C/2025/752

30.1.2025

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/752)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Vinohradnícka oblasť Tokaj»

PDO-SK-A0120-AM02

Fecha de comunicación: 5 de noviembre de 2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

Vinohradnícka oblasť Tokaj

En el documento único y en el pliego de condiciones, los valores de acidez volátil se indicaban inicialmente en gramos de ácido acético por litro. Un grupo de productores ha pedido que la presentación de estos valores se armonice de conformidad con las normas aplicables del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, anexo I, parte C, punto 1.

De conformidad con el artículo 14, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, la modificación se considera una modificación normal, ya que no se modifica el nombre de la DOP, no se modifican las categorías de la DOP, no se anula el vínculo con la zona geográfica y no introduce restricciones a la comercialización de los productos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
6. Vino espumoso aromático de calidad

3.1. *Código de la nomenclatura combinada (NC)*

— 22 — BEBIDAS, BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Descripción de los vinos**

1. *Tokajské samorodné suché (szamorodni seco de Tokaj)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: amarillo pálido a amarillo dorado con un matiz pardo. También puede tener matices más pálidos.

Fase olfativa: pronunciado, típico del vino de Tokaj de fruta sobremadurada, frutos de cáscara.

Fase gustativa: notas de pan de Tokaj, miel a caramelo, fruta sobremadurada.

Características analíticas:

contenido en azúcar residual (glc + fru): hasta 10 g/l

extracto no reductor: como mínimo 23 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

— Acidez total mínima: 5,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 300

2. *Tokajské samorodné sladké (szamorodni dulce de Tokaj)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: amarillo pálido a amarillo dorado con un matiz pardo. También puede tener matices más pálidos.

Fase olfativa: pronunciado, típico del vino de Tokaj de fruta sobremadurada, frutos de cáscara.

Fase gustativa: notas de pan de Tokaj, miel a caramelo, fruta sobremadurada.

Características analíticas:

contenido en azúcar residual (glc + fru): superior a 10 g/l

extracto no reductor: como mínimo 23 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

— Acidez total mínima: 5,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 300

3. *Tokajský výber trojputňový (selección Tokaj de tres putňa)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: amarillo a ámbar intenso.

Fase olfativa: pronunciado, típico del vino de Tokaj de miel, fruta sobremadurada, frutos de cáscara.

Fase gustativa: notas de pan de Tokaj, miel a caramelo, fruta sobremadurada.

Características analíticas:

contenido en azúcar residual: 60 g/l

extracto no reductor: como mínimo 25 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 35

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 400

4. *Tokajský výber štvorputňový (selección Tokaj de cuatro putňa)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: amarillo a ámbar intenso.

Fase olfativa: pronunciado, típico del vino de Tokaj de miel, fruta sobremadurada, frutos de cáscara.

Fase gustativa: notas de pan de Tokaj, miel a caramelo, fruta sobremadurada.

Características analíticas:

contenido en azúcar residual: 90 g/l

extracto no reductor: como mínimo 30 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 35

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 400

5. *Tokajský výber päťputňový (selección Tokaj de cinco putňa)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: amarillo a ámbar intenso.

Fase olfativa: pronunciado, típico del vino de Tokaj de miel, fruta sobremadurada, frutos de cáscara.

Fase gustativa: notas de pan de Tokaj, miel a caramelo, fruta sobremadurada.

Características analíticas:

contenido en azúcar residual: 120 g/l

extracto no reductor: como mínimo 35 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 35

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 400

6. *Tokajský výber šesťputňový (selección Tokaj de seis putňa)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: amarillo a ámbar intenso.

Fase olfativa: pronunciado, típico del vino de Tokaj de miel, fruta sobremadurada, frutos de cáscara.

Fase gustativa: notas de pan de Tokaj, miel a caramelo, fruta sobremadurada.

Características analíticas:

contenido en azúcar residual: 150 g/l

extracto no reductor: como mínimo 40 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 35

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 400

7. *Tokajský mášláš suchý (mášláš seco de Tokaj)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: amarillo a amarillo ámbar intenso.

