. Tokajský Muškát žltý

Zvláštní enologický postup

Tokajský Muškát žltý je víno vyrobené alkoholovým kvašením hroznů odrůdy Muškát žltý s příměsí hroznů odrůd Furmint a Lipovina (tyto dvě odrůdy mohou dohromady tvořit nejvýše 15 %) vypěstovaných ve vinohradnické oblasti Tokaj.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kilogramů hroznů na hektar

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kilogramů hroznů na hektar

3. Tokajský výber trojputňový (Tokajský výběr tříputnový)

9 500 kilogramů hroznů na hektar

4. Tokajský výber štvorputňový (Tokajský výběr čtyřputnový)

9 500 kilogramů hroznů na hektar

5. Tokajský výber päťputňový (Tokajský výběr pětiputnový)

9 500 kilogramů hroznů na hektar

6. Tokajský výber šesťputňový (Tokajský výběr šestiputnový)

9 500 kilogramů hroznů na hektar

7. Tokajská výberová esencia (Tokajská výběrová esence)

9 500 kilogramů hroznů na hektar

8. Tokajská esencia (Tokajská esence)

9 500 kilogramů hroznů na hektar

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kilogramů hroznů na hektar

10. Tokajský Mášláš

9 500 kilogramů hroznů na hektar

11. Tokajský Furmint

14 000 kilogramů hroznů na hektar

12. Tokajská Lipovina

14 000 kilogramů hroznů na hektar

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kilogramů hroznů na hektar

14. Jakostní víno

14 000 kilogramů hroznů na hektar

15. Jakostní víno s přívlastkem kabinetní

9 500 kilogramů hroznů na hektar

16. Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr

9 500 kilogramů hroznů na hektar

17. Jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů

9 500 kilogramů hroznů na hektar

18. Jakostní víno s přívlastkem výběr z bobulí

9 500 kilogramů hroznů na hektar

19. Jakostní víno s přívlastkem výběr z hrozinek

9 500 kilogramů hroznů na hektar

20. Jakostní víno s přívlastkem výběr z cibéb / botrytický výběr

9 500 kilogramů hroznů na hektar

21. Jakostní víno s přívlastkem ledové víno

9 500 kilogramů hroznů na hektar

22. Jakostní víno s přívlastkem slámové víno

9 500 kilogramů hroznů na hektar

23. Likérové víno

14 000 kilogramů hroznů na hektar

24. Sekt V. O.

14 000 kilogramů hroznů na hektar

25. Pěstitelský sekt

14 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Tokaj je uzavřená vinohradnická oblast vymezená hranicemi katastrálních území tokajských obcí Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov a Viničky.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő - Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta - Zeta

8. **Popis souvislostí**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Základem vinohradnictví a vinařství ve vymezené zeměpisné oblasti je pěstování révy a zrání vína na specifické sopečné půdě Zemplínských vrchů za zvláštních podnebných podmínek. Reliéf Zemplínských vrchů je mírně až středně členitý a má charakter pahorkatiny. Charakter tohoto regionu je dán sopečným podložím se zastoupením andezitů, ryolitů a jejich tufů, které jsou základem těžkých jílovitých a jílovito-hlinitých zemin bohatých na minerální prvky. Horniny v půdách na zemplínských pahorcích jsou převážně kyselé. Vinice jsou vysázeny v nadmořské výšce 105–320 m n. m. Vinohradnícka oblasť Tokaj zahrnuje pouze svahy směřující na jih, jihovýchod a jihozápad. Taková orientace znamená, že keře révy jsou po celý den vystaveny působení teplého podzimního slunce, a réva tak dokáže ze živin země, vody a vzduchu vyprodukovat v bobulích dostatečné množství přírodního cukru a aromatických látek. Půda je výrazně kamenitá, sopečného původu. Má nenahraditelný vliv na zrání hroznů. Během dlouhých podzimních slunečných dnů do sebe půda absorbuje sluneční záření, které z ní pak v noci vyzařuje. Pomáhá tak zmírňovat rozdíly mezi denními a nočními teplotami a příznivě ovlivňuje zrání. Charakteristickým rysem půdy ve vymezené zeměpisné oblasti je, že i po chladné podzimní noci je ráno stále teplá.

