C/2025/752

30.1.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/752)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

PDO-SK-A0120-AM02

Teate kuupäev: 5.11.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Koonddokumendis ja tootespetsifikaadis oli lenduvate hapete sisaldus algselt esitatud äädikhappe grammides liitri kohta. Tootjarühm soovib, et omaduste kirjeldus viidaks kooskõlla kohaldatavate sätetega, mis on esitatud delegeeritud määruse (EL) 2019/934 I lisa C osa punktis 1.

Delegeeritud määruse 2019/33 artikli 14 lõike 1 kohaselt käsitatakse muudatust standardmuudatusena, sest kaitstud päritolunimetust ei muudeta, ühtegi kaitstud päritolunimetuse kategooriat ei muudeta, seos geograafilise piirkonnaga ei katke ning toodete turule laskmisele ei seata piiranguid.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

   Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Geograafilise tähise tüüp**

   KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

   1. Vein

   3. Likööorvein

   5. Kvaliteetvahuvein

   6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

4. **Veinide kirjeldus**

1. *Tokajské samorodné suché*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kahvatukollane kuni kuldkollane pruunika varjundiga. Võimalikud on ka kahvatumad varjundid.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Jääksuhkrusisaldus (glükoos ja fruktoos): kuni 10 g/l

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 23 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 12

— Minimaalne üldhappesus: 5,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 300

2. *Tokajské samorodné sladké*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kahvatukollane kuni kuldkollane pruunika varjundiga. Võimalikud on ka kahvatumad varjundid.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Jääksuhkrusisaldus (glükoos ja fruktoos): kuni 10 g/l

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 23 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 12

— Minimaalne üldhappesus: 5,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 300

3. *Tokajský výber trojputňový*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mõdu, üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Jääksuhkrusisaldus: 60 g/l

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 25 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 9

— Minimaalne üldhappesus: 6

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 35

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 400

4. *Tokajský výber štvorputňový*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mõdu, üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Jääksuhkrusisaldus: 90 g/l

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 30 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 9

— Minimaalne üldhappesus: 6

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 35

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 400

5. *Tokajský výber päťputňový*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mõdu, üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Jääksuhkrusisaldus: 120 g/l

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 35 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 9

— Minimaalne üldhappesus: 6

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 35

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 400

6. *Tokajský výber šesťputňový*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mõdu, üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Jääksuhkrusisaldus: 150 g/l

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 40 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 9

— Minimaalne üldhappesus: 6

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 35

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 400

7. *Tokajský mášláš suchý*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mõdu, üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 23 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 9

— Minimaalne üldhappesus: 6

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 350

8. *Tokajský mášláš sladký*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mõdu, üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 23 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 9

— Minimaalne üldhappesus: 6

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 350

9. *Tokajský forditáš suchý*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mõdu, üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 23 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 9

— Minimaalne üldhappesus: 6

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 350

10. *Tokajský forditáš sladký*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mõdu, üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 23 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 9

— Minimaalne üldhappesus: 6

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 350

11. *Tokajská výberová esencia*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mõdu, üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Jääksuhkrusisaldus: vähemalt 180 g/l

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 45 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 6

— Minimaalne üldhappesus: 6

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 35

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 400

12. *Tokajská esencia*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mõdu, üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Tegelik alkoholisisaldus kuni:	8 mahuprotsenti.
Jääksuhkrusisaldus:	üle 450 g/l.
Suhkruvaba ekstrakt:	vähemalt 50 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 1,2

— Minimaalne üldhappesus: 8

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 400

13. *Tokajský Furmint*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kahvaturoheline kuni kahvatukollane, veidi kuldne.

Lõhn: tugev sordile iseloomulik lõhn.

Maitse: sordile iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Vääveldioksiidi üldsisaldus: kuni 200 mg/l; kui jääksuhkrusisaldus ületab 5 g/l, siis kuni 250 mg/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 9

— Minimaalne üldhappesus: 3,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 250

14. *Tokajská Lipovina*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kahvaturoheline kuni kahvatukollane, veidi kuldne.

