C/2025/752

30.1.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/752)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Vinohradnícka oblasť Tokaj»

PDO-SK-A0120-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 5 Νοεμβρίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Στο ενιαίο έγγραφο και στις προδιαγραφές προϊόντος, οι τιμές πτητικής οξύτητας αναφέρονταν αρχικά σε γραμμάρια οξικού οξέος ανά λίτρο. Μια ομάδα παραγωγών ζήτησε να εναρμονιστεί η παρουσίαση των εν λόγω τιμών με τους ισχύοντες κανόνες του παραρτήματος Ι μέρος Γ παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/934.

Σύμφωνα με το άρθρο 14 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού 2019/33 της Επιτροπής, η τροποποίηση θεωρείται συνήθης, δεδομένου ότι δεν μεταβάλλεται η ονομασία της ΠΟΠ, δεν αλλάζει καμία κατηγορία στο πλαίσιο της ΠΟΠ, δεν ακυρώνεται ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή ούτε επιβάλλονται περιορισμοί στην εμπορία του προϊόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

   Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

   ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

   1. Οίνος

   3. Οίνος λικέρ

   5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

   6. Αφρώδης αρωματικός οίνος ποιότητας

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας (ΣΟ)*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Περιγραφή των οίνων**

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο με καστανωπή απόχρωση. Πιο ανοιχτόχρωμες αποχρώσεις είναι επίσης πιθανές.

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα (glc + fru): έως 10 g/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 23 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 300

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο με καστανωπή απόχρωση. Πιο ανοιχτόχρωμες αποχρώσεις είναι επίσης πιθανές.

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα (glc + fru): άνω των 10 g/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 23 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 300

3. *Tokajský výber trojputňový (Tokaj selection τριών putňa)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμπαρένιο.

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα: 60 g/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 25 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 35

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 400

4. *Tokajský výber štvorputňový (Tokaj selection τεσσάρων putňa)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμπαρένιο.

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα: 90 g/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 30 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 35

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 400

5. *Tokajský výber päťputňový (Tokaj selection πέντε putňa)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμπαρένιο.

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα: 120 g/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 35 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 35

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 400

6. *Tokajský výber šesťputňový (Tokaj selection έξι putňa)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμπαρένιο.

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα: 150 g/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 40 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 35

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 400

7. *Tokajský mášláš suchý (ξηρός Tokaj mášláš)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμπαρένιο κίτρινο.

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 23 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 350

8. *Tokajský mášláš sladký (γλυκός Tokaj mášláš)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμπαρένιο κίτρινο.

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 23 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 350

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμπαρένιο κίτρινο.

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 23 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 350

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμπαρένιο κίτρινο.

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 23 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 350

11. *Tokajská výberová esencia (Tokaj essence selection)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμπαρένιο.

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα: τουλάχιστον 180 g/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 45 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 6

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 35

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 400

12. *Tokajská esencia (Tokaj essence)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμπαρένιο κίτρινο.

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος:	8 % κατ' όγκο
περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα:	ανώτερη των 450 g/l
εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα:	τουλάχιστον 50 /g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 1,2

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 8

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 400

13. *Tokajský Furmint (Tokaj Furmint)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, ελαφρώς χρυσαφένιο.

Άρωμα: έντονο άρωμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας.

Γεύση: χαρακτηριστική της ποικιλίας, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

ολικός θειώδης ανυδρίτης: 200 mg/l κατ' ανώτατο όριο· όταν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνει τα 5 g/l, 250 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 250

14. *Tokajská Lipovina (Tokaj Lipovina)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, ελαφρώς χρυσαφένιο.

Άρωμα: έντονο άρωμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας.

Γεύση: χαρακτηριστική της ποικιλίας, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

ολικός θειώδης ανυδρίτης: 200 mg/l κατ' ανώτατο όριο· όταν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνει τα 5 g/l, 250 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 250

15. *Tokajský Muškát žltý (Tokaj κίτρινο Muscat)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, ελαφρώς χρυσαφένιο.

Άρωμα: έντονο άρωμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας.