Fase olfativa: pronunciado, típico del vino de Tokaj de miel, fruta sobremadurada, frutos de cáscara.

Fase gustativa: notas de pan de Tokaj, miel a caramelo, fruta sobremadurada.

Características analíticas:

extracto no reductor: como mínimo 23 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 350

8. *Tokajský mášláš sladký (mášláš dulce de Tokaj)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: amarillo a amarillo ámbar intenso.

Fase olfativa: pronunciado, típico del vino de Tokaj de miel, fruta sobremadurada, frutos de cáscara.

Fase gustativa: notas de pan de Tokaj, miel a caramelo, fruta sobremadurada.

Características analíticas:

extracto no reductor: como mínimo 23 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 350

9. *Tokajský forditáš suchý (forditáš seco de Tokaj)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: amarillo a amarillo ámbar intenso.

Fase olfativa: pronunciado, típico del vino de Tokaj de miel, fruta sobremadurada, frutos de cáscara.

Fase gustativa: notas de pan de Tokaj, miel a caramelo, fruta sobremadurada.

Características analíticas:

extracto no reductor: como mínimo 23 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 350

10. *Tokajský forditáš sladký (forditáš dulce de Tokaj)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: amarillo a amarillo ámbar intenso.

Fase olfativa: pronunciado, típico del vino de Tokaj de miel, fruta sobremadurada, frutos de cáscara.

Fase gustativa: notas de pan de Tokaj, miel a caramelo, fruta sobremadurada.

Características analíticas:

extracto no reductor: como mínimo 23 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 350

11. *Tokajská výberová esencia (selección esencia de Tokaj)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: amarillo a ámbar intenso.

Fase olfativa: pronunciado, típico del vino de Tokaj de miel, fruta sobremadurada, frutos de cáscara.

Fase gustativa: notas de pan de Tokaj, miel a caramelo, fruta sobremadurada.

Características analíticas:

contenido en azúcar residual: como mínimo 180 g/l

extracto no reductor: como mínimo 45 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 6

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 35

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 400

12. *Tokajská Esencia (esencia de Tokaj)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: amarillo a amarillo ámbar intenso.

Fase olfativa: pronunciado, típico del vino de Tokaj de miel, fruta sobremadurada, frutos de cáscara.

Fase gustativa: notas de pan de Tokaj, miel a caramelo, fruta sobremadurada.

Características analíticas:

grado alcohólico volumétrico adquirido:	máximo del 8 %
contenido en azúcar residual:	superior a 450 g/l
extracto no reductor como:	mínimo 50 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 1,2

— Acidez total mínima: 8

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 400

13. *Tokajský Furmint (furmint de Tokaj)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: verde pálido a amarillo pálido, ligeramente dorado.

Fase olfativa: pronunciado, típico de la variedad.

Fase gustativa: típico de la variedad, con cuerpo, armonioso.

Características analíticas:

Anhídrido sulfuroso total: inferior o igual a 200 mg/l; si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l, inferior o igual a 250 mg/l.

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 250

14. *Tokajská Lipovina (lipovina de Tokaj)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: verde pálido a amarillo pálido, ligeramente dorado.

Fase olfativa: pronunciado, típico de la variedad.

Fase gustativa: típico de la variedad, con cuerpo, armonioso.

Características analíticas:

Anhídrido sulfuroso total: inferior o igual a 200 mg/l; si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l, inferior o igual a 250 mg/l.

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 250

15. *Tokajský Muškát žltý (moscatel amarillo de Tokaj)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: verde pálido a amarillo pálido, ligeramente dorado.

Fase olfativa: pronunciado, típico de la variedad.

Fase gustativa: típico de la variedad, con cuerpo, armonioso.

Características analíticas:

Anhídrido sulfuroso total: inferior o igual a 200 mg/l; si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l, inferior o igual a 250 mg/l.