Lõhn: tugev sordile iseloomulik lõhn.

Maitse: sordile iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Vääveldioksiidi üldsisaldus: kuni 200 mg/l; kui jääksuhkrusisaldus ületab 5 g/l, siis kuni 250 mg/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 9

— Minimaalne üldhappesus: 3,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 250

15. *Tokajský Muškát žltý*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kahvaturoheline kuni kahvatukollane, veidi kuldne.

Lõhn: tugev sordile iseloomulik lõhn.

Maitse: sordile iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Vääveldioksiidi üldsisaldus: kuni 200 mg/l; kui jääksuhkrusisaldus ületab 5 g/l, siis kuni 250 mg/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 9

— Minimaalne üldhappesus: 3,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 250

16. *Kvaliteetvein*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada üksikuid filtreerimismaterjali kiude, üksikuid korgiosakesi, peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne; valgetel veinidel võib olla kerge pruunikaskollane või roosakas varjund.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile, kuid võib olla nõrgem.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline, värske, kuid täidluses ja eristuvuses võib olla väikesi kõrvalekaldeid.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16 g/l.

Vääveldioksiidi üldsisaldus: kuni 200 mg/l; kui jääksuhkrusisaldus ületab 5 g/l, siis kuni 250 mg/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 9,5

— Minimaalne üldhappesus: 3,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 250

17. *Kvaliteediklassi „kabinetné“ kvaliteetvein*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Kui jääksuhkrusisaldus ületab 5 g/l, tõuseb väärtus 50 mg/l võrra.

Suhkruvaba ekstrakt:	vähemalt 16,5 g/l.
Tiitritav happesus:	vähemalt 3,5 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 9,5

— Minimaalne üldhappesus: 3,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

18. *Kvaliteediklassi „neskorý zber“ (hiliskorje) kvaliteetvein*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 9,5

— Minimaalne üldhappesus: 3,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 300

19. *Kvaliteediklassi „výber z hrozna“ (valikkorje) kvaliteetvein*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 9,5

— Minimaalne üldhappesus: 3,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 350

20. *Kvaliteediklassi „bobuľový výber“ (valikviinamarjad) kvaliteetvein*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 8

— Minimaalne üldhappesus: 3,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 400

21. *Kvaliteediklassi „hrozienkový výber“ (valmistatud kuivatatud viinamarjadest) kvaliteetvein*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 8

— Minimaalne üldhappesus: 3,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 30

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 400

22. *Kvaliteediklassi „cibébový/botrytický výber“ (valmistatud väärishallitusega viinamarjadest) kvaliteetvein*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 8

— Minimaalne üldhappesus: 3,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 30

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 400

23. *Kvaliteediklassi „ľadové víno“ (jäävein) kvaliteetvein*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 6

— Minimaalne üldhappesus: 3,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 30

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 400

24. *Kvaliteediklassi „slamové víno“ (rosinavein) kvaliteetvein*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 6

— Minimaalne üldhappesus: 3,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 30

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 400

25. *Likérové víno (likköörvein)*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: valge kuni merevaikkollane, vastab nimetusele ja aastakäigule.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile, kuid võib olla nõrgem.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline, tugev, kuid täidluses ja eristuvuses võib olla väikesi kõrvalekaldeid.

Analüütilised omadused

Üldalkoholisisaldus: vähemalt 17,5 mahuprotsenti.

Vääveldioksiidi üldsisaldus: kuni 150 mg/l veinides, mille jääksuhkrusisaldus on kuni 5 g/l; kuni 200 mg/l veinides, mille jääksuhkrusisaldus on üle 5 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 15

— Minimaalne üldhappesus: 3,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

26. *Sekt V.O.*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: valge, roosa või punane, vastab nimetusele ja aastakäigule.

Lõhn: puhas, iseloomulik, tugev ja värske, vastab sordile või kaubamärgile.