Γεύση: χαρακτηριστική της ποικιλίας, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

ολικός θειώδης ανυδρίτης: 200 mg/l κατ' ανώτατο όριο· όταν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνει τα 5 g/l, 250 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 250

16. *Akostné víno (οίνος ποιότητας)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει μεμονωμένες ίνες από το διηθητικό μέσο, μεμονωμένους κόκκους φελλού, λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού· οι λευκοί οίνοι μπορεί να έχουν ελαφρώς καστανοκίτρινο ή ρόδινο χρώμα.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα, αλλά μπορεί να έχουν λιγότερο έντονο άρωμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική, δροσερή, μπορεί όμως να παρουσιάζει μικρές αποκλίσεις όσον αφορά την πληρότητα και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16 g/l

ολικός θειώδης ανυδρίτης: 200 mg/l κατ' ανώτατο όριο· όταν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνει τα 5 g/l, 250 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 250

17. *«Akostné víno» με τη μνεία «kabinetné» («Kabinett»)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

όταν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνει τα 5 g/l, η τιμή αυξάνεται κατά 50 mg/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα τουλάχιστον:	16,5 g/l
ογκομετρούμενη οξύτητα τουλάχιστον:	3,5 g/l.

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

18. *«Akostné víno» με τη μνεία «neskorý zber» («όψιμος τρύγος»)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 300

19. *«Akostné víno» με τη μνεία «výber z hrozna» («επιλογή σταφυλιών»)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 350

20. *«Akostné víno» με τη μνεία «bobuľový výber» («επιλογή ρωγών σταφυλιών»)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 8

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 400

21. *«Akostné víno» με τη μνεία «hrozienkový výber» («επιλογή λιαστών σταφυλιών»)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 8

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 30

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 400

22. *«Akostné víno» με τη μνεία «cibébový/botrytický výber» («επιλογή προσβεβλημένων από βοτρύτη ρωγών»)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 8

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 30

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 400

23. *«Akostné víno» με τη μνεία «ľadové víno» («οίνος του πάγου»)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 6

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 30

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 400

24. *«Akostné víno» με τη μνεία «slamové víno» («vin de paille»)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 6

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 30

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 400

25. *Likérové víno (οίνος λικέρ)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: λευκό έως κεχριμπαρένιο, ανάλογα με την ονομασία και την εσοδεία.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα, αλλά μπορεί να έχουν λιγότερο έντονο άρωμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική, έντονη, αλλά μπορεί να παρουσιάζει μικρές αποκλίσεις όσον αφορά την πληρότητα και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

ολικός αλκοολικός τίτλος: τουλάχιστον 17,5 % κατ' όγκο

ολικός θειώδης ανυδρίτης: έως 150 mg/l για οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα έως 5 g/l, έως 200 mg/l για οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα μεγαλύτερη από 5 g/l.

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

26. *Sekt V.O. (Αφρώδης οίνος από την αμπελουργική περιοχή)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: λευκό, ερυθρωπό ή ερυθρό, ανάλογα με την ονομασία και την εσοδεία.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό, έντονο και δροσερό, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας.

Γεύση: έντονη, δροσερή, αρμονική, καθαρή και με γεμάτο σώμα.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

ολικός αλκοολικός τίτλος: τουλάχιστον 10,0 % κατ' όγκο

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

27. *Pestovateľský sekt (Αφρώδης οίνος «του αμπελουργού»)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: λευκό, ερυθρωπό ή ερυθρό, ανάλογα με την ονομασία και την εσοδεία.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό, έντονο και δροσερό, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας.

Γεύση: έντονη, δροσερή, αρμονική, καθαρή και με γεμάτο σώμα.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

ολικός αλκοολικός τίτλος: τουλάχιστον 10,0 % κατ' όγκο

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδική οινολογική πρακτική*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Ειδική οινολογική πρακτική

Κοινές διατάξεις

Όλα τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου πρέπει να προέρχονται από την περιοχή vinohradnícka oblasť Tokaj. Ο οίνος «Tokaj» μπορεί να παράγεται και να εμφιαλώνεται μόνο στην εν λόγω περιοχή.