Z hlediska podnebí spadá tokajská oblast do kontinentálního klimatického pásma. Průměrná roční teplota v této oblasti se pohybuje kolem 9,6 °C. Ve vegetačním období se teplota pohybuje v průměru okolo 16 °C. Průměrná délka slunečního svitu během vegetace činí 1 075 hodin a teplota půdy v hloubce 50 cm dosahuje 13,5 °C. Pokud jde o srážky, v oblasti naprší průměrně 608 mm. Nejvíce srážek připadá na červen a červenec. Celkový objem srážek je rozdělen poměrně nerovnoměrně v zimě a na jaře, léto a podzim jsou poměrné. Typickým znakem oblasti je dlouhý a suchý podzim. Podzimní dny téměř pravidelně začínají ranními mlhami, které podporují tvorbu a rozvoj ušlechtilé plísně na hroznových bobulích. Při výrobě vína se používají cibéby (hrozinky) – scvrknuté bobule, které se v příznivých ročnících tvoří na hroznech tokajských odrůd Furmint, Lipovina a Muškát žltý napadnutých ušlechtilou formou plísně Botrytis cinerea Persoon. Výroba vín nejvyšší kvality je spojena se speciální technologií přidávání přesného poměru cibéb do určeného objemu vína a zráním tohoto vína v dubových sudech v tufových sklepích po několik let.

Oblast je ze severu chráněna Zemplínskými vrchy a z jihu je díky jižním podzimním větrům suchá s ideálními podmínkami pro výskyt ušlechtilé plísně Botrytis cinerea a tvorbu cibéb. Cibéby jsou zdravé bobule hroznů napadené ušlechtilou formou plísně Botrytis cinerea, která naruší slupku, čímž se z bobule odpaří voda a dojde ke koncentraci cukru. Jsou jedinečné a tvoří se pouze v této oblasti. Sopečná půda dodává vínům vyšší nerostnost a větší plnost vyjádřenou extraktem.

Podnebné podmínky regionu přispívají k vyššímu obsahu kyselin, který závisí na ročníku sklizně, k tvorbě cibéb a cukernatosti hroznů při sklizni. V porovnaní s ostatními vinohradnickými oblastmi na Slovensku je extrakt vín vyrobených v této oblasti vyšší o 1–3 g/l u všech kategorií vín, průměrný obsah kyselin při sklizni je na úrovni 12–14 g/l, ve výsledných vínech pak 6–10 g/l.

První poznatky o pěstování vinné révy pocházejí z dob Římské říše (2. století), poté se v oblasti usídlili Slované a na soutoku řek Bodrogu a Tisy nazvali obec a vrch „Stokaj“. Ve 13. století král Béla IV. kolonizoval toto území Italy z oblasti Bari, kteří sem přinesli rovněž základní tokajskou odrůdu Furmint. Během tureckých válek a 170 let turecké nadvlády byly v oblasti budovány podzemní kryty a právě tyto sklepy vykopané do tufu, kde byla po celý rok stálá teplota, začaly posléze sloužit k uchovávání tokajského vína. První tokajské výběrové víno bylo vyrobeno v roce 1650. Největší rozmach zaznamenala Tokaj v 17. až 18. století. Díky Františku II. Rákoczimu se tokajské víno dostalo i na dvůr francouzského krále Ludvíka XIV., kde získalo titul „VINUM REGUM – REX VINORUM“ „Víno králů – král vín“. Tokajské víno si oblíbili také car Petr Veliký a jeho následnice Kateřina. Tokajskému vínu se připisovaly léčivé účinky a podávalo se jako univerzální lék na mnoho nemocí „Universalis vera medicina“.

Kvalita výrobku je dána specifickými půdně-klimatickými podmínkami a zručností a zkušenostmi výrobců. Výjimečnost tokajského vína byla legislativně upravena zákonem Slovenské národní rady číslo 4 ze dne 6. března 1959, zápisem do národního registru, registru WIPO v Ženevě v roce 1967, dvoustrannými dohodami se Švýcarskem a Portugalskem.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Podle ustanovení zákona č. 182/2005 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve v znení neskorších predpisov,

Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 232/2005 o vinohradníckej oblasti Tokaj,

Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 237/2005, ktorou sa ustanovujú podrobnosti o podmienkach udeľovania výsadbových práv a ktorou sa vykonávajú niektoré ďalšie ustanovenia zákona č. 182/2005 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve

Odkaz na specifikaci produktu

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