Mullid: peened ja püsivad.

Maitse: tugev, värske, harmooniline, puhas ja täidlane.

Analüütilised omadused

Üldalkoholisisaldus: vähemalt 10,0 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 10

— Minimaalne üldhappesus: 3,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185

27. *Pestovateľský sekt*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: valge, roosa või punane, vastab nimetusele ja aastakäigule.

Lõhn: puhas, iseloomulik, tugev ja värske, vastab sordile või kaubamärgile.

Mullid: peened ja püsivad.

Maitse: tugev, värske, harmooniline, puhas ja täidlane.

Analüütilised omadused

Üldalkoholisisaldus: vähemalt 10,0 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelisse märgitud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 10

— Minimaalne üldhappesus: 3,5

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Konkreetne veinivalmistustava

Ühissätted

Kõik veini valmistamiseks kasutatavad viinamarjad peavad olema pärit „vinohradnícka oblasť Tokaj“ piirkonnast. Tokaj veini võib valmistada ja villida üksnes selles piirkonnas.

2. Tokajské samorodné víno

Konkreetne veinivalmistustava

Veini Tokajské samorodné víno valmistatakse Tokaj viinamarjasortide alkoholkääritamise teel, kui tingimused ei ole väärishallitusega (*cibebas*) viinamarjade massiliseks tekkeks soodsad. Tokajské samorodné víno jaguneb järgmiselt:

a) veini Tokajské samorodné suché valmistatakse aastatel, mis ei ole väärishallitusega viinamarjade tekkeks soodsad, või viinamarjadest, mille kobarad korjati kõigepealt „výberové“ Tokaj veinide valmistamiseks; saadud viinamarjade suhkrusisaldus peab olema vähemalt 21 °NM; valmistatud veini looduslik jääksuhkrusisaldus on kuni 10 g/l;

b) veini Tokajské samorodné sladké valmistatakse viinamarjadest, mille seas on veidi väärishallitusega viinamarju, mida ei eraldata, vaid mis töödeldakse koos ülejäänud viinamarjadega, mille suhkrusisaldus peab olema vähemalt 24 °NM; veini loodusliku suhkru sisaldus on üle 10 g/l.

Veine Tokajské samorodné suché ja Tokajské samorodné sladké ei või turule lasta enne, kui neid on vähemalt kaks aastat laagerdatud, sealhulgas vähemalt ühe aasta puitvaadis.

3. Tokajský výber

Konkreetne veinivalmistustava

Veini Tokajský výber valmistatakse alkoholkääritamise teel pärast seda, kui väärishallitusega viinamarjad on kallatud „vinohradnícka oblasť Tokaj“ piirkonnast pärit virdesse, mille suhkrusisaldus on vähemalt 21 °NM, või „vinohradnícka oblasť Tokaj“ piirkonnast pärit sama kvaliteediga ja sama aastakäigu veini. Olenevalt lisatud väärishallitusega viinamarjade kogusest jaguneb Tokajský výber klassideks, alates 3-putňový'st kuni 6-putňový'ni. Veini Tokajský výber laagerdatakse vähemalt kolm aastat, sealhulgas vähemalt kaks aastat puitvaadis.

4. Tokajský mášláš

Konkreetne veinivalmistustava

Veini Tokajský mášláš valmistatakse „vinohradnícka oblasť Tokaj“ piirkonna sama aastakäigu viinamarjadest saadud ning Samorodné või Výber'i käärimissettele valatud virde või veini alkoholkääritamise teel. Veini laagerdatakse vähemalt kaks aastat, millest vähemalt üks puitvaadis.

5. Tokajský forditáš

Konkreetne veinivalmistustava

Veini Tokajský forditáš valmistatakse „vinohradnícka oblasť Tokaj“ piirkonna sama aastakäigu viinamarjadest saadud ning väärishallitusega viinamarjade pressimisjääkidele valatud virde või veini alkoholkääritamise teel. Veini laagerdatakse vähemalt kaks aastat, millest vähemalt üks puitvaadis.