2. Tokajské samorodné víno [οίνος Tokaj szamorodni]

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος «Tokajské samorodné víno» παράγεται με αλκοολική ζύμωση των ποικιλιών αμπέλου Tokaj, εάν οι συνθήκες για τον μαζικό σχηματισμό cibebas (σταφυλιών που έχουν συρρικνωθεί λόγω βοτρύτιδας) δεν είναι ευνοϊκές. Ο οίνος «Tokajské samorodné víno» αποτελείται από τους εξής οίνους:

α) Tokajské samorodné suché [ξηρός Tokaj szamorodni] — παράγεται σε έτη που δεν ευνοούν την παραγωγή cibebas ή παράγεται από τσαμπιά σταφυλιών των οποίων τα cibebas είχαν ήδη συλλεχθεί για την παραγωγή οίνων Tokaj «výberové»· τα παραγόμενα σταφύλια πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 21 ΝΜ· η περιεκτικότητα του παραγόμενου οίνου σε υπολειμματικά φυσικά σάκχαρα δεν υπερβαίνει τα 10 g/l,

β) Tokajské samorodné sladké [γλυκός Tokaj szamorodni] — παράγεται από σταφύλια μαζί με ένα ποσοστό cibebas που δεν έχουν αφαιρεθεί από τα σταφύλια, αλλά υποβάλλονται σε επεξεργασία μαζί με τα υπόλοιπα σταφύλια, και τα οποία πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 24 °ΝΜ· η φυσική περιεκτικότητα του οίνου σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 10 g/l.

Οι οίνοι Tokajské samorodné suché και Tokajské samorodné sladké μπορούν να διατίθενται στην αγορά μόνο αφού ωριμάσουν επί δύο τουλάχιστον έτη, από τα οποία τουλάχιστον ένα έτος σε ξύλινα βαρέλια.

3. Tokajský výber [Tokaj selection]

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος Tokajský výber παράγεται με αλκοολική ζύμωση αφού το γλεύκος με περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 21 ° NM το οποίο προέρχεται από σταφύλια της περιοχής vinohradnícka oblasť Tokaj ή ο οίνος της ίδιας ποιότητας και της ίδιας εσοδείας που προέρχεται από την περιοχή vinohradnícka oblasť Tokaj χυθεί στα cibebas. Ανάλογα με την ποσότητα των προστιθέμενων cibebas, ο οίνος Tokajský výber υποδιαιρείται σε κατηγορίες από τρία putňa έως έξι putňa. Οι οίνοι Tokajský výber ωριμάζουν για τουλάχιστον τρία έτη, από τα οποία τουλάχιστον δύο έτη σε ξύλινα βαρέλια.

4. Tokajský mášláš [Tokaj mášláš]

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι Tokajský mášláš παράγονται με αλκοολική ζύμωση γλεύκους ή οίνου της ίδιας εσοδείας, προερχόμενου από την περιοχή vinohradnícka oblasť Tokaj, που χύνεται στην οινολάσπη από τη ζύμωση των szamorodni ή výber. Ωριμάζει για τουλάχιστον δύο έτη, από τα οποία τουλάχιστον ένα έτος σε ξύλινα βαρέλια.

5. Tokajský forditáš [Tokaj forditáš]

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος Tokajský forditáš παράγεται με αλκοολική ζύμωση γλεύκους ή οίνου της ίδιας εσοδείας που προέρχεται από την περιοχή vinohradnícka oblasť Tokaj και χύνεται σε στέμφυλα σταφυλής από cibebas. Ωριμάζει για τουλάχιστον δύο έτη, από τα οποία τουλάχιστον ένα έτος σε ξύλινα βαρέλια.

