C/2025/752

30.1.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission v

(C/2025/752)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

PDO-SK-A0120-AM02

Datum der Mitteilung: 5. November 2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Im Einzigen Dokument und der Produktspezifikation wurden die Werte für die flüchtige Säure bisher in Gramm pro Liter angegeben. Eine Erzeugergruppierung hat darum gebeten, die Darstellung dieser Werte im Einklang mit den geltenden Bestimmungen von Anhang I Teil C Nummer 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 zu harmonisieren.

Die Änderung gemäß Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission wird als Standardänderung angesehen, durch die weder der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung noch eine Kategorie der geschützten Ursprungsbezeichnung geändert wird, der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht aufgehoben wird und keine Einschränkungen in Bezug auf das Inverkehrbringen der Erzeugnisse geschaffen werden.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

   Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

   3. Likörwein

   5. Qualitätsschaumwein

   6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur (KN-Code)*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Beschreibung der Weine**

1. *Tokajské samorodné suché (Tokajer Samorodner trocken)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: hellgelb bis goldgelb mit einem Hauch Braun. Es sind auch hellere Töne möglich.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Restzuckergehalt (Glucose + Fructose): Bis 10 g/l

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 23 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 5,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 300

2. *Tokajské samorodné sladké (Tokajer Samorodner süß)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: hellgelb bis goldgelb mit einem Hauch Braun. Es sind auch hellere Töne möglich.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Restzuckergehalt (Glucose + Fructose): über 10 g/l

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 23 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 5,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 300

3. *Tokajský výber trojputňový (Dreibuttige Tokajer-Auslese)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteinfarben.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Restzuckergehalt: 60 g/l

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 25 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 6

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 35

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 400

4. *Tokajský výber štvorputňový (Vierbuttige Tokajer-Auslese)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteinfarben.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Restzuckergehalt: 90 g/l

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 30 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 6

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 35

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 400

5. *Tokajský výber päťputňový (Fünfbuttige Tokajer-Auslese)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteinfarben.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Restzuckergehalt: 120 g/l

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 35 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 6

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 35

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 400

6. *Tokajský výber šesťputňový (Sechsbuttige Tokajer-Auslese)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteinfarben.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Restzuckergehalt: 150 g/l

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 40 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 6

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 35

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 400

7. *Tokajský mášláš suchý (Tokajer Mášláš trocken)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteingelb.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 23 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 6

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 350

8. *Tokajský mášláš sladký (Tokajer Mášláš süß)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteingelb.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 23 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 6

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 350

9. *Tokajský forditáš suchý (Tokajer Forditáš trocken)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteingelb.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 23 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 6

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 350

10. *Tokajský forditáš sladký (Tokajer Forditáš süß)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteingelb.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 23 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 6

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 350

11. *Tokajská výberová esencia (Tokajer Auslese-Essenz)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteinfarben.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Restzuckergehalt: mindestens 180 g/l

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 45 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6

— Mindestgesamtsäure: 6

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 35

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 400

12. *Tokajská esencia (Tokajer Essenz)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: gelb bis tief bernsteingelb.

Geruch: ausgeprägt, typisch für Tokajer Wein – Honig, überreife Früchte, Nüsse.

Geschmack: Tokajer-Geschmack nach Brot, Honig bis Karamell, überreife Früchte.

Analysemerkmale:

Vorhandener:	Alkoholgehalt höchstens 8 % vol
Restzuckergehalt:	über 450 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	mindestens 50/g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 1,2

— Mindestgesamtsäure: 8

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 400

13. *Tokajský Furmint (Tokajer Furmint)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: hellgrün bis hellgelb, leicht golden.

Geruch: ausgeprägt, typisch für die Rebsorte.

Geschmack: typisch für die Rebsorte, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Gehalt an Schwefeldioxid: höchstens 200 mg/l; bei einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l nicht mehr als 250 mg/l.

