C/2025/752

30.1.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/752)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Vinohradnícka oblasť Tokaj”

PDO-SK-A0120-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 5. marraskuuta 2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Haihtuvien happojen arvot yhtenäisessä asiakirjassa ja tuote-eritelmässä oli alun perin esitetty grammoina etikkahappoa litraa kohden. Tuottajaryhmä on pyytänyt näiden arvojen esitystavan yhdenmukaistamista delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan C osan 1 kohdassa vahvistettujen sovellettavien sääntöjen kanssa.

Muutosta pidetään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdan mukaisesti vakiomuutoksena, koska suojatun alkuperänimityksen nimeä ei muuteta, suojatun alkuperänimityksen kattamia luokkia ei muuteta, yhteyttä maantieteelliseen alueeseen ei mitätöidä eikä muutos lisää rajoituksia tuotteiden kaupan pitämiseen.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini
3. Väkevä viini
5. Laatukuohuviini
6. Aromaattinen laatukuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön (CN) koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

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

4. **Viinien kuvaus**

1. *Tokajské samorodné suché*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: Vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, jossa rusehtava vivahde. Myös vaaleammat vivahteet ovat mahdollisia.

Tuoksu: voimakas, Tokaj-viineille tyypillinen tuoksu, jossa ylikypsien hedelmien ja pähkinöiden vivahteita.

Maku: Tokaj-viineille tyypillinen leipämäinen maku, jossa hunajan tai karamellisoidun sokerin ja ylikypsien hedelmien aromeja.

Analyyttiset ominaisuudet:

jäännössokeripitoisuus (glukoosi+fruktoosi): enintään 10 g/l

sokeriton uutos: vähintään 23 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 300

2. *Tokajské samorodné sladké*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: Vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, jossa rusehtava vivahde. Myös vaaleammat vivahteet ovat mahdollisia.

Tuoksu: voimakas, Tokaj-viineille tyypillinen tuoksu, jossa ylikypsien hedelmien ja pähkinöiden vivahteita.

Maku: Tokaj-viineille tyypillinen leipämäinen maku, jossa hunajan tai karamellisoidun sokerin ja ylikypsien hedelmien aromeja.

Analyyttiset ominaisuudet:

jäännössokeripitoisuus (glukoosi+fruktoosi): yli 10 g/l

sokeriton uutos: vähintään 23 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 300

3. *Tokajský výber trojputňový*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: keltaisesta syvän meripihkanväriseen.

Tuoksu: voimakas, Tokaj-viineille tyypillinen tuoksu, jossa hunajan, ylikypsien hedelmien ja pähkinöiden vivahteita.

Maku: Tokaj-viineille tyypillinen leipämäinen maku, jossa hunajan tai karamellisoidun sokerin ja ylikypsien hedelmien aromeja.

Analyyttiset ominaisuudet:

jäännössokeripitoisuus: 60 g/l

sokeriton uutos: vähintään 25 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 6

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 35

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 400

4. *Tokajský výber štvorputňový*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: keltaisesta syvän meripihkanväriseen.

Tuoksu: voimakas, Tokaj-viineille tyypillinen tuoksu, jossa hunajan, ylikypsien hedelmien ja pähkinöiden vivahteita.

Maku: Tokaj-viineille tyypillinen leipämäinen maku, jossa hunajan tai karamellisoidun sokerin ja ylikypsien hedelmien aromeja.

Analyyttiset ominaisuudet:

jäännössokeripitoisuus: 90 g/l

sokeriton uutos: vähintään 30 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 6

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 35

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 400

5. *Tokajský výber päťputňový*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: keltaisesta syvän meripihkanväriseen.

Tuoksu: voimakas, Tokaj-viineille tyypillinen tuoksu, jossa hunajan, ylikypsien hedelmien ja pähkinöiden vivahteita.

Maku: Tokaj-viineille tyypillinen leipämäinen maku, jossa hunajan tai karamellisoidun sokerin ja ylikypsien hedelmien aromeja.