6. Tokajská výberová esencia

Konkreetne veinivalmistustava

Veini Tokajská výberová esencia valmistatakse väärishallitusega viinamarjade alkoholkääritamise teel. Korjamise ajal valitakse viinamarjad eraldi välja ning neile valatakse kohe pärast töötlemist piirkonna „vinohradnícka oblasť Tokaj“ kindlaksmääratud viinamarjaistandusest pärit viinamarjadest valmistatud virret või sama aastakäigu veini „Tokajské víno“, mille loodusliku suhkru sisaldus on vähemalt 180 grammi liitri kohta ja suhkruvaba ekstrakti sisaldus vähemalt 45 grammi liitri kohta. Seda laagerdatakse vähemalt kolm aastat, sealhulgas vähemalt kaks aastat puitvaadis.

7. Tokajská esencia

Konkreetne veinivalmistustava

Veini Tokajská esencia valmistatakse eraldi valitud väärishallitusega viinamarjadest loomulikul teel saadud virde aeglase kääritamise teel. Esencia loodusliku suhkru sisaldus on vähemalt 450 g/l ja suhkruvaba ekstrakti sisaldus vähemalt 50 g/l. Seda laagerdatakse vähemalt kolm aastat, sealhulgas vähemalt kaks aastat puitvaadis.

8. Tokajský Furmint

Konkreetne veinivalmistustava

Nimetus „Tokajský Furmint“ antakse veinile, mille valmistamiseks alkoholkääritatakse „vinohradnícka oblasť Tokaj“ piirkonnas kasvanud sordi „Furmint“ viinamarju, millele on lisatud sortide „Lipovina“ ja „Muškát žltý“ viinamarju (kokku kuni 15 %).

9. Tokajská Lipovina

Konkreetne veinivalmistustava

Nimetus „Tokajská Lipovina“ antakse veinile, mille valmistamiseks alkoholkääritatakse „vinohradnícka oblasť Tokaj“ piirkonnas kasvanud sordi „Lipovina“ viinamarju, millele on lisatud sortide „Furmint“ ja „Muškát žltý“ viinamarju (kokku kuni 15 %).

10. Tokajský Muškát žltý

Konkreetne veinivalmistustava

Nimetus „Tokajský Muškát žltý“ antakse veinile, mille valmistamiseks alkoholkääritatakse „vinohradnícka oblasť Tokaj“ piirkonnas kasvanud sordi „Muškát žltý“ viinamarju, millele on lisatud sortide „Furmint“ ja „Lipovina“ viinamarju (kokku kuni 15 %).

5.2. *Maksimaalsed saagikused*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg viinamarju hektari kohta