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 3,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 250

14. *Tokajská Lipovina (Tokajer Lipovina)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: hellgrün bis hellgelb, leicht golden.

Geruch: ausgeprägt, typisch für die Rebsorte.

Geschmack: typisch für die Rebsorte, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Gehalt an Schwefeldioxid: höchstens 200 mg/l; bei einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l nicht mehr als 250 mg/l.

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 3,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 250

15. *Tokajský Muškát žltý (Tokajer Gelber Muskateller)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: hellgrün bis hellgelb, leicht golden.

Geruch: ausgeprägt, typisch für die Rebsorte.

Geschmack: typisch für die Rebsorte, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Gehalt an Schwefeldioxid: höchstens 200 mg/l; bei einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l nicht mehr als 250 mg/l.

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 3,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 250

16. *Akostné víno (Qualitätswein)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind vereinzelte Fasern des Filtriermaterials und vereinzelte Korkpartikel, feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: hellgrün bis hellgelb, honiggold; bei den Weißweinen ist eine leicht bräunlich-gelbliche oder rötliche Nuance zulässig.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke; ein weniger ausgeprägter Geruch ist zulässig.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch, frisch, zulässig sind geringfügige Abweichungen bei der Vollmundigkeit und beim typischen Charakter.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16 g/l

Gehalt an Schwefeldioxid: höchstens 200 mg/l; bei einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l nicht mehr als 250 mg/l.

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 250

17. *„Akostné víno“ (Qualitätswein) mit dem Prädikat „kabinetné“ (Kabinett)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

bei einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l erhöht sich der Wert um 50 mg/l

Zuckerfreier Extrakt:	mindestens 16,5 g/l
Titrierbare Säure:	mindestens 3,5 g/l.

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 200

18. *„Akostné víno“ (Qualitätswein) mit dem Prädikat „neskorý zber“ (Spätlese)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 300

19. *„Akostné víno“ (Qualitätswein) mit dem Prädikat „výber z hrozna“ (Traubenauslese)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 350

20. *„Akostné víno“ (Qualitätswein) mit dem Prädikat „bobuľový výber“ (Beerenauslese)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 8

— Mindestgesamtsäure: 3,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 400

21. *„Akostné víno“ (Qualitätswein) mit dem Prädikat „hrozienkový výber“ (Trockenbeerenauslese)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 8

— Mindestgesamtsäure: 3,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 30

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 400

22. *„Akostné víno“ (Qualitätswein) mit dem Prädikat „cibébový/botrytický výber“ (Trockenbeerenauslese)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 8

— Mindestgesamtsäure: 3,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 30

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 400

23. *„Akostné víno“ (Qualitätswein) mit dem Prädikat „ľadové víno“ (Eiswein)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6

— Mindestgesamtsäure: 3,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 30

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 400

24. *„Akostné víno“ (Qualitätswein) mit dem Prädikat „slamové víno“ (Strohwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind feine Kristalle von Weinstein und bei Rotweinen eine leichte Farbausfällung.

Farbe: weiß, hellgrün bis hellgelb, honiggold entsprechend der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Prädikat.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch.

Analysemerkmale:

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6

— Mindestgesamtsäure: 3,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 30

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 400

25. *Likérové víno (Likörwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: weiß bis bernsteinfarben, entsprechend der Bezeichnung und dem Jahrgang.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke; ein weniger ausgeprägter Geruch ist zulässig.

Geschmack: rein, typisch, vollmundig, harmonisch, ausgeprägt, geringfügige Abweichungen bei der Vollmundigkeit und beim typischen Charakter sind zulässig.

