C/2025/752

30.1.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/752)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Vinohradnícka oblasť Tokaj«

PDO-SK-A0120-AM02

Meddelelsesdato: 5. november 2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Værdierne for flygtig syre blev oprindeligt angivet i gram eddikesyre pr. liter i enhedsdokumentet og produktspecifikationen. En producentsammenslutning har anmodet om angivelse af disse værdier i overensstemmelse med de gældende regler i delegeret forordning (EU) 2019/934, bilag I, del C, punkt 1.

I henhold til artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 betragtes ændringen som en standardændring, da ændringen ikke ændrer ved den beskyttede oprindelsesbetegnelse, ikke ændrer ved kategorierne under den beskyttede oprindelsesbetegnelse, ikke ophæver tilknytningen til det geografiske område og ikke medfører begrænsninger for markedsføringen af produkter.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

   Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Type geografisk betegnelse**

   BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

   1. Vin

   3. Hedvin

   5. Mousserende kvalitetsvin

   6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur (KN-kode)*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

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

4. **Beskrivelse af vinene**

1. *Tokajské samorodné suché (tør Tokaj szamorodni)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: lysegul til gyldengul med et brunligt skær. Der kan også forekomme et lysere skær.

Duft: udtalt, typisk for Tokaj-vin – overmodne frugter og nødder.

Smag: brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

restsukkerindhold (glukose + fruktose): op til 10 g/l

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 23 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 12

— Minimalt totalt syreindhold 5,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 300

2. *Tokajské samorodné sladké (sød Tokaj szamorodni)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: lysegul til gyldengul med et brunligt skær. Der kan også forekomme et lysere skær.

Duft: udtalt, typisk for Tokaj-vin – overmodne frugter og nødder.

Smag: brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

restsukkerindhold (glukose + fruktose): over 10 g/l

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 23 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 12

— Minimalt totalt syreindhold 5,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 300

3. *Tokajský výber trojputňový (udvalgt 3-putňa Tokaj)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: gul til dyb ravgul.

Duft: udtalt, typisk for Tokaj-vin – honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

restsukkerindhold: 60 g/l

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 25 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 9

— Minimalt totalt syreindhold 6

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 35

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 400

4. *Tokajský výber štvorputňový (udvalgt 4-putňa Tokaj)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: gul til dyb ravgul.

Duft: udtalt, typisk for Tokaj-vin – honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

restsukkerindhold: 90 g/l

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 30 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 9

— Minimalt totalt syreindhold 6

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 35

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 400

5. *Tokajský výber päťputňový (udvalgt 5-putňa Tokaj)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: gul til dyb ravgul.

Duft: udtalt, typisk for Tokaj-vin – honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

restsukkerindhold: 120 g/l

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 35 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 9

— Minimalt totalt syreindhold 6

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 35

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 400

6. *Tokajský výber šesťputňový (udvalgt 6-putňa Tokaj)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: gul til dyb ravgul.

Duft: udtalt, typisk for Tokaj-vin – honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

restsukkerindhold: 150 g/l

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 40 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 9

— Minimalt totalt syreindhold 6

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 35

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 400

7. *Tokajský mášláš suchý (tør Tokaj máščáš)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: gul til dyb ravgul.

Duft: udtalt, typisk for Tokaj-vin – honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 23 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 9

— Minimalt totalt syreindhold 6

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 350

8. *Tokajský mášláš sladký (sød Tokaj máščáš)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: gul til dyb ravgul.

Duft: udtalt, typisk for Tokaj-vin – honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 23 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 9

— Minimalt totalt syreindhold 6

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 350

9. *Tokajský forditáš suchý (tør Tokaj forditáš)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: gul til dyb ravgul.

Duft: udtalt, typisk for Tokaj-vin – honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 23 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 9

— Minimalt totalt syreindhold 6

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 350

10. *Tokajský forditáš sladký (sød Tokaj forditáš)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: gul til dyb ravgul.

Duft: udtalt, typisk for Tokaj-vin – honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 23 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 9

— Minimalt totalt syreindhold 6

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 350

11. *Tokajská výberová esencia (udvalgt Tokaj esencia)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: gul til dyb ravgul.

Duft: udtalt, typisk for Tokaj-vin – honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

restsukkerindhold: ikke mindre end 180 g/l

sukkerfrit ekstrakt: ikke under 45 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 6

— Minimalt totalt syreindhold 6

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 35

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 400

12. *Tokajská esencia (Tokaj esencia)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: gul til dyb ravgul.