Analyyttiset ominaisuudet:

jäännössokeripitoisuus: 120 g/l

sokeriton uutos: vähintään 35 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 6

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 35

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 400

6. *Tokajský výber šesťputňový*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: keltaisesta syvän meripihkanväriseen.

Tuoksu: voimakas, Tokaj-viineille tyypillinen tuoksu, jossa hunajan, ylikypsien hedelmien ja pähkinöiden vivahteita.

Maku: Tokaj-viineille tyypillinen leipämäinen maku, jossa hunajan tai karamellisoidun sokerin ja ylikypsien hedelmien aromeja.

Analyyttiset ominaisuudet:

jäännössokeripitoisuus: 150 g/l

sokeriton uutos: vähintään 40 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 6

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 35

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 400

7. *Tokajský másláš suchý*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: keltaisesta syvän meripihkanväriseen.

Tuoksu: voimakas, Tokaj-viineille tyypillinen tuoksu, jossa hunajan, ylikypsien hedelmien ja pähkinöiden vivahteita.

Maku: Tokaj-viineille tyypillinen leipämäinen maku, jossa hunajan tai karamellisoidun sokerin ja ylikypsien hedelmien aromeja.

Analyyttiset ominaisuudet:

sokeriton uutos: vähintään 23 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 6

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 350

8. *Tokajský másláš suchý*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: keltaisesta syvän meripihkanväriseen.

Tuoksu: voimakas, Tokaj-viineille tyypillinen tuoksu, jossa hunajan, ylikypsien hedelmien ja pähkinöiden vivahteita.

Maku: Tokaj-viineille tyypillinen leipämäinen maku, jossa hunajan tai karamellisoidun sokerin ja ylikypsien hedelmien aromeja.

Analyyttiset ominaisuudet:

sokeriton uutos: vähintään 23 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 6

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 350

9. *Tokajský forditáš suchý*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: keltaisesta syvän meripihkanväriseen.

Tuoksu: voimakas, Tokaj-viineille tyypillinen tuoksu, jossa hunajan, ylikypsien hedelmien ja pähkinöiden vivahteita.

Maku: Tokaj-viineille tyypillinen leipämäinen maku, jossa hunajan tai karamellisoidun sokerin ja ylikypsien hedelmien aromeja.

Analyyttiset ominaisuudet:

sokeriton uutos: vähintään 23 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 6

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 350

10. *Tokajský forditáš sladký*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: keltaisesta syvän meripihkanväriseen.

Tuoksu: voimakas, Tokaj-viineille tyypillinen tuoksu, jossa hunajan, ylikypsien hedelmien ja pähkinöiden vivahteita.

Maku: Tokaj-viineille tyypillinen leipämäinen maku, jossa hunajan tai karamellisoidun sokerin ja ylikypsien hedelmien aromeja.

Analyyttiset ominaisuudet:

sokeriton uutos: vähintään 23 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 6

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 350

11. *Tokajská výberová esencia*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: keltaisesta syvän meripihkanväriseen.

Tuoksu: voimakas, Tokaj-viineille tyypillinen tuoksu, jossa hunajan, ylikypsien hedelmien ja pähkinöiden vivahteita.

Maku: Tokaj-viineille tyypillinen leipämäinen maku, jossa hunajan tai karamellisoidun sokerin ja ylikypsien hedelmien aromeja.

Analyyttiset ominaisuudet:

jäännössokeripitoisuus: vähintään 180 g/l

sokeriton uutos: vähintään 45 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 6

— Vähimmäishappopitoisuus: 6

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 35

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 400

12. *Tokajská esencia*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: keltaisesta syvän meripihkanväriseen.

Tuoksu: voimakas, Tokaj-viineille tyypillinen tuoksu, jossa hunajan, ylikypsien hedelmien ja pähkinöiden vivahteita.

Maku: Tokaj-viineille tyypillinen leipämäinen maku, jossa hunajan tai karamellisoidun sokerin ja ylikypsien hedelmien aromeja.

Analyyttiset ominaisuudet:

todellinen alkoholipitoisuus:	enintään 8 til-%
jäännössokeripitoisuus:	yli 450 g/l
sokeriton uutos:	vähintään 50 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 1,2

— Vähimmäishappopitoisuus: 8

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 400

13. *Tokajský Furmint*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: vaaleanvihreästä vaaleankeltaiseen, vaalean kullankeltainen.