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg viinamarju hektari kohta

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg viinamarju hektari kohta

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg viinamarju hektari kohta

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg viinamarju hektari kohta

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg viinamarju hektari kohta

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg viinamarju hektari kohta

8. Tokajská esencia

9 500 kg viinamarju hektari kohta

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kg viinamarju hektari kohta

10. Tokajský Mášláš

9 500 kg viinamarju hektari kohta

11. Tokajský Furmint

14 000 kg viinamarju hektari kohta

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg viinamarju hektari kohta

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kg viinamarju hektari kohta

14. Kvaliteetvein

14 000 kg viinamarju hektari kohta

15. Kvaliteediklassi „kabinetné“ kvaliteetvein

9 500 kg viinamarju hektari kohta

16. Kvaliteediklassi „neskorý zber“ [hiliskorje] kvaliteetvein

9 500 kg viinamarju hektari kohta

17. Kvaliteediklassi „výber z hrozna“ [valikkorje] kvaliteetvein

9 500 kg viinamarju hektari kohta

18. Kvaliteediklassi „bobuľový výber“ [valikviinamarjad] kvaliteetvein

9 500 kg viinamarju hektari kohta

19. Kvaliteediklassi „hrozienkový výber“ [valmistatud kuivatatud viinamarjadest] kvaliteetvein

9 500 kg viinamarju hektari kohta

20. Kvaliteediklassi „cibébový/botrytický výber“ [valmistatud väärishallitusega viinamarjadest] kvaliteetvein

9 500 kg viinamarju hektari kohta

21. Kvaliteediklassi „ľadové víno“ [jäävein] kvaliteetvein

9 500 kg viinamarju hektari kohta

22. Kvaliteediklassi „slamové víno“ [rosinavein] kvaliteetvein

9 500 kg viinamarju hektari kohta

23. Likérové víno [liköörvein]

14 000 kg viinamarju hektari kohta

24. Sekt V.O.

14 000 kg viinamarju hektari kohta

25. Pestovateľský sekt

14 000 kg viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Tokaj on kindlapiiriline viinamarjakasvatuspiirkond, mis on piiritletud järgmiste Tokaj valdade katastrialadega: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov ja Viničky.

7. **Veiniviinamarjasort (-sordid)**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő – Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta – Zeta

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Viinamarjakasvatus ja veinivalmistamine määratletud geograafilises piirkonnas põhinevad Zemplíni mäestiku ainulaadses vulkaanilises pinnases ja erilistes ilmastikutingimustes viinamarjade kasvatamisel ja veini laagerdamisel. Zemplíni mäestiku pinnamood on kergelt kuni mõõdukalt ebatasane ja künklik. Piirkonnale on iseloomulik vulkaanilise koostisega pinnas, milles leidub andesiite, rüoliite ja rüoliidituffe, mis on mineraalainerikaste raskete või kergete ja keskmiste liivsavimuldade aluseks. Zemplíni mäestiku pinnases leiduvad kivimid on valdavalt happelised. Viinamarjaistandused asuvad 105–320 meetri kõrgusel üle merepinna. „Vinohradnícka oblasť Tokaj“ piirkonnas on ainult lõuna-, kagu- ja edelapoolsed nõlvad. Tänu sellele nõlvade suunale on viinamarjad kogu päeva sooja sügispäikese käes ning seetõttu tekib marjades pinnase, vee ja õhu toimel piisavas koguses looduslikku suhkrut ja aroomiaineid. Pinnas on vulkaanilist päritolu ja väga kivine. Pinnas avaldab viinamarjade küpsemisele märkimisväärset mõju. Pikkadel päikesepaistelistel sügispäevadel neelab pinnas päikese soojust, mis öösel vabaneb. See leevendab päevase ja öise temperatuuri erinevusi ning avaldab positiivset mõju viinamarjade valmimisele. Määratletud geograafilise piirkonna pinnase eripära on see, et pinnas on isegi pärast jahedat sügisööd hommikul ikka veel soe.

Tokaj piirkond asub kontinentaalses kliimavöötmes, kus aasta keskmine temperatuur on umbes 9,6 °C ning kasvuperioodi keskmine temperatuur ligikaudu 16 °C. Päikesepaistet on kasvuperioodil kuni 1 075 tundi ja pinnase temperatuur 50 cm sügavusel on 13,5 °C. Piirkonna keskmine sademete hulk on 608 mm ning enim sademeid on juunis ja juulis. Kokkuvõttes on sademed talvel ja kevadel suhteliselt ebaühtlaselt jaotunud, kuid suvel ja sügisel on sademed võrreldavad. Piirkonnale on iseloomulik pikk ja kuiv sügis. Hommikune udu, millega sügispäev tavaliselt algab, soodustab viinamarjadel väärishallituse teket ja arengut. Veini valmistamiseks kasutatavad väärishallitusega viinamarjad on krimpsus viinamarjad, mis soodsatel aastatel moodustuvad Tokaj sortide „Furmint“, „Lipovina“ ja „Muškát žltý“ kobarates, mis on nakatunud väärishallitusega *Botrytis cinerea Persoon*. Kvaliteetseima veini valmistamine on seotud eritehnoloogiaga, mille käigus lisatakse kindlaksmääratud veinikogusele täpne osa väärishallitusega viinamarju ja tammevaatides veini laagerdatakse mitu aastat tuffkeldrites.