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 250

16. *Akostné víno (vino de calidad)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Claridad: claro con destellos; puede incluir fibras sueltas de material de filtración, partículas individuales de corcho, cristales finos de tártaro y, en los vinos tintos, una ligera precipitación de pigmento.

Color: verde pálido a amarillo pálido, miel dorado; los vinos blancos pueden presentar un ligero matiz amarillo pardo o rosado.

Fase olfativa: limpio, típico y pronunciado, según la variedad o la marca, aunque puede tener un aroma menos pronunciado.

Fase gustativa: limpio, típico, con cuerpo, armonioso, fresco, pero puede presentar pequeñas desviaciones en cuanto a su plenitud y carácter distintivo.

Características analíticas:

extracto no reductor: como mínimo 16 g/l

anhídrido sulfuroso total: inferior o igual a 200 mg/l; si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l, inferior o igual a 250 mg/l.

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 250

17. *«Akostné víno» con el atributo «kabinetné» («Kabinett»)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Claridad: claro con destellos; puede incluir cristales finos de tártaro y, en los vinos tintos, una ligera precipitación de pigmento.

Color: blanco, verde pálido a amarillo pálido, miel dorado según la variedad, la añada y el atributo.

Fase olfativa: limpio, típico y pronunciado, según la variedad o la marca.

Fase gustativa: limpio, típico, con cuerpo, armonioso.

Características analíticas:

si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l, el valor aumenta en 50 mg/l

extracto no reductor como:	mínimo 16,5 g/l
acidez valorable de al:	menos 3,5 g/l.

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

18. *«Akostné víno» con el atributo «neskorý zber» («cosecha tardía»)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Claridad: claro con destellos; puede incluir cristales finos de tártaro y, en los vinos tintos, una ligera precipitación de pigmento.

Color: blanco, verde pálido a amarillo pálido, miel dorado según la variedad, la añada y el atributo.

Fase olfativa: limpio, típico y pronunciado, según la variedad o la marca.

Fase gustativa: limpio, típico, con cuerpo, armonioso.

Características analíticas:

extracto no reductor: como mínimo 16,5 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 300

19. *«Akostné víno» con el atributo «výber z hrozna» («uvas seleccionadas»)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Claridad: claro con destellos; puede incluir cristales finos de tártaro y, en los vinos tintos, una ligera precipitación de pigmento.

Color: blanco, verde pálido a amarillo pálido, miel dorado según la variedad, la añada y el atributo.

Fase olfativa: limpio, típico y pronunciado, según la variedad o la marca.

Fase gustativa: limpio, típico, con cuerpo, armonioso.

Características analíticas:

extracto no reductor: como mínimo 16,5 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 350

20. *«Akostné víno» con el atributo «bobuľový výber» («selección de bayas de uva»)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Claridad: claro con destellos; puede incluir cristales finos de tártaro y, en los vinos tintos, una ligera precipitación de pigmento.

Color: blanco, verde pálido a amarillo pálido, miel dorado según la variedad, la añada y el atributo.

Fase olfativa: limpio, típico y pronunciado, según la variedad o la marca.

Fase gustativa: limpio, típico, con cuerpo, armonioso.

Características analíticas:

extracto no reductor: como mínimo 16,5 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 8

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 400

21. *«Akostné víno» con el atributo «hrozienkový výber» («selección de bayas pasificadas»)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Claridad: claro con destellos; puede incluir cristales finos de tártaro y, en los vinos tintos, una ligera precipitación de pigmento.

Color: blanco, verde pálido a amarillo pálido, miel dorado según la variedad, la añada y el atributo.

Fase olfativa: limpio, típico y pronunciado, según la variedad o la marca.

Fase gustativa: limpio, típico, con cuerpo, armonioso.

Características analíticas:

extracto no reductor: como mínimo 16,5 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 8

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 30

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 400

22. *«Akostné víno» con el atributo «cibébový/botrytický výber» («selección de bayas botritizadas»)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Claridad: claro con destellos; puede incluir cristales finos de tártaro y, en los vinos tintos, una ligera precipitación de pigmento.