Tuoksu: lajikkeelle tyypillinen voimakas tuoksu.

Maku: lajikkeelle tyypillinen, täyteläinen, tasapainoinen.

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 200 mg/l; jos jäännössokeripitoisuus on yli 5 g/l, enintään 250 mg/l.

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 250

14. *Tokajská Lipovina*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: vaaleanvihreästä vaaleankeltaiseen, vaalean kullankeltainen.

Tuoksu: lajikkeelle tyypillinen voimakas tuoksu.

Maku: lajikkeelle tyypillinen, täyteläinen, tasapainoinen.

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 200 mg/l; jos jäännössokeripitoisuus on yli 5 g/l, enintään 250 mg/l.

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 250

15. *Tokajský Muškát žltý*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: vaaleanvihreästä vaaleankeltaiseen, vaalean kullankeltainen.

Tuoksu: lajikkeelle tyypillinen voimakas tuoksu.

Maku: lajikkeelle tyypillinen, täyteläinen, tasapainoinen.

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 200 mg/l; jos jäännössokeripitoisuus on yli 5 g/l, enintään 250 mg/l.

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 250

16. *Akostné víno*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Kirkkaus: kirkas ja kupliva, voi sisältää yksittäisiä kuituja suodatinmateriaalista, yksittäisiä korkkihiukkasia ja hienoja viinikiven kiteitä, ja punaviineissä voi olla pieni määrä pigmenttisaostumaa.

Väri: vaaleanvihreästä vaaleankeltaiseen, hunajankeltainen, valkoviineissä voi olla hento ruskeankeltainen tai vaaleanpunertava vivahde.

Tuoksu: puhdas, tunnusomainen ja selkeä, lajikkeen tai merkin mukainen, tuoksu voi olla myös vähemmän selkeä.

Maku: puhdas, tunnusomainen, täyteläinen, tasapainoinen ja raikas, mutta täyteläisyys ja erottuvuus voivat vaihdella hieman.

Analyyttiset ominaisuudet:

sokeriton uutos: vähintään 16 g/l

kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 200 mg/l; jos jäännössokeripitoisuus on yli 5 g/l, enintään 250 mg/l.

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 9,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 250

17. *”Akostné víno” arvomerkinnällä ”kabinetné”*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Kirkkaus: kirkas ja kupliva, voi sisältää hienoja viinikiven kiteitä, ja punaviineissä voi olla pieni määrä pigmenttisaostumaa.

Väri: valkoinen, vaaleanvihreästä vaaleankeltaiseen, hunajankeltainen, lajikkeen, vuosikerran ja arvomerkinnän mukainen.

Tuoksu: puhdas, tunnusomainen ja selkeä, lajikkeen tai merkin mukainen.

Maku: puhdas, tunnusomainen, täyteläinen ja tasapainoinen.

Analyyttiset ominaisuudet:

Jos jäännössokeripitoisuus on yli 5 g/l, raja nousee 50 mg:lla/l.

sokeriton uutos:	vähintään 16,5 g/l
kokonaishappopitoisuus:	vähintään 3,5 g/l.

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 9,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 200

18. *”Akostné víno” arvomerkinnällä ”neskorý zber”*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Kirkkaus: kirkas ja kupliva, voi sisältää hienoja viinikiven kiteitä, ja punaviineissä voi olla pieni määrä pigmenttisaostumaa.

Väri: valkoinen, vaaleanvihreästä vaaleankeltaiseen, hunajankeltainen, lajikkeen, vuosikerran ja arvomerkinnän mukainen.

Tuoksu: puhdas, tunnusomainen ja selkeä, lajikkeen tai merkin mukainen.

Maku: puhdas, tunnusomainen, täyteläinen ja tasapainoinen.