Duft: udtalt, typisk for Tokaj-vin – honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

virkeligt alkoholindhold:	på højst 8 % vol.
restsukkerindhold:	på over 450 g/l
sukkerfrit ekstrakt:	på ikke under 50 pr. g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 1,2

— Minimalt totalt syreindhold 8

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 400

13. *Tokajský Furmint (Tokaj Furmint)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: lysegrøn til lysegul, let gylden.

Duft: udtalt aroma, der er typisk for sorten.

Smag: typisk for sorten, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

Totalt svovldioxidindhold: ikke over 200 mg/l. Hvis restsukkerindholdet overstiger 5 g/l, højst 250 mg/l.

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 9

— Minimalt totalt syreindhold 3,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 250

14. *Tokajská Lipovina (Tokaj Lipovina)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: lysegrøn til lysegul, let gylden.

Duft: udtalt aroma, der er typisk for sorten.

Smag: typisk for sorten, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

Totalt svovldioxidindhold: ikke over 200 mg/l. Hvis restsukkerindholdet overstiger 5 g/l, højst 250 mg/l.

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 9

— Minimalt totalt syreindhold 3,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 250

15. *Tokajský Muškát žltý (Tokaj gul muskatel)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: lysegrøn til lysegul, let gylden.

Duft: udtalt aroma, der er typisk for sorten.

Smag: typisk for sorten, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

Totalt svovldioxidindhold: ikke over 200 mg/l. Hvis restsukkerindholdet overstiger 5 g/l, højst 250 mg/l.

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 9

— Minimalt totalt syreindhold 3,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 250

16. *Akostné víno (kvalitetsvin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan indeholde spredte fibre af filtermateriale, enkelte korkpartikler, fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: lysegrøn til lysegul, honninggylden. Hvidvine kan have en let brungul eller lyserød farve.

Duft: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket, men kan have en mindre udtalt aroma.

Smag: ren, karakteristisk, fyldig, harmonisk, frisk, men kan have mindre variationer i fyldighed og særpræg.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke under 16 g/l

totalt indhold af svovldioxid: ikke over 200 mg/l. Hvis restsukkerindholdet overstiger 5 g/l, højst 250 mg/l.

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 9,5

— Minimalt totalt syreindhold 3,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 250

17. *»Akostné víno« med egenskaben »kabinetné« (»Kabinett«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Duft: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

hvis restsukkerindholdet overstiger 5 g/l, stiger værdien med 50 mg/l

sukkerfrit ekstrakt:	på mindst 16,5 g/l
titrerbart syreindhold:	på mindst 3,5 g/l.

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 9,5

— Minimalt totalt syreindhold 3,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 200

18. *»Akostné víno« med egenskaben »neskorý zber« (»sen høst«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Duft: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 9,5

— Minimalt totalt syreindhold 3,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 300

19. *»Akostné víno« med egenskaben »výber z hrozna« (»udvalgte druer«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Duft: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 9,5

— Minimalt totalt syreindhold 3,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 350

20. *»Akostné víno« med egenskaben »bobuľový výber« (»udvalgte drueklaser«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Duft: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 8

— Minimalt totalt syreindhold 3,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 400

21. *»Akostné víno« med egenskaben »hrozienkový výber« (»udvalgte let tørrede druer«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Duft: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 8

— Minimalt totalt syreindhold 3,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 30

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 400

22. *»Akostné víno« med egenskaben »cibébový/botrytický výber« (»udvalgte ædelrådne druer«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Duft: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 8

— Minimalt totalt syreindhold 3,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 30

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 400

23. *»Akostné víno« med egenskaben »ľadové víno« (»isvin«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Duft: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 6

— Minimalt totalt syreindhold 3,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 30

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 400

24. *»Akostné víno« med egenskaben »slamové víno« (»stråvin«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Duft: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 6

— Minimalt totalt syreindhold 3,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 30

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 400

25. *Likérové víno (hedvin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: hvid til ravgul, svarende til betegnelsen og årgangen.

Duft: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket, men kan have en mindre udtalt aroma.

Smag: ren, typisk, fyldig, harmonisk, udtalt, men kan have mindre afvigelser i fyldighed og særpræg.