Analysemerkmale:

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 17,5 % vol

Gehalt an Schwefeldioxid: höchstens 150 mg/l für Weine mit einem Restzuckergehalt bis zu 5 g/l, höchstens 200 mg/l für Weine mit einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: 3,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 200

26. *Sekt V.O. (Schaumwein aus der Weinregion)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: weiß, rosé und rot, entsprechend der Bezeichnung und dem Jahrgang.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, frisch, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Perlen: fein und langanhaltend

Geschmack: ausgeprägt frisch, harmonisch, rein, vollmundig.

Analysemerkmale:

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,0 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 3,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 185

27. *Pestovateľský sekt (Winzersekt)*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: weiß, rosé und rot, entsprechend der Bezeichnung und dem Jahrgang.

Geruch: rein, typisch, ausgeprägt, frisch, entsprechend der jeweiligen Rebsorte und gegebenenfalls der Marke.

Perlen: fein und langanhaltend

Geschmack: ausgeprägt frisch, harmonisch, rein, vollmundig.

Analysemerkmale:

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,0 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,5 g/l

Obwohl der maximale Gesamtalkoholgehalt in der Tabelle nicht aufgeführt ist, erfüllen die Spezifikationen alle in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 3,5

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 185

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifisches önologisches Verfahren*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Spezifisches önologisches Verfahren

Allgemeine Bestimmungen

Alle zur Herstellung des Weins verwendeten Trauben müssen aus dem Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ stammen. Tokajer Wein darf nur in diesem Gebiet hergestellt und abgefüllt werden.

2. Tokajské samorodné víno (Tokajer Samorodner)

Spezifisches önologisches Verfahren

Tokajské samorodné víno wird durch alkoholische Gärung aus der Rebsorte Tokaj erzeugt, wenn die Bedingungen für die Erzeugung großer Mengen eingetrockneter Trauben (die vom Schimmelpilz Botrytis befallen wurden) nicht günstig sind. Tokajské samorodné víno wird unterteilt in:

a) Tokajské samorodné suché (Tokajer Samorodner trocken) – der in Jahren erzeugt wird, die nicht günstig für die Erzeugung von Wein aus eingetrockneten Trauben sind oder aus eingetrockneten Trauben erzeugt wird, die zunächst für die Erzeugung von Tokajer Weinen mit der Bezeichnung „výberové“ (Auslese) geerntet wurden; die gewonnenen Trauben müssen einen Zuckergehalt von mindestens 21 °NM aufweisen; der natürliche Restzuckergehalt des erzeugten Weins beträgt bis zu 10 g/l.

b) Tokajské samorodné sladké (Tokajer Samorodner süß) – der aus Trauben und einigen eingetrockneten Trauben erzeugt wird, die nicht entfernt, sondern zusammen mit dem Rest der Trauben verarbeitet werden und einen Zuckergehalt von mindestens 24 °NM aufweisen; der natürliche Zuckergehalt des Weins beträgt mehr als 10 g/l.

Tokajské samorodné suché und Tokajské samorodné sladké dürfen erst auf den Markt gebracht werden, wenn sie mindestens zwei Jahre lang gereift sind, davon mindestens ein Jahr in Holzfässern.

3. Tokajský výber (Tokajer-Auslese)

Spezifisches önologisches Verfahren

Tokajský výber wird durch alkoholische Gärung erzeugt, nachdem die eingetrockneten Trauben mit Most mit einem Mindestzuckergehalt von 21 °NM aus dem Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ oder mit Wein derselben Qualität und desselben Jahrgangs aus dem Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ aufgegossen wird. Je nach Menge der zugesetzten eingetrockneten Trauben wird Tokajský výber (Tokajer-Auslese) unterteilt in dreibuttigen bis sechsbuttigen Tokajer. Weine mit der Bezeichnung Tokajský výber müssen drei Jahre lang reifen, davon mindestens zwei Jahre in Holzfässern.

4. Tokajský mášláš (Tokajer Mášláš)

Spezifisches önologisches Verfahren

Tokajský mášláš wird durch alkoholische Gärung von Most oder Wein desselben Jahrgangs aus dem Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ gewonnen, der auf Trub von „szamorodni“ (Samorodner) oder „výber“ (Auslese) aufgegossen wird. Er reift mindestens zwei Jahre lang, davon mindestens ein Jahr in Holzfässern.