Analyyttiset ominaisuudet:

sokeriton uutos: vähintään 16,5 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 9,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 300

19. *”Akostné víno” arvomerkinnällä ”výber z hrozna”*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Kirkkaus: kirkas ja kupliva, voi sisältää hienoja viinikiven kiteitä, ja punaviineissä voi olla pieni määrä pigmenttisaostumaa.

Väri: valkoinen, vaaleanvihreästä vaaleankeltaiseen, hunajankeltainen, lajikkeen, vuosikerran ja arvomerkinnän mukainen.

Tuoksu: puhdas, tunnusomainen ja selkeä, lajikkeen tai merkin mukainen.

Maku: puhdas, tunnusomainen, täyteläinen ja tasapainoinen.

Analyyttiset ominaisuudet:

sokeriton uutos: vähintään 16,5 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 9,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 350

20. *”Akostné víno” arvomerkinnällä ”bobuľový výber”*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Kirkkaus: kirkas ja kupliva, voi sisältää hienoja viinikiven kiteitä, ja punaviineissä voi olla pieni määrä pigmenttisaostumaa.

Väri: valkoinen, vaaleanvihreästä vaaleankeltaiseen, hunajankeltainen, lajikkeen, vuosikerran ja arvomerkinnän mukainen.

Tuoksu: puhdas, tunnusomainen ja selkeä, lajikkeen tai merkin mukainen.

Maku: puhdas, tunnusomainen, täyteläinen ja tasapainoinen.

Analyyttiset ominaisuudet:

sokeriton uutos: vähintään 16,5 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 8

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 400

21. *”Akostné víno” arvomerkinnällä ”hrozienkový výber”*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Kirkkaus: kirkas ja kupliva, voi sisältää hienoja viinikiven kiteitä, ja punaviineissä voi olla pieni määrä pigmenttisaostumaa.

Väri: valkoinen, vaaleanvihreästä vaaleankeltaiseen, hunajankeltainen, lajikkeen, vuosikerran ja arvomerkinnän mukainen.

Tuoksu: puhdas, tunnusomainen ja selkeä, lajikkeen tai merkin mukainen.

Maku: puhdas, tunnusomainen, täyteläinen ja tasapainoinen.

Analyyttiset ominaisuudet:

sokeriton uutos: vähintään 16,5 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 8

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 30

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 400

22. *”Akostné víno” arvomerkinnällä ”cibébový/botrytický výber”*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Kirkkaus: kirkas ja kupliva, voi sisältää hienoja viinikiven kiteitä, ja punaviineissä voi olla pieni määrä pigmenttisaostumaa.

Väri: valkoinen, vaaleanvihreästä vaaleankeltaiseen, hunajankeltainen, lajikkeen, vuosikerran ja arvomerkinnän mukainen.

Tuoksu: puhdas, tunnusomainen ja selkeä, lajikkeen tai merkin mukainen.

Maku: puhdas, tunnusomainen, täyteläinen ja tasapainoinen.

Analyyttiset ominaisuudet:

sokeriton uutos: vähintään 16,5 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 8

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 30

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 400

23. *”Akostné víno” arvomerkinnällä ”ľadové víno”*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Kirkkaus: kirkas ja kupliva, voi sisältää hienoja viinikiven kiteitä, ja punaviineissä voi olla pieni määrä pigmenttisaostumaa.

Väri: valkoinen, vaaleanvihreästä vaaleankeltaiseen, hunajankeltainen, lajikkeen, vuosikerran ja arvomerkinnän mukainen.

Tuoksu: puhdas, tunnusomainen ja selkeä, lajikkeen tai merkin mukainen.

Maku: puhdas, tunnusomainen, täyteläinen ja tasapainoinen.

Analyyttiset ominaisuudet:

sokeriton uutos: vähintään 16,5 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 6

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 30

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 400

24. *”Akostné víno” arvomerkinnällä ”slamové víno”*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Kirkkaus: kirkas ja kupliva, voi sisältää hienoja viinikiven kiteitä, ja punaviineissä voi olla pieni määrä pigmenttisaostumaa.

Väri: valkoinen, vaaleanvihreästä vaaleankeltaiseen, hunajankeltainen, lajikkeen, vuosikerran ja arvomerkinnän mukainen.