Analytiske kendetegn:

totalt alkoholindhold: ikke under 17,5 % vol.

totalt indhold af svovldioxid: ikke over 150 mg/l for vine med et restsukkerindhold på op til 5 g/l og ikke over 200 mg/l for vine med et restsukkerindhold på over 5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 15

— Minimalt totalt syreindhold 3,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 200

26. *Sekt V.O. (mousserende vin fra vindyrkningsområdet)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: hvid, rosé eller rød, svarende til betegnelsen og årgangen.

Duft: ren, typisk, udtalt og frisk, svarende til sorten eller mærket.

Bobler: fine og langvarige

Smag: udtalt, frisk, harmonisk, ren og fyldig.

Analytiske kendetegn:

totalt alkoholindhold: ikke under 10,0 % vol.

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 10

— Minimalt totalt syreindhold 3,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 185

27. *Pestovateľský sekt (vinavlernes mousserende vin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske egenskaber:

Farve: hvid, rosé eller rød, svarende til betegnelsen og årgangen.

Duft: ren, typisk, udtalt og frisk, svarende til sorten eller mærket.

Bobler: fine og langvarige

Smag: udtalt, frisk, harmonisk, ren og fyldig.

Analytiske kendetegn:

totalt alkoholindhold: ikke under 10,0 % vol.

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 10

— Minimalt totalt syreindhold 3,5

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 185

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlig ønologisk fremgangsmåde*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Fælles bestemmelser

Alle de druer, der anvendes til fremstilling af vinen, skal stamme fra »vinohradnícka oblasť Tokaj«. Tokaj-vin må kun fremstilles og aftappes i dette område.

2. Tokajské samorodné víno [Tokaj szamorodni-vin]

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Tokajské samorodné víno fremstilles ved alkoholgæring af Tokaj-druesorter, hvis betingelserne for massedannelsen af cibebas (druer, der er indtørret på grund af botrytis (drueskimmel)) ikke er gunstige. Tokajské samorodné víno er opdelt i:

a) Tokajské samorodné suché [tør Tokaj szamorodni] – fremstillet i år, der ikke er gunstige for produktion af cibebas, eller af druer fra klaser, hvis cibebas allerede er blevet plukket med henblik på fremstilling af »výberové« Tokaj-vine. Druerne skal have et sukkerindhold på mindst 21 NM. Det naturlige restsukkerindhold i den fremstillede vin er op til 10 g/l

b) Tokajské samorodné sladké [sød Tokaj szamorodni] – fremstillet af druer sammen med en vis mængde cibebas, der ikke fjernes fra druerne, men forarbejdes sammen med resten af druerne, der skal have et sukkerindhold på mindst 24 °NM. Vinens naturlige sukkerindhold er på over 10 g/l.

Tokajské samorodné suché og Tokajské samorodné sladké må ikke markedsføres, før de har lagret i mindst to år, heraf mindst ét år på træfade.

3. Tokajský výber [udvalgt Tokaj]

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Tokajský výber fremstilles ved alkoholgæring, efter at mosten med et sukkerindhold på mindst 21 NM, der stammer fra »vinohradnícka oblasť Tokaj«, eller vin af samme kvalitet og samme årgang, der stammer fra »vinohradnícka oblasť Tokaj«, er blevet hældet over cibelas-druerne. Afhængigt af mængden af tilsatte cibebas-druer er Tokajský výber opdelt i klasser fra tre putňa til seks putňa. Tokajský výber-vin lagres i mindst tre år, heraf mindst to år på træfade.

4. Tokajský mášláš [Tokaj mášláš]

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Tokajský mášláš fremstilles ved alkoholgæring af most eller vin af samme årgang fra »vinohradnícka oblasť Tokaj«, der hældes over gæringsbærme fra Samorodné eller Výber. Den lagres i mindst to år, heraf mindst ét år på træfade.

5. Tokajský forditáš [Tokaj forditáš]

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Tokajský forditáš fremstilles ved alkoholgæring af most eller vin af samme årgang fra »vinohradnícka oblasť Tokaj«, der hældes over presserester fra cibebas. Den lagres i mindst to år, heraf mindst ét år på træfade.

6. Tokajská výberová esencia [udvalgt Tokaj esencia]

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Tokajská výberová esencia fremstilles ved alkoholgæring af cibebas. Under høsten udvælges druerne særskilt, og mosten fra den afgrænsede vinmark i »vinohradnícka oblasť Tokaj« eller vin af samme årgang, som indeholder mindst 180 g/l naturligt sukker og 45 g/l sukkerfrit ekstrakt, hældes over dem umiddelbart efter forarbejdningen. Den modnes i mindst tre år, heraf mindst to år på træfade.