5. Tokajský forditáš (Tokajer Forditáš)

Spezifisches önologisches Verfahren

Tokajský forditáš wird durch alkoholische Gärung von Most oder Wein desselben Jahrgangs aus dem Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ gewonnen, der auf Traubentrester eingetrockneter Trauben aufgegossen wird. Er reift mindestens zwei Jahre lang, davon mindestens ein Jahr in Holzfässern.

6. Tokajská výberová esencia (Tokajer Auslese-Essenz)

Spezifisches önologisches Verfahren

Tokajská výberová esencia wird durch alkoholische Gärung aus eingetrockneten Trauben gewonnen. Während der Ernte werden Traubenbeeren einzeln verlesen und unmittelbar nach der Verarbeitung mit Most von der bestimmten Rebfläche „vinohradnícka oblasť Tokaj“ oder Wein desselben Jahrgangs mit einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 180 g/l und Gehalt an zuckerfreiem Extrakt von mindestens 45 g/l aufgegossen. Er reift mindestens drei Jahre lang, davon mindestens zwei Jahre in Holzfässern.

7. Tokajská esencia (Tokajer Essenz)

Spezifisches önologisches Verfahren

Tokajská esencia wird durch langsame Gärung von ohne Pressen abgelaufenem Most aus getrennt verlesenen eingetrockneten Trauben gewonnen. Esencia enthält mindestens 450 g/l natürlichen Zucker und 50 g/l zuckerfreien Extrakt. Er reift mindestens drei Jahre lang, davon mindestens zwei Jahre in Holzfässern.

8. Tokajský Furmint (Tokajer Furmint)

Spezifisches önologisches Verfahren

Wein, der durch alkoholische Gärung von Trauben der Rebsorte Furmint mit einer Mischung der im Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ angebauten Rebsorten Lipovina und Muškát žltý (insgesamt höchstens 15 %) erzeugt wird, wird als Tokajský Furmint bezeichnet.

9. Tokajská Lipovina (Tokajer Lipovina)

Spezifisches önologisches Verfahren

Wein, der durch alkoholische Gärung von Trauben der Rebsorte Lipovina mit einer Mischung der im Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ angebauten Rebsorten Furmint und Muškát žltý (insgesamt höchstens 15 %) erzeugt wird, wird als Tokajská Lipovina bezeichnet.

10. Tokajský Muškát žltý (Tokajer Gelber Muskateller)

Spezifisches önologisches Verfahren

Wein, der durch alkoholische Gärung von Trauben der Rebsorte Muškát žltý mit einer Mischung der im Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“ angebauten Rebsorten Furmint und Lipovina (insgesamt höchstens 15 %) erzeugt wird, wird als Tokajský Muškát bezeichnet.

5.2. *Höchsterträge*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg Trauben pro Hektar

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg Trauben pro Hektar

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg Trauben pro Hektar

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg Trauben pro Hektar

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg Trauben pro Hektar

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg Trauben pro Hektar

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg Trauben pro Hektar

8. Tokajská esencia

9 500 kg Trauben pro Hektar

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kg Trauben pro Hektar

10. Tokajský mášláš

9 500 kg Trauben pro Hektar

11. Tokajský Furmint

14 000 kg Trauben pro Hektar

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg Trauben pro Hektar

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kg Trauben pro Hektar

14. Akostné víno

14 000 kg Trauben pro Hektar

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 kg Trauben pro Hektar

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber

9 500 kg Trauben pro Hektar

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna

9 500 kg Trauben pro Hektar

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber

9 500 kg Trauben pro Hektar

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber

9 500 kg Trauben pro Hektar

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber

9 500 kg Trauben pro Hektar

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno

9 500 kg Trauben pro Hektar

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno

9 500 kg Trauben pro Hektar

23. Likérové víno

14 000 kg Trauben pro Hektar

24. Sekt V.O.

14 000 kg Trauben pro Hektar

25. Pestovateľský sekt

14 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Tokaj ist ein geschlossenes Weinbaugebiet, das durch die Grenzen der Katasterflächen folgender Tokajer-Gemeinden eingegrenzt wird: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov und Viničky.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő – Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta – Zeta