6. Tokajská výberová esencia [Tokaj essence selection]

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος Tokajská výberová esencia παράγεται με αλκοολική ζύμωση των cibebas. Κατά τη συγκομιδή, οι ρώγες σταφυλιού επιλέγονται χωριστά και αμέσως μετά την επεξεργασία τους προστίθεται γλεύκος από τον καθορισμένο αμπελώνα της περιοχής vinohradnícka oblasť Tokaj ή οίνος της ίδιας εσοδείας ο οποίος περιέχει τουλάχιστον 180 g/l φυσικά σάκχαρα και 45 g/l εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα. Ωριμάζει για τουλάχιστον τρία έτη, από τα οποία τουλάχιστον ένα έτος σε ξύλινα βαρέλια.

7. Tokajská esencia [Tokaj essence]

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος Tokajská esencia παράγεται με αργή ζύμωση του χυμού που λαμβάνεται χωρίς πίεση από χωριστά επιλεγμένα cibebas. Ο οίνος Esencia περιέχει τουλάχιστον 450 g/l φυσικά σάκχαρα και 50 g/l εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα. Ωριμάζει για τουλάχιστον τρία έτη, από τα οποία τουλάχιστον ένα έτος σε ξύλινα βαρέλια.

8. Tokajský Furmint [Tokaj Furmint]

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος που παράγεται με αλκοολική ζύμωση σταφυλιών της ποικιλίας Furmint, με ανάμειξη των ποικιλιών Lipovina και Muškát žltý (που δεν υπερβαίνουν συνολικά το 15 %) οι οποίες καλλιεργούνται στην περιοχή vinohradnícka oblasť Tokaj, φέρει την ονομασία Tokajský Furmint.

9. Tokajská Lipovina [Tokaj Lipovina]

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος που παράγεται με αλκοολική ζύμωση σταφυλιών της ποικιλίας Lipovina, με ανάμειξη των ποικιλιών Furmint και Muškát žltý (που δεν υπερβαίνουν συνολικά το 15 %) οι οποίες καλλιεργούνται στην περιοχή vinohradnícka oblasť Tokaj, φέρει την ονομασία Tokajská Lipovina.

10. Tokajský Muškát žltý [Tokaj κίτρινο Muscat]

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος που παράγεται με αλκοολική ζύμωση σταφυλιών Muškát žltý, με ανάμειξη των ποικιλιών Furmint και Lipovina (που δεν υπερβαίνουν συνολικά το 15 %) οι οποίες καλλιεργούνται στην περιοχή vinohradnícka oblasť Tokaj, φέρει την ονομασία Tokajský Muškát žltý.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

8. Tokajská esencia

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

10. Tokajský Mášláš

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

11. Tokajský Furmint

14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

14. Akostné víno

14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

23. Likérové víno

14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

24. Sekt V.O.

14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

25. Pestovateľský sekt

14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή Tokaj είναι μια κλειστή αμπελουργική περιοχή που οριοθετείται από τα όρια των κτηματολογικών περιοχών των ακόλουθων δήμων της Tokaj: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov και Viničky.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő - Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta - Zeta

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Η αμπελουργία και η οινοποίηση στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βασίζονται στην αμπελοκαλλιέργεια και την παλαίωση του οίνου στο μοναδικό ηφαιστειακό έδαφος των ορέων Zemplín υπό συγκεκριμένες κλιματικές συνθήκες. Το ανάγλυφο των ορέων Zemplín είναι ελαφρώς έως μετρίως βραχώδες και λοφώδες. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από την ηφαιστειακή σύσταση του εδάφους, η οποία περιλαμβάνει ανδεσίτες, ρυόλιθους και ρυολιθικούς τόφους, που αποτελούν τη βάση για βαριά πηλώδη ή αργιλοπηλώδη εδάφη πλούσια σε ανόργανα στοιχεία. Τα πετρώματα στα εδάφη των λόφων Zemplín είναι κυρίως όξινα. Οι αμπελώνες της περιοχής βρίσκονται σε υψόμετρο 105-320 μ. πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Η περιοχή vinohradnícka oblasť Tokaj αποτελείται μόνο από πλαγιές με νότιο, νοτιοανατολικό και νοτιοδυτικό προσανατολισμό. Αυτός ο προσανατολισμός των πλαγιών σημαίνει ότι, καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας, τα αμπέλια εκτίθενται στη θερμότητα του φθινοπωρινού ήλιου, η οποία δίνει τη δυνατότητα παραγωγής επαρκών ποσοτήτων φυσικών σακχάρων και αρωματικών ουσιών στις ρώγες των σταφυλιών από τα στοιχεία της γης, του νερού και του αέρα. Το έδαφος είναι ηφαιστειακής προέλευσης και έντονα πετρώδες. Το έδαφος έχει ζωτική επίδραση στην ωρίμαση των σταφυλιών. Κατά τις μακρές ηλιόλουστες ημέρες του φθινοπώρου, το ηλιακό φως απορροφάται από το έδαφος και στη συνέχεια απελευθερώνεται κατά τη διάρκεια της νύχτας, μετριάζοντας έτσι τις διαφορές μεταξύ θερμοκρασίας ημέρας και νύχτας και επιδρώντας θετικά στην ωρίμαση της αμπέλου. Χαρακτηριστικό γνώρισμα του εδάφους της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής είναι ότι εξακολουθεί να είναι θερμό το πρωί, ακόμη και μετά από μια ψυχρή φθινοπωρινή νύχτα.

