C/2025/752

30.1.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/752)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Vinohradnícka oblasť Tokaj»

PDO-SK-A0120-AM02

Date de communication: 5.11.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Dans le document unique et le cahier des charges, les valeurs de l'acidité volatile étaient initialement indiquées en grammes d'acide acétique par litre. Le groupement de producteurs demande que la présentation des valeurs soit alignée sur les dispositions actuellement applicables qui figurent à l'annexe I, partie C, point 1, du règlement délégué (UE) 2019/934.

Conformément à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué 2019/33, la modification est considérée comme une modification standard, étant donné que le nom de l'AOP n'est pas modifié, qu'aucune catégorie d'AOP n'est modifiée, que le lien avec l'aire géographique n'est pas rompu et qu'il n'y a pas de restrictions à la mise sur le marché des produits.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin
3. Vin de liqueur
5. Vin mousseux de qualité
6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux de la position 2009

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Description des vins**

1. *Tokajské samorodné suché*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune pâle à jaune doré avec des reflets tirant sur le brun; des nuances plus claires sont possibles.

Nez: intense, caractéristique du Tokaj – fruits mûrs, noix.

Bouche: caractéristique du Tokaj, évoquant le pain, miel à caramel, fruits mûrs.

Caractéristiques analytiques:

teneur en sucre résiduel (glucose + fructose) jusqu'à 10 g/l

extrait sans sucre: 23 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 12

— Acidité totale minimale 5,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 300

2. *Tokajské samorodné sladké*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune pâle à jaune doré avec des reflets tirant sur le brun; des nuances plus claires sont possibles.

Nez: intense, caractéristique du Tokaj – fruits mûrs, noix.

Bouche: caractéristique du Tokaj, évoquant le pain, miel à caramel, fruits mûrs.

Caractéristiques analytiques:

teneur en sucre résiduel (glucose + fructose) supérieure à 10 g/l

extrait sans sucre: 23 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 12

— Acidité totale minimale 5,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 300

3. *Tokajský výber trojputňový*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à ambre profond.

Nez: intense, caractéristique du Tokaj – hydromel, fruits mûrs, noix.

Bouche: caractéristique du Tokaj, évoquant le pain, miel à caramel, fruits mûrs.

Caractéristiques analytiques:

teneur en sucre résiduel: 60 g/l

extrait sans sucre: 25 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 9

— Acidité totale minimale 6

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 35

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 400

4. *Tokajský výber štvorputňový*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à ambre profond.

Nez: intense, caractéristique du Tokaj – hydromel, fruits mûrs, noix.

Bouche: caractéristique du Tokaj, évoquant le pain, miel à caramel, fruits mûrs.

Caractéristiques analytiques:

teneur en sucre résiduel: 90 g/l

extrait sans sucre: 30 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 9

— Acidité totale minimale 6

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 35

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 400

5. *Tokajský výber päťputňový*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à ambre profond.

Nez: intense, caractéristique du Tokaj – hydromel, fruits mûrs, noix.

Bouche: caractéristique du Tokaj, évoquant le pain, miel à caramel, fruits mûrs.

Caractéristiques analytiques:

teneur en sucre résiduel: 120 g/l

extrait sans sucre: 35 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 9

— Acidité totale minimale 6

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 35

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 400

6. *Tokajský výber šesťputňový*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à ambre profond.

Nez: intense, caractéristique du Tokaj – hydromel, fruits mûrs, noix.

Bouche: caractéristique du Tokaj, évoquant le pain, miel à caramel, fruits mûrs.

Caractéristiques analytiques:

teneur en sucre résiduel: 150 g/l

extrait sans sucre: 40 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 9

— Acidité totale minimale 6

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 35

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 400

7. *Tokajský mášláš suchý*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à jaune-ambre vif.

Nez: intense, caractéristique du Tokaj – hydromel, fruits mûrs, noix.

Bouche: caractéristique du Tokaj, évoquant le pain, miel à caramel, fruits mûrs.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 23 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 9

— Acidité totale minimale 6

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 350

8. *Tokajský mášláš sladký*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à jaune-ambre vif.

Nez: intense, caractéristique du Tokaj – hydromel, fruits mûrs, noix.

Bouche: caractéristique du Tokaj, évoquant le pain, miel à caramel, fruits mûrs.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 23 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 9

— Acidité totale minimale 6

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 350

9. *Tokajský forditáš suchý*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à jaune-ambre vif.