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Der Weinbau und die Weinbereitung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet beruhen auf dem Anbau von Weinreben und der Weinreifung unter besonderen klimatischen Bedingungen auf dem einzigartigen vulkanischen Boden des Sempliner Gebirges. Die Topografie des Sempliner Gebirges ist leicht bis mäßig zerklüftet und hügelig. Die Region zeichnet sich durch vulkanisches Gestein aus Andesit, Rhyolith und rhyolithischem Tuff aus, die die Basis für schwere lehmige oder lehmige und tonhaltige Böden mit hohem Mineralanteil bilden. Die Felsböden im Sempliner Gebirge sind überwiegend sauer. Die Rebflächen liegen auf einer Höhe von 105–320 m über dem Meeresspiegel. Die Hänge des Weinbaugebiets „vinohradnícka oblasť Tokaj" sind ausschließlich nach Süden, Südosten und Südwesten ausgerichtet. Dadurch sind die Reben den ganzen Tag über der Wärme der Herbstsonne ausgesetzt, sodass in den Traubenbeeren aus Erde, Wasser und Luft ausreichende Mengen an natürlichem Zucker und Aromastoffen entstehen. Der Boden ist vulkanischen Ursprungs und ausgesprochen steinig. Er wirkt sich maßgeblich auf die Reifung der Trauben aus. An den langen sonnigen Herbsttagen wird das Sonnenlicht vom Boden aufgenommen und dann in der Nacht freigesetzt, wodurch sich die Unterschiede zwischen Tages- und Nachttemperaturen verringern und sich positiv auf die Reifung der Reben auswirken. Charakteristisch für den Boden im abgegrenzten geografischen Gebiet ist die Tatsache, dass er auch nach einer kühlen Herbstnacht am Morgen noch warm ist.

Das Gebiet Tokaj liegt in der kontinentalen Klimazone mit jährlichen Durchschnittstemperaturen von rund 9,6 °C. In der Vegetationsperiode beträgt die Durchschnittstemperatur etwa 16 °C, mit bis zu 1 075 Stunden Sonneneinstrahlung und einer Bodentemperatur von 13,5 °C in einer Tiefe von 50 cm. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge in dem Gebiet beläuft sich auf 608 mm und ist im Juni und Juli am höchsten. Insgesamt verteilen sich die Niederschläge relativ ungleich auf Winter und Frühjahr, wobei ihre Menge im Sommer und Herbst vergleichbar ist. Das Gebiet zeichnet sich durch einen langen und trockenen Herbst aus. Der morgendliche Nebel im Herbst fördert die Entstehung und Entwicklung von Edelfäule in den Traubenbeeren. Bei den für die Weinherstellung verwendeten eingetrockneten Trauben handelt es sich um eingeschrumpfte Traubenbeeren, die in günstigen Jahren in den Trauben der von der Edelfäule *Botrytis cinerea Persoon* befallenen Tokajer-Rebsorten Furmint, Lipovina und Muškát žltý entstehen. Die Erzeugung von Wein höchster Qualität hängt mit einem besonderen Verfahren zusammen, bei dem einer bestimmten Menge Wein ein genauer Anteil an eingetrockneten Trauben hinzugefügt wird, sowie mit einer mehrjährigen Reifung der Weine in Eichenfässern in Tuffkellern.