7. Tokajská esencia [Tokaj esencia]

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Tokajská esencia fremstilles ved langsom gæring af afdræningsvin fra særskilt udvalgte cibebas. Esencia indeholder mindst 450 g/l naturligt sukker og 50 g/l sukkerfrit ekstrakt. Den modnes i mindst tre år, heraf mindst to år på træfade.

8. Tokajský Furmint [Tokaj Furmint]

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Vin fremstillet ved alkoholgæring af druer af sorten Furmint iblandet sorterne Lipovina og Muškát žltý (i alt højst 15 %), som er dyrket i »vinohradnícka oblasť Tokaj«, betegnes Tokajský Furmint.

9. Tokajská Lipovina [Tokaj Lipovina]

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Vin fremstillet ved alkoholgæring af druer af sorten Lipovina iblandet sorterne Furmint og Muškát žltý (i alt højst 15 %), som er dyrket i »vinohradnícka oblasť Tokaj«, betegnes Tokajská Lipovina.

10. Tokajský Muškát žltý [Tokaj gul muskatel]

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Vin fremstillet ved alkoholgæring af druer af sorten Muškát žltý iblandet sorterne Furmint og Lipovina (i alt højst 15 %), som er dyrket i »vinohradnícka oblasť Tokaj«, betegnes Tokajský Muškát žltý.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg druer pr. hektar

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg druer pr. hektar

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg druer pr. hektar

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg druer pr. hektar

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg druer pr. hektar

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg druer pr. hektar

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg druer pr. hektar

8. Tokajská esencia

9 500 kg druer pr. hektar

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kg druer pr. hektar

10. Tokajský mášláš

9 500 kg druer pr. hektar

11. Tokajský Furmint

14 000 kg druer pr. hektar

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg druer pr. hektar

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kg druer pr. hektar

14. Akostné víno

14 000 kg druer pr. hektar

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 kg druer pr. hektar

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber

9 500 kg druer pr. hektar

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna

9 500 kg druer pr. hektar

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber

9 500 kg druer pr. hektar

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber

9 500 kg druer pr. hektar

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber

9 500 kg druer pr. hektar

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno

9 500 kg druer pr. hektar

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno

9 500 kg druer pr. hektar

23. Likérové víno

14 000 kg druer pr. hektar

24. Sekt V.O.

14 000 kg druer pr. hektar

25. Pestovateľský sekt

14 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Tokaj er et lukket vindyrkningsområde, der er afgrænset af matrikelområderne i følgende kommuner i Tokaj: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov og Viničky.

7. **Druesorter**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő – Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta – Zeta

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinohradnícka oblast' Tokaj

Vindyrkning og vinfremstilling i det afgrænsede geografiske område er baseret på vindyrkning og lagring af vin på den enestående vulkanske jord i Zemplín-bjergene under særlige klimatiske forhold. Zemplín-bjergenes topografi er let til moderat kuperet og bakket. Regionen er kendetegnet ved jordens vulkanske sammensætning, herunder andesitter, rhyolitter og rhyolitisk tuf, som udgør basen for svær lerjord eller lermuld, der er rig på mineralske elementer. Klipperne i jorden i Zemplín-bjergene er overvejende sure. Vinmarkerne er plantet i en højde af 105-320 m over havets overflade. »Vinohradnícka oblast' Tokaj« omfatter kun skråninger mod syd, sydøst og sydvest. Denne orientering af skråningerne betyder, at vinstokkene hele dagen udsættes for varmen fra efterårssolen, der er i stand til at producere tilstrækkelige mængder naturligt sukker og aromastoffer i druer på basis af jordens, vandets og luftens bestanddele. Jordbunden er af vulkansk oprindelse og er meget stenet. Jorden har afgørende indvirkning på druernes modning. På de lange solskinsdage om efteråret absorberes sollyset af jorden og frigives derefter om natten, hvilket mindsker forskellene mellem dag- og nattemperaturerne og har en positiv indvirkning på vinstokkenes modning. Et karakteristisk træk ved jorden i det afgrænsede geografiske område er, at den stadig er varm om morgenen selv efter en kølig efterårsnat.