Color: blanco, verde pálido a amarillo pálido, miel dorado según la variedad, la añada y el atributo.

Fase olfativa: limpio, típico y pronunciado, según la variedad o la marca.

Fase gustativa: limpio, típico, con cuerpo, armonioso.

Características analíticas:

extracto no reductor: como mínimo 16,5 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 8

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 30

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 400

23. *«Akostné víno» con el atributo «ľadové víno» («vino de hielo»)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Claridad: claro con destellos; puede incluir cristales finos de tártaro y, en los vinos tintos, una ligera precipitación de pigmento.

Color: blanco, verde pálido a amarillo pálido, miel dorado según la variedad, la añada y el atributo.

Fase olfativa: limpio, típico y pronunciado, según la variedad o la marca.

Fase gustativa: limpio, típico, con cuerpo, armonioso.

Características analíticas:

extracto no reductor: como mínimo 16,5 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 6

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 30

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 400

24. *«Akostné víno» con el atributo «slamové víno» («vino de uvas pasificadas»)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Claridad: claro con destellos; puede incluir cristales finos de tártaro y, en los vinos tintos, una ligera precipitación de pigmento.

Color: blanco, verde pálido a amarillo pálido, miel dorado según la variedad, la añada y el atributo.

Fase olfativa: limpio, típico y pronunciado, según la variedad o la marca.

Fase gustativa: limpio, típico, con cuerpo, armonioso.

Características analíticas:

extracto no reductor: como mínimo 16,5 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 6

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 30

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 400

25. *Likérové víno (vino de licor)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: de blanco a ámbar, según la denominación y la añada.

Fase olfativa: limpio, típico y pronunciado, según la variedad o la marca, aunque puede tener un aroma menos pronunciado.

Fase gustativa: limpio, típico, con cuerpo, armonioso, pronunciado, pero puede presentar pequeñas desviaciones en cuanto a su plenitud y carácter distintivo.

Características analíticas:

grado alcohólico volumétrico total: mínimo del 17,5 % en volumen

anhídrido sulfuroso total: un máximo de 150 mg/l para los vinos con un contenido en azúcar residual de hasta 5 g/l, un máximo de 200 mg/l para los vinos con un contenido en azúcar residual superior a 5 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

26. *Sekt V.O. (vino espumoso de la región vitícola)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: blanco, rosado o tinto, según la denominación y la añada.

Fase olfativa: limpio, típico, pronunciado y fresco, según la variedad o la marca.

Burbujas: finas y persistentes

Fase gustativa: pronunciado, fresco, armonioso, limpio y con cuerpo.

Características analíticas:

grado alcohólico volumétrico total: mínimo del 10,0 % en volumen

extracto no reductor: como mínimo 16 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

27. *Pestovateľský sekt (vino espumoso de viticultor)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Propiedades organolépticas:

Color: blanco, rosado o tinto, según la denominación y la añada.

Fase olfativa: limpio, típico, pronunciado y fresco, según la variedad o la marca.

Burbujas: finas y persistentes

Fase gustativa: pronunciado, fresco, armonioso, limpio y con cuerpo.

Características analíticas:

grado alcohólico volumétrico total: mínimo del 10,0 % en volumen

extracto no reductor: como mínimo 16,5 g/l

Aunque el grado alcohólico total máximo no figura en el cuadro, el pliego cumple todas las condiciones establecidas en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Práctica enológica específica*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Práctica enológica específica

Disposiciones comunes

Todas las uvas utilizadas para la elaboración del vino deben proceder de la «vinohradnícka oblasť Tokaj». El vino de Tokaj solo puede elaborarse y embotellarse en esta zona.