Tuoksu: puhdas, tunnusomainen ja selkeä, lajikkeen tai merkin mukainen.

Maku: puhdas, tunnusomainen, täyteläinen ja tasapainoinen.

Analyyttiset ominaisuudet:

sokeriton uutos: vähintään 16,5 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 6

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 30

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 400

25. *Likérové víno*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: valkoisesta meripihkanväriseen, nimityksen ja vuosikerran mukainen.

Tuoksu: puhdas, tunnusomainen ja selkeä, lajikkeen tai merkin mukainen, tuoksu voi olla myös vähemmän selkeä.

Maku: puhdas, tunnusomainen, täyteläinen, tasapainoinen ja selkeä, mutta täyteläisyys ja erottuvuus voivat vaihdella hieman.

Analyyttiset ominaisuudet:

kokonaisalkoholipitoisuus: vähintään 17,5 til-%

kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 150 mg/l sellaisten viinien osalta, joiden jäännössokeripitoisuus on 5 g/l tai vähemmän, ja enintään 200 mg/l sellaisten viinien osalta, joiden jäännössokeripitoisuus on yli 5 mg/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 15

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 200

26. *Sekt V.O.*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: valkoinen, roseenvärinen tai punainen, nimityksen ja vuosikerran mukainen.

Tuoksu: puhdas, tunnusomainen, selkeä ja raikas, lajikkeen tai merkin mukainen.

Kuplat: hienojakoiset ja pitkäkestoiset.

Maku: selkeä, raikas, tasapainoinen, puhdas ja täyteläinen.

Analyyttiset ominaisuudet:

kokonaisalkoholipitoisuus: vähintään 10,0 til-%

sokeriton uutos: vähintään 16 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 185

27. *Pestovateľský sekt*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: valkoinen, roseenvärinen tai punainen, nimityksen ja vuosikerran mukainen.

Tuoksu: puhdas, tunnusomainen, selkeä ja raikas, lajikkeen tai merkin mukainen.

Kuplat: hienojakoiset ja pitkäkestoiset.

Maku: selkeä, raikas, tasapainoinen, puhdas ja täyteläinen.

Analyyttiset ominaisuudet:

kokonaisalkoholipitoisuus: vähintään 10,0 til-%

sokeriton uutos: vähintään 16,5 g/l

Vaikka kokonaisalkoholipitoisuutta ei ilmoiteta taulukossa, eritelmä täyttää kaikki EU:n lainsäädännössä säädetyt vaatimukset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%) 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 185

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityinen viininvalmistusmenetelmä*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Yhteiset määräykset

Kaikkien viininvalmistukseen käytettävien rypäleiden on oltava peräisin vinohradnícka oblasť Tokaj -alueelta. Tokaj-viinejä saa valmistaa ja tuottaa vain tällä alueella.

2. Tokajské samorodné víno

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tokajské samorodné víno tuotetaan alkoholikäyttämällä Tokaj-lajikkeiden rypäleitä, jos cibebas-rypäleiden (*Botrytis*-jalohomeen vaikutuksesta rusinoituneiden rypäleiden) massatuotantoedellytykset eivät ole suotuisat. Tokajské samorodné víno jaetaan kahteen tyyppiin:

a) Tokajské samorodné suché, jota tuotetaan niinä vuosina, jotka eivät ole suotuisia cibebas-rypäleiden tuotannolle, tai sellaisista tertuista korjatuista rypäleistä, joista cibebas-rypäleet on jo korjattu nimityksellä ”výberové” varustettujen Tokaj-viinien tuotantoa varten; rypäleiden sokeripitoisuuden on oltava vähintään 21 NM-astetta; tuotetun viinin luonnollinen jäännössokeripitoisuus saa olla enintään 10 g/l

b) Tokajské samorodné sladké, jota valmistetaan tavallisista rypäleistä yhdessä cibebas-rypäleiden kanssa siten, että cibebas-rypäleitä ei ole erotettu tavallisista rypäleistä vaan ne jalostetaan yhdessä muiden rypäleiden kanssa, joiden sokeripitoisuuden on oltava vähintään 24 NM-astetta; viinin luonnollinen sokeripitoisuus on yli 10 g/l.