Im Norden ist das Gebiet durch das Sempliner Gebirge geschützt. Im Süden ist es dank der Südwinde im Herbst trocken, wodurch perfekte Bedingungen für die Entstehung der Edelfäule *Botrytis cinerea* und der eingetrockneten Trauben vorliegen. Die eingetrockneten Trauben sind gesunde Traubenbeeren, die von der Edelfäule *Botrytis cinerea* befallen sind, welche die Schale der Beeren schädigt, wodurch das Wasser verdunstet und der Zucker konzentriert wird. Sie sind einzigartig und nur in diesem Gebiet anzutreffen. Aufgrund des vulkanischen Bodens enthalten die Weine mehr Mineralien und sind vollmundiger, was sich an dem höheren Extraktgehalt zeigt.

Das Klima der Region trägt zu einem höheren Säuregehalt und, je nach Jahrgang, zur Entstehung der eingetrockneten Trauben und des Zuckergehalts der Trauben bei der Ernte bei. Im Vergleich zu anderen Weinbauregionen der Slowakei ist der Extraktgehalt der in diesem Gebiet erzeugten Weine in allen Weinkategorien um 1–3 g/l höher und weist einen durchschnittlichen Säuregehalt von 12–14 g/l bei der Ernte und von 6–10 g/l im Enderzeugnis auf.

Erstmals schriftlich erwähnt wurde der Weinbau in diesem Gebiet zur Zeit des Römischen Reichs (2. Jahrhundert). Später ließen sich hier Slawen nieder, die einer Ortschaft und einem Hügel am Zusammenfluss der Flüsse Bodrog und Tisa den Namen „Stokaj“ gaben. Im 13. Jahrhundert ließ König Béla IV. Italiener aus der Gegend um Bari in dem Gebiet ansiedeln, die mit der Rebsorte Furmint die Grundsorte für Tokajer mitbrachten. Während der Türkenkriege und der 170 Jahre währenden türkischen Herrschaft wurden unterirdische Behausungen gebaut. Diese in den Tuff gehauenen Keller mit ihrer ganzjährig gleichbleibenden Temperatur wurden später für die Lagerung von Tokajer Wein verwendet. Der erste Tokajer Wein höherer Qualität wurde 1650 erzeugt. Die größte Popularität genoss er im 17. und 18. Jahrhundert. Dank Franz II. Rákóczi gelangte er an den französischen Königshof von Ludwig XIV., an dem ihm der Titel „VINUM REGUM – REX VINORUM“ – „Wein der Könige – König der Weine“ verliehen wurde. Tokajer war ein Lieblingswein von Zar Peter dem Großen und seiner Nachfolgerin Katharina. Man sprach Tokajer therapeutische Wirkung zu und verabreichte ihn bei vielen Leiden als Universalheilmittel („Universalis vera medicina“).

Die Qualität des Erzeugnisses ist auf die besonderen Boden- und Klimaverhältnisse sowie auf das Geschick und die Erfahrungen der Erzeuger zurückzuführen. Rechtlich anerkannt wurde die Einzigartigkeit von Tokajer Wein durch das Gesetz Nr. 4 des slowakischen Nationalrats vom 6. März 1959, durch die Eintragung in das nationale Register, das WIPO-Register in Genf im Jahr 1967 und die bilateralen Abkommen mit der Schweiz und Portugal.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Nach den Bestimmungen des Gesetzes Nr. 182/2005 über den Weinbau und die Weinherstellung in der geänderten Fassung

Erlass Nr. 232/2005 des Landwirtschaftsministeriums der Slowakischen Republik über das Weinbaugebiet „vinohradnícka oblasť Tokaj“

Erlass Nr. 237/2005 des Landwirtschaftsministeriums der Slowakischen Republik über die Festlegung der Bedingungen für die Gewährung von Pflanzungsrechten und die Durchführung bestimmter anderer Vorschriften des Gesetzes Nr. 182/2005 über den Weinbau und die Weinherstellung

Link zur Produktspezifikation

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