2. Tokajské samorodné víno (vino szamorodni de Tokaj)

Práctica enológica específica

El Tokajské samorodné víno se obtiene mediante fermentación alcohólica de las variedades de uva Tokaj cuando las condiciones para la formación masiva de cibebas (uvas marchitas por el hongo botritis) no son favorables. El Tokajské samorodné víno se divide en:

a) Tokajské samorodné suché (szamorodni seco de Tokaj): se produce en años que no son favorables para la producción de cibebas o a partir de uvas procedentes de racimos cuyas cibebas ya habían sido recolectadas para la producción de vinos «výberové» Tokaj; las uvas obtenidas deben tener un contenido mínimo de azúcar de al menos 21 °NM; el contenido en azúcar residual natural del vino producido es de hasta 10 g/l,

b) Tokajské samorodné sladké (szamorodni dulce de Tokaj): se elabora a partir de uvas junto con algunas cibebas que no han sido retiradas sino que se procesan junto con el resto de las uvas, y que deben tener un contenido de azúcar de al menos 24 °NM; el contenido de azúcar natural del vino es superior a 10 g/l.

Tokajské samorodné suché y Tokajské samorodné sladké no pueden comercializarse hasta que hayan madurado durante al menos dos años, de los cuales al menos un año en barricas de madera.

3. Tokajský výber (selección Tokaj)

Práctica enológica específica

El Tokajský výber se produce mediante fermentación alcohólica después de verter un mosto con un contenido mínimo de azúcar de 21 °NM procedente de la «vinohradnícka oblasť Tokaj» o un vino de la misma calidad y añada procedente de la «vinohradnícka oblasť Tokaj» sobre las cibebas. Dependiendo de la cantidad de cibebas añadidas, Tokajský výber se divide en clases de tres a seis putňa. Los vinos Tokajský výber maduran durante al menos tres años, de los cuales al menos dos años en barricas de madera.

4. Tokajský mášláš (másláš de Tokaj)

Práctica enológica específica

El Tokajský mášláš se elabora mediante fermentación alcohólica de mosto o vino de la misma añada procedente de la «vinohradnícka oblasť Tokaj» que se vierte sobre lías de fermentación del szamorodni o výber. Madura durante al menos dos años, de los cuales al menos un año en barricas de madera.

5. Tokajský forditáš (forditáš de Tokaj)

Práctica enológica específica

El Tokajský forditáš se elabora mediante fermentación alcohólica de mosto o vino de la misma añada procedente de la «vinohradnícka oblasť Tokaj» que se vierte sobre orujo de uva procedente de cibebas. Madura durante al menos dos años, de los cuales al menos un año en barricas de madera.

6. Tokajská výberová esencia (selección esencia de Tokaj)

Práctica enológica específica

El Tokajská výberová esencia se obtiene mediante fermentación alcohólica de cibebas. Durante la vendimia, las bayas de uva se seleccionan por separado e, inmediatamente después de su transformación, se cubren con mosto procedente de un viñedo definido de la «vinohradnícka oblasť Tokaj» o con un vino de la misma añada que contenga al menos 180 g/l de azúcar natural y 45 g/l de extracto no reductor. Madura durante al menos tres años, de los cuales al menos dos años en barricas de madera.

7. Tokajská Esencia (esencia de Tokaj)

Práctica enológica específica

El Tokajská esencia se obtiene mediante fermentación lenta de vino de lágrima obtenido a partir de cibebas seleccionadas por separado. Contiene al menos 450 g/l de azúcar natural y 50 g/l de extracto no reductor. Madura durante al menos tres años, de los cuales al menos dos años en barricas de madera.

8. Tokajský Furmint (furmint de Tokaj)

Práctica enológica específica

El vino obtenido mediante fermentación alcohólica de uvas de la variedad furmint con una mezcla de las variedades lipovina y muškát žltý (en total no más del 15 %) cultivadas en la «vinohradnícka oblasť Tokaj» se denomina Tokajský Furmint.

9. Tokajská Lipovina (lipovina de Tokaj)

Práctica enológica específica

El vino obtenido mediante fermentación alcohólica de uvas de la variedad lipovina con una mezcla de las variedades furmint y muškát žltý (en total no más del 15 %) cultivadas en la «vinohradnícka oblasť Tokaj» se denomina Tokajská Lipovina.