Tokajské samorodné suché- ja Tokajské samorodné sladké -viinejä on kypsytettävä vähintään kaksi vuotta, joista vähintään yksi vuosi puutynnyrissä, ennen kuin ne saatetaan markkinoille.

3. Tokajský výber

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tokajský výber tuotetaan alkoholikäyttämällä sen jälkeen, kun cibebas-rypäleiden päälle on kaadettu vinohradnícka oblasť Tokaj -alueelta peräisin olevaa rypäleen puristemehua, jonka sokeripitoisuus on vähintään 21 NM-astetta, tai samanlaatuista ja samaa vuosikertaa olevaa vinohradnícka oblasť Tokaj -alueelta peräisin olevaa viiniä. Tokajský výber jaetaan valmistuksessa käytettyjen cibebas-rypäleiden määrän mukaan luokkiin, jotka määritellään ilmaisulla ”putňový” täydennettynä numeroilla 3–6. Tokajský výber -viinin on annettava kypsyä vähintään kolme vuotta, joista vähintään kaksi vuotta puutynnyrissä.

4. Tokajský mášláš

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tokajský mášláš tuotetaan alkoholikäyttämällä rypäleen puristemehua tai viiniä, joka on samaa vuosikertaa ja peräisin vinohradnícka oblasť Tokaj -alueelta ja joka kaadetaan Samorodné- tai Výber-rypäleen viinisakan päälle. Sitä kypsytetään vähintään kaksi vuotta, joista vähintään yksi vuosi puutynnyrissä.

5. Tokajský forditáš

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tokajský forditáš tuotetaan alkoholikäyttämällä rypäleen puristemehua tai viiniä, joka on samaa vuosikertaa ja peräisin vinohradnícka oblasť Tokaj -alueelta ja joka kaadetaan cibebas-rypäleiden puristejäännöksen päälle. Sitä kypsytetään vähintään kaksi vuotta, joista vähintään yksi vuosi puutynnyrissä.

6. Tokajská výberová esencia

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tokajská výberová esencia tuotetaan alkoholikäyttämällä cibebas-rypäleitä. Rypäleet valikoidaan korjuun aikana, ja niiden päälle kaadetaan heti prosessoinnin jälkeen rypäleen puristemehua, joka on peräisin vinohradnícka oblasť Tokaj -alueella sijaitsevasta määritetystä viinitarhasta, tai saman vuosikerran viiniä, jossa on vähintään 180 g/l luonnollista sokeria ja 45 g/l sokeritonta uutosta. Sitä kypsytetään vähintään kolme vuotta, joista vähintään kaksi vuotta puutynnyrissä.

7. Tokajská esencia

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tokajská esencia tuotetaan käyttämällä puristamatonta rypälemehua, joka saadaan erikseen valikoiduista cibebas-rypäleistä. Se sisältää vähintään 450 g/l luonnollista sokeria ja 50 g/l sokeritonta uutosta. Sitä kypsytetään vähintään kolme vuotta, joista vähintään kaksi vuotta puutynnyrissä.

8. Tokajský Furmint

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinin, joka tuotetaan alkoholikäyttämällä Furmint-lajikkeen rypäleitä, joihin on lisätty vinohradnícka oblasť Tokaj -alueella viljeltyjä Lipovina- ja Muškát žltý -lajikkeita (joiden osuus saa olla enintään 15 %), nimitys on Tokajský Furmint.

9. Tokajská Lipovina

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinin, joka tuotetaan alkoholikäyttämällä Lipovina-lajikkeen rypäleitä, joihin on lisätty vinohradnícka oblasť Tokaj -alueella viljeltyjä Furmint- ja Muškát žltý -lajikkeita (joiden osuus saa olla enintään 15 %), nimitys on Tokajský Lipovina.