Nez: intense, caractéristique du Tokaj – hydromel, fruits mûrs, noix.

Bouche: caractéristique du Tokaj, évoquant le pain, miel à caramel, fruits mûrs.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 23 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 9

— Acidité totale minimale 6

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 350

10. *Tokajský forditáš sladký*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à jaune-ambre vif.

Nez: intense, caractéristique du Tokaj – hydromel, fruits mûrs, noix.

Bouche: caractéristique du Tokaj, évoquant le pain, miel à caramel, fruits mûrs.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 23 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 9

— Acidité totale minimale 6

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 350

11. *Tokajská výberová esencia*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à ambre profond.

Nez: intense, caractéristique du Tokaj – hydromel, fruits mûrs, noix.

Bouche: caractéristique du Tokaj, évoquant le pain, miel à caramel, fruits mûrs.

Caractéristiques analytiques:

teneur en sucre résiduel: 180 g/l au minimum

extrait sans sucre: 45 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 6

— Acidité totale minimale 6

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 35

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 400

12. *Tokajská esencia*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à jaune-ambre vif.

Nez: intense, caractéristique du Tokaj – hydromel, fruits mûrs, noix.

Bouche: caractéristique du Tokaj, évoquant le pain, miel à caramel, fruits mûrs.

Caractéristiques analytiques:

titre alcoométrique acquis:	8 % du volume au maximum
teneur en sucre résiduel:	au-dessus de 450 g/l
extrait sans sucre:	50 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 1,2

— Acidité totale minimale 8

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 400

13. *Tokajský Furmint*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: vert pâle à jaune pâle, dorée.

Nez: arôme intense, typique du cépage.

Bouche: typique du cépage, pleine, harmonieuse.

Caractéristiques analytiques:

Anhydride sulfureux total: au maximum 200 mg/l, si la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l, au maximum 250 mg/l.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 9

— Acidité totale minimale 3,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 250

14. *Tokajská Lipovina*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: vert pâle à jaune pâle, dorée.

Nez: arôme intense, typique du cépage.

Bouche: typique du cépage, pleine, harmonieuse.

Caractéristiques analytiques:

Anhydride sulfureux total: au maximum 200 mg/l, si la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l, au maximum 250 mg/l.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 9

— Acidité totale minimale 3,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 250

15. *Tokajský Muškát žltý*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: vert pâle à jaune pâle, dorée.

Nez: arôme intense, typique du cépage.

Bouche: typique du cépage, pleine, harmonieuse.

Caractéristiques analytiques:

Anhydride sulfureux total: au maximum 200 mg/l, si la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l, au maximum 250 mg/l.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 9

— Acidité totale minimale 3,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 250

16. *Vin de qualité*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide, avec une légère effervescence; peut contenir des fibres isolées provenant du filtre, de petites particules de liège, de fins cristaux de tartre et, pour les vins rouges, un léger dépôt résultant de la précipitation des pigments.

Robe: vert pâle à jaune pâle, dorée évoquant le miel, pour les vins blancs, une légère nuance jaune-brune ou rosée est admise.

Nez: net, typique, intense, selon le cépage ou la marque, un arôme moins prononcé est aussi admis.

Bouche: nette, typique, pleine, harmonieuse, fraîche; de légers écarts en ce qui concerne les caractères de plénitude et de typicité sont admis.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16 g/l au minimum,

anhydride sulfureux total: au maximum 200 mg/l, si la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l, au maximum 250 mg/l.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 9,5

— Acidité totale minimale 3,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 250

17. *Vin de qualité avec attribut de catégorie «kabinetné»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir de fins cristaux de tartre et, pour les vins rouges, un léger dépôt résultant de la précipitation des pigments.

Robe: blanche, vert pâle à jaune pâle, dorée évoquant le miel, selon le cépage, le millésime et l'attribut.

Nez: net, typique, intense, selon le cépage ou la marque.

Bouche: nette, typique, pleine, harmonieuse.

Caractéristiques analytiques:

Lorsque la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l, la valeur augmente de 50 mg/l,

extrait sans sucre:	16,5 g/l au minimum,
acidité de titration:	3,5 g/l au minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 9,5

— Acidité totale minimale 3,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 200

18. *Vin de qualité avec attribut de catégorie «neskorý zber» (vendange tardive)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir de fins cristaux de tartre et, pour les vins rouges, un léger dépôt résultant de la précipitation des pigments.

Robe: blanche, vert pâle à jaune pâle, dorée évoquant le miel, selon le cépage, le millésime et l'attribut.