Põhjapool kaitseb piirkonda Zemplíni mäestik. Lõunapool on sügiseste lõunatuulte tõttu kuiv, mis loob väärishallituse *Botrytis cinerea* arenguks ja väärishallitusega viinamarjade moodustumiseks täiuslikud tingimused. Väärishallitusega viinamarjad (*cibebas*) on terved viinamarjad, mis on nakatunud väärishallitusega *Botrytis cinerea*, mis kahjustab marja kesta, põhjustades vee aurustumise ja suhkru kontsentreerumise. Need viinamarjad on ainulaadsed ja moodustuvad üksnes selles piirkonnas. Vulkaaniline pinnas annab veinidele suurema mineraalsuse ja täidluse, mis kajastub suuremas ekstraheerimissaagises.

Piirkonna kliima suurendab happesust ja soodustab olenevalt aastakäigust väärishallitusega viinamarjade moodustumist ning viinamarjade suhkrusisaldust korjamise ajal. Võrreldes Slovakkia teiste viinamarjakasvatuspiirkondadega on selles piirkonnas valmistatavate veinide puhul ekstraheerimissaagis kõigis veinikategooriates 1–3 g/l võrra suurem ning keskmine happesus on korjamise ajal 12–14 g/l ja lõpptootes 6–10 g/l.

Esimesed andmed viinamarjakasvatuse kohta on pärit Rooma impeeriumi ajast (2. sajandist). Hiljem asusid sellesse piirkonda elama slaavlased, kes andsid Bodrogi ja Tisza jõe liitumiskohas asuvale paigale ja künkale nime „Stokaj". 13. sajandil asustas kuningas Béla IV sellesse piirkonda Bari piirkonnast pärit itaallased, kes importisid Tokaj põhisordi „Furmint". Türgi sõdade ja 170aastase Türgi võimu ajal ehitati maa-aluseid varjupaiku. Neid tufi sisse kaevatud keldreid, kus on aastaringselt püsiv temperatuur, hakati hiljem kasutama Tokaj veini säilitamiseks. Esimene kõrgema kvaliteediga Tokaj vein valmistati 1650. aastal. 17. ja 18. sajandil oli Tokaj populaarsuse kõrgaeg. Tänu Ferenc II Rákóczile leidis see vein tee Prantsusmaale kuningas Louis XIV õukonda, kus sellele anti nimetus „VINUM REGUM – REX VINORUM" („Kuningate vein – veinide kuningas"). Tokaj vein oli tsaar Peeter Suure ja talle järgnenud Katariina lemmikvein. Tokaj veinil usuti olevat raviomadused ja seda tarvitati universaalravimina paljude vaevuste vastu (universalis vera medicina).

Toote kvaliteet tuleneb erilistest mulla- ja ilmastikutingimustest ning tootjate oskustest ja kogemustest. Tokaj veini ainulaadsust tunnistati õiguslikult Slovakkia riiginõukogu 6. märtsi 1959. aasta seadusega nr 4, selle kandmisega riiklikku registrisse ja 1967. aastal Maailma Intellektuaalse Omandi Organisatsiooni (WIPO) registrisse Genfis ning Šveitsi ja Portugaliga sõlmitud kahepoolsete lepingutega.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Õigusraamistik:

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Täiendavad märgistamisnõuded

Tingimuse kirjeldus:

Vastavalt seadusele nr 182/2005 viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise kohta (muudetud).

Slovaki Vabariigi põllumajandusministeeriumi dekreet nr 232/2005 „vinohradnícka oblasť Tokaj" kohta.

Slovaki Vabariigi põllumajandusministeeriumi dekreet nr 237/2005, millega kehtestatakse istutusõiguste andmise tingimused ja rakendatakse teatavaid teisi seaduse nr 182/2005 (viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise kohta) sätteid.

Link tootespetsifikaadile

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