10. Tokajský Muškát žltý

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinin, joka tuotetaan alkoholikäyttämällä Muškát žltý -lajikkeen rypäleitä, joihin on lisätty vinohradnícka oblasť Tokaj -alueella viljeltyjä Furmint- ja Lipovina-lajikkeita (joiden osuus saa olla enintään 15 %), nimitys on Tokajský Muškát žltý.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

8. Tokajská esencia

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

10. Tokajský Mášláš

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

11. Tokajský Furmint

14 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

14. Akostné víno

14 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno

9 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

23. Likérové víno

14 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

24. Sekt V.O.

14 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

25. Pestovateľský sekt

14 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tokaj on rajattu viininviljelyalue, joka rajoittuu seuraavien kuntien maarekisterialueiden rajoihin: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov ja Viničky.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő – Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta – Zeta

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Rajatulla maantieteellisellä alueella harjoitettava viininviljely ja -valmistus perustuu siihen, että viiniköynnöksiä viljellään ja viinit kypsytetään Zemplín-vuoriston ainutlaatuisessa vulkaanisessa maaperässä ja alueen erityisissä ilmasto-olosuhteissa. Zemplín-vuoriston pinnanmuodostus on hieman tai kohtalaisen rikkonainen ja kumpuileva. Alueelle on luonteenomaista maaperän vulkaaninen koostumus, jossa on andesiitteja, ryoliitteja ja ryoliittituffeja. Ne muodostavat perustan raskaalle saviselle ja saven- ja hiesunsekaiselle maaperälle, jossa on runsaasti kivennäisaineita. Zemplín-kukkuloiden maaperän kivet ovat pääasiassa happamia. Viinitarhat on istutettu 105–320 metrin korkeuteen merenpinnasta. Vinohradnícka oblasť Tokaj -alueella on vain etelä-, kaakkois- ja lounaisrinteitä. Koska rinteet ovat suuntautuneet näin, viiniköynnökset saavat syysauringon lämpöä koko päivän, ja tämän ansiosta rypäleisiin muodostuu riittävästi luonnollista sokeria ja aromeja maassa, vedessä ja ilmassa olevista alkuaineista. Maaperä on vulkaanista alkuperää ja hyvin kivistä. Maaperän vaikutus rypäleiden kypsymiseen on ratkaiseva. Pitkinä aurinkoisina syyspäivinä maaperä absorboi auringonvaloa ja vapauttaa sen yöllä, mikä tasoittaa päivä- ja yölämpötilojen eroa ja edistää rypäleiden kypsymistä. Rajatun maantieteellisen alueen maaperän erottava piirre on se, että maa on aamulla yhä lämmin jopa viileän syysyön jälkeen.

Tokajin alue kuuluu mannerilmastovyöhykkeeseen, ja sen vuotuinen keskilämpötila on noin 9,6 celsiusastetta. Kasvukaudella keskilämpötila on noin 16 celsiusastetta, auringonpaistetta saadaan jopa 1 075 tuntia ja maa-aineksen lämpötila 50 cm:n syvyydessä on 13,5 celsiusastetta. Alueen keskimääräinen sademäärä on 608 mm, ja sadetta saadaan eniten kesä- ja heinäkuussa. Kokonaisuutena sademäärä jakautuu melko epätasaisesti toisaalta talven ja kevään ja toisaalta kesän ja syksyn välillä. Alueelle ovat tyypillisiä pitkät ja kuivat syksyt. Syksyisin lähes jokapäiväinen aamu-usva edistää jalohomeen muodostumista ja kehittymistä rypäleissä. Viinin tuotannossa käytettävät cibebas-rypäleet ovat rusinoituneita rypäleitä, joita syntyy suotuisina vuosina *Botrytis cinerea* Persoon -jalohometartunnan saaneissa Tokajin alueen Furmint-, Lipovina- ja Muškát žltý -lajikkeiden tertuissa. Korkealaatuisen viinin tuotanto perustuu erityiseen tekniikkaan, jolla tiettyyn määrään viiniä lisätään tarkka osuus cibebas-rypäleitä, sekä viinien kypsytykseen useiden vuosien ajan tuffikellareissa säilytettävissä tammitynnyreissä.