Nez: net, typique, intense, selon le cépage ou la marque.

Bouche: nette, typique, pleine, harmonieuse.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16,5 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 9,5

— Acidité totale minimale 3,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 300

19. *Vin de qualité avec attribut de catégorie «výber z hrozna» (vendange sélective)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir de fins cristaux de tartre et, pour les vins rouges, un léger dépôt résultant de la précipitation des pigments.

Robe: blanche, vert pâle à jaune pâle, dorée évoquant le miel, selon le cépage, le millésime et l'attribut.

Nez: net, typique, intense, selon le cépage ou la marque.

Bouche: nette, typique, pleine, harmonieuse.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16,5 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 9,5

— Acidité totale minimale 3,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 350

20. *Vin de qualité avec attribut de catégorie «bobuľový výber» (sélection de grains)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir de fins cristaux de tartre et, pour les vins rouges, un léger dépôt résultant de la précipitation des pigments.

Robe: blanche, vert pâle à jaune pâle, dorée évoquant le miel, selon le cépage, le millésime et l'attribut.

Nez: net, typique, intense, selon le cépage ou la marque.

Bouche: nette, typique, pleine, harmonieuse.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16,5 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 8

— Acidité totale minimale 3,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 400

21. *Vin de qualité avec attribut de catégorie «hrozienkový výber» (sélection de raisins passerillés)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir de fins cristaux de tartre et, pour les vins rouges, un léger dépôt résultant de la précipitation des pigments.

Robe: blanche, vert pâle à jaune pâle, dorée évoquant le miel, selon le cépage, le millésime et l'attribut.

Nez: net, typique, intense, selon le cépage ou la marque.

Bouche: nette, typique, pleine, harmonieuse.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16,5 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 8

— Acidité totale minimale 3,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 30

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 400

22. *Vin de qualité avec attribut de catégorie «cibébový/botrytický výber» (sélection de grains nobles/botrytisés)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir de fins cristaux de tartre et, pour les vins rouges, un léger dépôt résultant de la précipitation des pigments.

Robe: blanche, vert pâle à jaune pâle, dorée évoquant le miel, selon le cépage, le millésime et l'attribut.

Nez: net, typique, intense, selon le cépage ou la marque.

Bouche: nette, typique, pleine, harmonieuse.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16,5 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 8

— Acidité totale minimale 3,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 30

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 400

23. *Vin de qualité avec attribut de catégorie «ľadové víno» (vin de glace)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir de fins cristaux de tartre et, pour les vins rouges, un léger dépôt résultant de la précipitation des pigments.

Robe: blanche, vert pâle à jaune pâle, dorée évoquant le miel, selon le cépage, le millésime et l'attribut.

Nez: net, typique, intense, selon le cépage ou la marque.

Bouche: nette, typique, pleine, harmonieuse.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16,5 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 6

— Acidité totale minimale 3,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 30

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 400

24. *Vin de qualité avec attribut de catégorie «slamové víno» (vin de paille)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir de fins cristaux de tartre et, pour les vins rouges, un léger dépôt résultant de la précipitation des pigments.

Robe: blanche, vert pâle à jaune pâle, dorée évoquant le miel, selon le cépage, le millésime et l'attribut.

Nez: net, typique, intense, selon le cépage ou la marque.

Bouche: nette, typique, pleine, harmonieuse.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16,5 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 6

— Acidité totale minimale 3,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 30

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 400

25. *Likérové víno (vin de liqueur)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: blanche à ambre selon la marque et le millésime.

Nez: net, typique, intense, selon le cépage ou la marque, un arôme moins prononcé est aussi admis.

Bouche: nette, typique, pleine, harmonieuse, intense; de légers écarts en ce qui concerne les caractères de plénitude et de typicité sont admis.

Caractéristiques analytiques:

titre alcoométrique total: au minimum 17,5 % de volume

anhydride sulfureux total: au maximum 150 mg/l pour les vins avec la teneur en sucre résiduel jusqu'à 5 g/l, au maximum 200 mg/l pour les vins avec la teneur en sucre résiduel supérieure à 5 g/l

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 15

— Acidité totale minimale 3,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 200

26. *Sekt V. O.*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: blanche, rose et rouge selon l'appellation et le millésime.

Nez: net, typique, intense, frais, selon le cépage ou la marque.

Effervescence: légère et de longue durée.

Bouche: intense, fraîche, harmonieuse, nette, pleine.