10. Tokajský Muškát žltý (moscatel amarillo de Tokaj)

Práctica enológica específica

El vino obtenido mediante fermentación alcohólica de uvas de la variedad muškát žltý con una mezcla de las variedades furmint y lipovina (en total no más del 15 %) cultivadas en la «vinohradnícka oblasť Tokaj» se denomina Tokajský Muškát žltý.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg de uvas por hectárea

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg de uvas por hectárea

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg de uvas por hectárea

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg de uvas por hectárea

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg de uvas por hectárea

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg de uvas por hectárea

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg de uvas por hectárea

8. Tokajská esencia

9 500 kg de uvas por hectárea

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kg de uvas por hectárea

10. Tokajský Mášláš

9 500 kg de uvas por hectárea

11. Tokajský Furmint

14 000 kg de uva por hectárea

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg de uva por hectárea

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kg de uva por hectárea

14. Akostné víno

14 000 kg de uva por hectárea

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 kg de uvas por hectárea

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber

9 500 kg de uvas por hectárea

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna

9 500 kg de uvas por hectárea

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber

9 500 kg de uvas por hectárea

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber

9 500 kg de uvas por hectárea

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber

9 500 kg de uvas por hectárea

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno

9 500 kg de uvas por hectárea

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno

9 500 kg de uvas por hectárea

23. Likérové víno

14 000 kg de uva por hectárea

24. Sekt V.O.

14 000 kg de uva por hectárea

25. Pestovateľský sekt

14 000 kg de uva por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Tokaj es una región vitícola cerrada demarcada por los límites de las zonas catastrales de los siguientes municipios de Tokaj: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov y Viničky.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő - Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta - Zeta

8. **Descripción de los vínculos**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

La viticultura y la vinificación en la zona geográfica delimitada se basan en el cultivo de la vid y la crianza del vino en el singular suelo volcánico de las montañas de Zemplín, que tiene unas condiciones climáticas específicas. La topografía de las montañas de Zemplín va de suave a moderadamente accidentada y montañosa. La región se caracteriza por la composición volcánica del suelo que incluye andesitas, riolitas y tobas riolíticas, que son la base de suelos francos pesados o franco arcillosos ricos en elementos minerales. Las rocas de los suelos de las montañas de Zemplín son predominantemente ácidas. Los viñedos se plantan a una altitud de entre 105 y 320 m sobre el nivel del mar. La «vinohradnícka oblasť Tokaj» únicamente tiene laderas orientadas al sur, al sudeste y al sudoeste. Esta orientación de las laderas hace que las vides estén expuestas al calor del sol otoñal durante todo el día, con lo cual se pueden producir cantidades suficientes de azúcar natural y sustancias aromáticas en las bayas de uvas a partir de los elementos de la tierra, el agua y el aire. El suelo es de origen volcánico, se caracteriza por una pronunciada pedregosidad e influye de forma vital en la maduración de las uvas. En los largos días soleados del otoño, el suelo absorbe la luz solar para liberarla luego durante la noche, mitigando así las diferencias entre las temperaturas diurnas y nocturnas y produciendo un efecto positivo en la maduración de la vid. Una característica distintiva del suelo de la zona geográfica delimitada es que sigue cálido por la mañana, incluso después de una fría noche de otoño.