Pohjoisessa aluetta suojaa Zemplín-vuoristo. Alueen eteläosa on syksyllä vallitsevien etelätuulien ansiosta kuiva ja tarjoaa täydelliset olosuhteet *Botrytis cinerea* -jalohomeen kehittymiselle ja cibebas-rypäleiden muodostumiselle. Cibebas-rypäleet ovat terveitä rypäleitä, jotka ovat saaneet *Botrytis cinerea* -jalohometartunnan. Jalohome vahingoittaa rypäleen kuorta, jolloin rypäleessä oleva vesi haihtuu ja sokeri tiivistyy. Cibebas-rypäleet ovat ainutlaatuisia, ja niitä esiintyy vain tällä alueella. Vulkaanisen maaperän ansiosta viinit ovat muiden alueiden viinejä mineraalisempia ja täyteläisempiä, mikä näkyy melko korkeana uutospitoisuutena.

Alueen ilmasto lisää happopitoisuutta ja – vuosikerrasta riippuen – cibebas-rypäleiden muodostumista ja rypäleiden sokeripitoisuutta niiden korjuuhetkellä. Verrattuna Slovakian muihin viininviljelyalueisiin tällä alueella tuotettujen viinien uutospitoisuus on kaikkien viiniluokkien osalta 1–3 g/l korkeampi, ja niiden keskimääräinen happopitoisuus on 12–14 g/l korjuuhetkellä ja 6–10 g/l lopputuotteessa.

Ensimmäiset kirjalliset tiedot viininviljelystä ovat peräisin Rooman valtakunnan ajalta (100-luvulta jaa.) Myöhemmin slaavit asettuivat asumaan alueelle ja antoivat Bodrog- ja Tisajokien yhtymäkohdassa olevalle paikkakunnalle ja kukkulalle nimen ”Stokaj”. Kuningas Béla IV toi 1200-luvulla alueelle italialaisia siirtolaisia Barin alueelta, ja nämä toivat mukanaan keskeisen Tokaj-viineissä käytettävän Furmint-lajikkeen. Turkkilaissotien ja 170 vuotta kestäneen Turkin vallan aikana rakennettiin maanalaisia suojia. Näitä tuffiin kaivettuja kellareita, joissa lämpötila pysyy vakaana ympäri vuoden, alettiin myöhemmin käyttää Tokaj-viinien säilytykseen. Ensimmäinen korkealaatuinen Tokaj-viini tuotettiin vuonna 1650. Tokaj oli suosionsa huipulla 1600- ja 1700-luvulla. Ferenc II Rákóczin ansiosta Tokaj löysi tiensä Ranskaan Ludvig XIV:n hoviin, jossa sille annettiin nimitys ”Vinum Regum – Rex Vinorum” (”viinien kuningas, kuninkaiden viini”). Tokaj oli tsaari Pietari Suuren ja hänen seuraajansa Katariina Suuren suosikkiviini. Tokaj-viinillä uskottiin olevan parantavia vaikutuksia, ja sitä annettiin yleislääkkeenä moniin vaivoihin (”Universalis vera medicina”).

Tuotteen laatu perustuu erityisiin maaperä- ja ilmasto-olosuhteisiin sekä tuottajien osaamiseen ja kokemukseen. Tokaj-viinin ainutlaatuisuus on tunnustettu oikeudellisesti 6. maaliskuuta 1959 annetulla Slovakian kansallisneuvoston lailla nro 4, jolla se lisättiin kansalliseen rekisteriin, sen vuonna 1967 tapahtuneella rekisteröinnillä WIPO:n alkuperänimitysten rekisteriin sekä Sveitsin ja Portugalin kanssa tehdyillä kahdenvälisillä sopimuksilla.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Viininviljelyä ja viininvalmistusta koskeva laki nro 182/2005, sellaisena kuin se on muutettuna

Slovakian maatalousministeriön asetus nro 232/2005 vinohradnícka oblasť Tokaj -viininviljelyalueesta

Slovakian maatalousministeriön asetus nro 237/2005 istutusoikeuksien myöntämisedellytyksistä ja viininviljelyä ja viininvalmistusta koskevan lain nro 182/2005 tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta

Linkki tuote-eritelmään

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