Η περιοχή Tokaj βρίσκεται στην ηπειρωτική κλιματική ζώνη, με μέσες ετήσιες θερμοκρασίες γύρω στους 9,6 °C. Κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, η μέση θερμοκρασία ανέρχεται σε περίπου 16 °C, με έως 1 075 ώρες ηλιοφάνειας και θερμοκρασία εδάφους 13,5 °C σε βάθος 50 cm. Το μέσο ύψος βροχοπτώσεων στην περιοχή ανέρχεται σε 608 mm και κορυφώνεται τον Ιούνιο και τον Ιούλιο. Συνολικά, οι βροχοπτώσεις είναι σχετικά ανομοιόμορφα κατανεμημένες μεταξύ χειμώνα και άνοιξης, ενώ είναι παρόμοιες το καλοκαίρι και το φθινόπωρο. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από μακρύ και ξηρό φθινόπωρο. Οι φθινοπωρινές ημέρες ξεκινούν σχεδόν πάντα με πρωινή αχλύ που ευνοεί τη δημιουργία και την ανάπτυξη ευγενούς σήψης στις ρώγες των σταφυλιών. Τα cibebas που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου είναι συρρικνωμένες ρώγες σταφυλιών, οι οποίες, κατά τα ευνοϊκά έτη, σχηματίζονται στα τσαμπιά των ποικιλιών Furmint, Lipovina και Muškát žltý της περιοχής Tokaj, έχοντας προσβληθεί από ευγενή σήψη *Botrytis cinerea* Persoon. Η παραγωγή οίνων της ανώτερης ποιότητας συνδέεται με μια ειδική τεχνική για την προσθήκη συγκεκριμένου ποσοστού cibebas σε καθορισμένη ποσότητα οίνου και σε οίνους που ωριμάζουν επί σειρά ετών σε δρύινα βαρέλια, σε οιναποθήκες που είναι διαμορφωμένες σε τόφο.

Στα βόρεια, η περιοχή προστατεύεται από τα όρη Zemplín. Στα νότια, χάρη στους νότιους φθινοπωρινούς ανέμους, είναι ξηρή και προσφέρει ιδανικές συνθήκες για την ανάπτυξη της ευγενούς σήψης *Botrytis cinerea* και τον σχηματισμό των cibebas. Τα cibebas είναι υγιείς ρώγες σταφυλιών που έχουν προσβληθεί από την ευγενή σήψη *Botrytis cinerea*, η οποία προσβάλλει τον φλοιό της ρώγας, προκαλώντας εξάτμιση του νερού και συμπύκνωση των σακχάρων. Είναι μοναδικά στο είδος τους και εμφανίζονται μόνο σε αυτήν την περιοχή. Το ηφαιστειακό έδαφος προσδίδει στους οίνους εντονότερη ορυκτώδη γεύση και πληρότητα, γεγονός που αντικατοπτρίζεται στις υψηλότερες αποδόσεις έκθλιψης.