La región de Tokaj se encuentra en la zona climática continental, con temperaturas medias anuales en torno a los 9,6 °C. En la temporada de crecimiento, la temperatura media ronda los 16 °C, con hasta 1 075 horas de sol y una temperatura del suelo de 13,5 °C a una profundidad de 50 cm. La precipitación media en la zona es de 608 mm, y alcanza su máximo en junio y julio. En total, las precipitaciones se distribuyen de forma relativamente desigual entre el invierno y la primavera, con niveles de precipitaciones comparables en verano y otoño. La zona se caracteriza por un otoño largo y seco. Los días de otoño comienzan casi siempre con nieblas de la mañana que favorecen la creación y el desarrollo de podredumbre noble en las bayas de uva. Las cibebas utilizadas para la producción de vino son las bayas de uva pasa que, en años favorables, se forman en los racimos de las variedades de Tokaj furmint, lipovina y muškát žltý afectadas por la podredumbre noble *Botrytis cinerea* Persoon. La producción de vino de la máxima calidad está vinculada a una técnica especial para añadir una proporción exacta de cibebas a una cantidad determinada de vino y a los vinos en proceso de maduración durante varios años en barricas de roble en bodegas de toba.

Al norte, la zona está protegida por las montañas de Zemplín. En la parte meridional, gracias a los vientos otoñales del sur, el clima es seco y ofrece unas condiciones perfectas para el desarrollo de la podredumbre noble *Botrytis cinerea* y la formación de cibebas. Las cibebas son bayas de uva sanas afectadas por la podredumbre noble *Botrytis cinerea*, que daña la piel de la baya provocando la evaporación del agua y la concentración del azúcar. Son únicas y solo aparecen en esta zona. El suelo volcánico dota a los vinos de una mayor mineralidad y plenitud, lo cual se refleja en una mayor extracción.

El clima de la región contribuye a una mayor acidez y, dependiendo de la añada, a la formación de las cibebas y al contenido de azúcar de las uvas en vendimia. En comparación con otras regiones vitícolas de Eslovaquia, la extracción de los vinos producidos en esta zona es más elevada en todas las categorías de vino en 1-3 g/l, con una acidez media de 12-14 g/l en vendimia y de 6-10 g/l en el producto final.

Los primeros registros de cultivo de la vid se remontan al Imperio romano (siglo II). Más tarde, los eslavos se asentaron aquí y dieron el nombre de «Stokaj» a una localidad y una colina en la confluencia de los ríos Bodrog y Tisa. En el siglo XIII, el rey Béla IV estableció en la zona a italianos de la región de Bari, que importaron la variedad básica de Tokaj, furmint. Durante las guerras turcas y los 170 años de dominio turco se construyeron refugios subterráneos. Estas bodegas, excavadas en la toba y que mantenían una temperatura constante durante todo el año, empezaron a utilizarse posteriormente para almacenar el vino de Tokaj. El primer vino de Tokaj de calidad superior se produjo en 1650. Tokaj disfrutó de su mayor popularidad en los siglos XVII y XVIII. Gracias a Francis II Rákóczi, llegó a la corte real francesa de Louis XIV, donde se le concedió el título VINUM REGUM – REX VINORUM [«El vino de los reyes, el rey de los vinos»]. El vino de Tokaj se encontraba entre los favoritos del zar Pedro el Grande y de su sucesora Catalina. Se consideraba que el vino de Tokaj tenía efectos terapéuticos y se administraba como una cura universal para muchas afecciones (Universalis vera medicina).

La calidad del producto se debe a las condiciones edafológicas y climáticas específicas, así como a la pericia y la experiencia de los productores. La singularidad del vino de Tokaj fue reconocida legalmente mediante la Ley n.º 4 del Consejo Nacional Eslovaco, de 6 de marzo de 1959, con su inclusión en el registro nacional, su inscripción en el registro de la OMPI en Ginebra en 1967 y mediante acuerdos bilaterales con Suiza y Portugal.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Marco jurídico:

La legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

De conformidad con la Ley n.º 182/2005 de viticultura y vinificación, en su versión modificada.

Decreto n.º 232/2005 del Ministerio de Agricultura de la República Eslovaca sobre la «vinohradnícka oblasť Tokaj».

Decreto n.º 237/2005 del Ministerio de Agricultura de la República Eslovaca, por el que se establecen los detalles para la concesión de derechos de plantación y se aplican otras disposiciones de la Ley n.º 182/2005 de viticultura y vinificación

Enlace al pliego de condiciones

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