Tokaj-området ligger i den kontinentale klimazone med årlige gennemsnitstemperaturer på ca. 9,6 °C. I vækstsæsonen ligger gennemsnitstemperaturen på ca. 16 °C med op til 1 075 timers solskin og en jordtemperatur på 13,5 °C i en dybde af 50 cm. Den gennemsnitlige nedbørsmængde i området er 608 mm og topper i juni og juli. Overordnet set er nedbørsmængden forholdsvis ujævnt fordelt mellem vinter og forår, mens nedbørsmængderne om sommeren er på samme niveau som om efteråret. Området er kendetegnet ved et langt og tørt efterår. Morgentågen, der normalt sætter ind om efteråret, er befordrende for dannelsen og udviklingen af ædelråddenskab i druerne. De cibebas, der anvendes til fremstilling af vin, er indtørrede druer, som i gunstige år dannes i klaserne af Tokaj-sorterne Furmint, Lipovina og Muškát žltý under påvirkning af ædelråddenskaben Botrytis cinerea Persoon. Fremstillingen af vin af højeste kvalitet er forbundet med en særlig teknik for tilsætning af en nøjagtig mængde cibebas til en bestemt mængde vin og lagring af vine i flere år på egetræsfade i tufkældre.

Mod nord er området beskyttet af Zemplín-bjergene. Mod syd er området tørt takket være den sydlige efterårsvind, hvilket skaber perfekte betingelser for udviklingen af ædelråddenskaben Botrytis cinerea og dannelsen af cibebas. Cibebas er sunde druer, der er påvirket af ædelråddenskaben Botrytis cinerea, som beskadiger bærrets skind, hvilket får vandet til at fordampe og sukkeret til at koncentreres. De er helt særegne og forekommer kun i dette område. Den vulkanske jord giver vinene større mineralitet og fyldighed, hvilket afspejles i den højere ekstraktionsgrad.

Klimaet i regionen bidrager til et højere syreindhold og, afhængigt af årgangen, til dannelsen af cibebas og druernes sukkerindhold på høsttidspunktet. Sammenlignet med andre vindyrkningsområder i Slovakiet er ekstraktionen af vin, der produceres i dette område, 1-3 g/l højere for alle vinkategorier med et gennemsnitligt syreindhold på 12-14 g/l på høsttidspunktet og 6-10 g/l i slutproduktet.

De første registre over vindyrkning går tilbage til Romerriget (2. århundrede). Senere slog slaverne sig ned her og gav navnet »Stokaj« til en lokalitet og en bakke på det sted, hvor floderne Bodrog og Tisa løber sammen. I det 13. århundrede koloniserede kong Béla IV området med italienere fra regionen Bari, som importerede Tokaj-basisorten Furmint. Under de tyrkiske krige og de 170 år med tyrkisk styre blev der bygget underjordiske tilflugtssteder. Disse kældre, der er gravet ind i tuffen og holder en konstant temperatur året rundt, begyndte senere at blive anvendt til opbevaring af Tokaj-vin. Den første Tokaj-vin af bedre kvalitet blev fremstillet i 1650. Tokaj nød sin største popularitet i det 17. og 18. århundrede. Takket være Francis II Rákóczi fandt den vej til Louis XIV's hof, hvor den fik tildelt benævnelsen »VINUM REGUM – REX VINORUM« – »Kongernes vin – Vinens konge«. Tokaj-vin var zar Peter den Store og hans efterfølger Katarinas yndlingsvin. Tokaj-vinen blev anset for at have terapeutiske virkninger og blev givet som en universalkur for mange lidelser (»Universalis vera medicina«).

Produktets kvalitet skyldes de særlige jordbunds- og klimaforhold samt producenternes færdigheder og erfaring. Tokaj-vinens unikke karakter blev retligt anerkendt ved det slovakiske nationalråds lov nr. 4 af 6. marts 1959, ved dens optagelse i det nationale register, ved dens optagelse i WIPO-registret i Genève i 1967 og gennem bilaterale aftaler med Schweiz og Portugal.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

I henhold til lov nr. 182/2005 om vindyrkning og vinfremstilling, som ændret

Dekret nr. 232/2005 fra Den Slovakiske Republiks landbrugsministerium om »vinohradnícka oblasť Tokaj«

Dekret nr. 237/2005 fra Den Slovakiske Republiks landbrugsministerium om de nærmere betingelser for tildeling af plantningsrettigheder og om gennemførelse af visse andre bestemmelser i lov nr. 182/2005 om vinavl og vinfremstilling

Link til produktspecifikationen

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