Το κλίμα της περιοχής συμβάλλει στην αύξηση της οξύτητας και, ανάλογα με την εσοδεία, στον σχηματισμό των cibebas και στην περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα κατά τη συγκομιδή. Σε σύγκριση με άλλες αμπελουργικές περιοχές της Σλοβακίας, η έκθλιψη των οίνων που παράγονται στην περιοχή αυτή είναι υψηλότερη για όλες τις κατηγορίες οίνων κατά 1-3 g/l, με μέση οξύτητα 12-14 g/l κατά τη συγκομιδή και 6-10 g/l στο τελικό προϊόν.

Οι πρώτες αναφορές σε καλλιέργεια αμπέλου ανάγονται στη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία (2ος αιώνας). Αργότερα, εγκαταστάθηκαν οι Σλάβοι, οι οποίοι έδωσαν την ονομασία «Stokaj» στην τοποθεσία και στον λόφο στη συμβολή των ποταμών Bodrog και Tisa. Τον 13ο αιώνα, ο βασιλιάς Béla IV εγκατέστησε εκεί Ιταλούς από την περιοχή του Μπάρι, οι οποίοι εισήγαγαν στην περιοχή Tokaj τη βασική ποικιλία Furmint. Κατά τη διάρκεια των τουρκικών πολέμων και της 170ετούς τουρκικής κυριαρχίας χτίστηκαν υπόγεια καταφύγια. Αργότερα, αυτά τα κελάρια, τα οποία έχουν διαμορφωθεί μέσα στον τόφο και διατηρούν σταθερή θερμοκρασία καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, άρχισαν να χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση οίνων της περιοχής Tokaj. Ο πρώτος οίνος ανώτερης ποιότητας της περιοχής Tokaj παρήχθη το 1650. Ο οίνος Tokaj γνώρισε τη μεγαλύτερη δημοτικότητά του τον 17ο και τον 18ο αιώνα. Χάρη στον Φραγκίσκο Β΄ Ράκοζι (Francis II Rákóczi), εισήχθη στη γαλλική βασιλική αυλή του Λουδοβίκου XIV, όπου του απονεμήθηκε ο τίτλος «VINUM REGUM — REX VINORUM» («Οίνος των βασιλέων — Βασιλέας των οίνων»). Ο οίνος Tokaj έχαιρε της προτίμησης του τσάρου Μεγάλου Πέτρου και της διαδόχου του Αικατερίνης. Θεωρείτο ότι ο οίνος Tokaj έχει θεραπευτική δράση και, ως εκ τούτου, χορηγούνταν ως πανάκεια για πολλές παθήσεις («Universalis vera medicina»).

Η ποιότητα του προϊόντος οφείλεται στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες, καθώς και στην ικανότητα και την πείρα των παραγωγών. Η μοναδικότητα του οίνου Tokaj αναγνωρίστηκε νομικά με τον νόμο αριθ. 4, της 6ης Μαρτίου 1959, του Εθνικού Συμβουλίου της Σλοβακίας, με την καταχώρισή του στο εθνικό μητρώο, με την καταχώρισή του στο μητρώο του ΠΟΔΙ στη Γενεύη το 1967, καθώς και με διμερείς συμφωνίες με την Ελβετία και την Πορτογαλία.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Σύμφωνα με τον νόμο αριθ. 182/2005 σχετικά με την αμπελουργία και την οινοποίηση, όπως τροποποιήθηκε

Διάταγμα αριθ. 232/2005 του Υπουργείου Γεωργίας της Σλοβακικής Δημοκρατίας σχετικά με την περιοχή vinohradnícka oblasť Tokaj.

Διάταγμα αριθ. 237/2005 του Υπουργείου Γεωργίας της Σλοβακικής Δημοκρατίας για τον καθορισμό των λεπτομερειών σχετικά με τους όρους χορήγησης δικαιωμάτων φύτευσης και την εφαρμογή ορισμένων άλλων διατάξεων του νόμου αριθ. 182/2005 σχετικά με την αμπελουργία και την οινοποίηση.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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