Caractéristiques analytiques:

titre alcoométrique total: au minimum 10,0 % de volume

extrait sans sucre: 16 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 10

— Acidité totale minimale 3,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 185

27. *Pestovateľský sekt*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: blanche, rose et rouge selon l'appellation et le millésime.

Nez: net, typique, intense, frais, selon le cépage ou la marque.

Effervescence: légère et de longue durée.

Bouche: intense, fraîche, harmonieuse, nette, pleine.

Caractéristiques analytiques:

titre alcoométrique total: au minimum 10,0 % de volume

extrait sans sucre: 16,5 g/l au minimum

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol) 10

— Acidité totale minimale 3,5

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 185

5. **Pratiques œnologiques**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Pratique oenologique spécifique

Dispositions communes

La totalité des raisins utilisés pour la production du vin doivent provenir de la zone viticole de Tokaj. Le vin de Tokaj ne peut être produit et mis en bouteille que dans cette zone.

2. Tokajské samorodné víno

Pratique oenologique spécifique

Le Tokajské samorodné víno est produit par fermentation alcoolique à partir de raisins des cépages de Tokaj si les conditions pour l'obtention de grains nobles (*cibebas*) en grandes quantités ne sont pas favorables. Le Tokajské samorodné víno se divise en deux catégories:

a) le Tokajské samorodné suché, qui est produit lors des millésimes défavorables à la formation des grains nobles ou qui est issu de raisins dont les grappes ont été récoltées à l'avance pour la production de vins de Tokaj «výberové»; la teneur en sucre des raisins doit être au minimum 21 °NM; la teneur en sucre naturel résiduel du vin produit n'est pas supérieure à 10 g/l;

b) le Tokajské samorodné sladké, qui est produit à partir de raisins et d'une certaine quantité de grains nobles, lesquels ne sont pas séparés des raisins mais traités avec les autres raisins, dont la teneur en sucre doit être au minimum de 24 °NM; la teneur en sucre naturel du vin est supérieure à 10 g/l.

Le Tokajské samorodné suché et le Tokajské samorodné sladké peuvent être mis sur le marché au plus tôt après deux ans de vieillissement, dont au moins un an en fûts de bois.

3. Tokajský výber

Pratique oenologique spécifique

Le Tokajský výber est produit par fermentation alcoolique de moût ayant une teneur en sucre de 21 °NM au minimum issus de la zone viticole de Tokaj ou de vin de même qualité et du même millésime provenant de la zone viticole de Tokaj versé sur le marc de grains nobles. Selon la quantité de grains nobles ajoutés, le Tokajský výber sera divisé en catégories allant de «3-putňový» à «6-putňový» (de 3 à 6 hottes). Les vins Tokajský výber seront élevés pendant au moins trois ans, dont au moins deux ans en fût de bois.

4. Tokajský mášláš

Pratique oenologique spécifique

Le Tokajský mášláš est un vin produit par fermentation alcoolique de moût ou de vin du même millésime de la zone viticole de Tokaj versé sur la lie de fermentation de Tokajské samorodné ou Tokajský výber. Il est élevé pendant au moins deux ans, dont au moins un an en fût de bois.

5. Tokajský forditáš

Pratique oenologique spécifique

Le Tokajský forditáš est un vin produit par fermentation alcoolique de moût ou de vin du même millésime de la zone viticole de Tokaj, versé sur le marc de grains nobles. Il est élevé pendant au moins deux ans, dont au moins un an en fût de bois.

6. Tokajská výberová esencia

Pratique oenologique spécifique

Le Tokajská výberová esencia est un vin issu de la fermentation alcoolique de grains nobles. Pendant la récolte, les baies de raisins sont sélectionnées séparément et sont immergées, immédiatement après la transformation, dans le moût provenant du vignoble défini du «vinohradnícka oblasť Tokaj» ou dans du vin «Tokajské víno» du même millésime qui contient au moins 180 g/l de sucre naturel et 45 g/l d'extrait sans sucre. Le vin est élevé pendant au moins trois ans, dont au moins deux ans en fût de bois.

7. Tokajská esencia

Pratique oenologique spécifique

Le Tokajská esencia est un vin issu de la fermentation lente du vin de goutte produit à partir de grains nobles sélectionnés séparément. L'esencia contient au moins 450 g/l de sucre naturel et 50 g/l d'extrait sans sucre. Le vin est élevé pendant au moins trois ans, dont au moins deux ans en fût de bois.

8. Tokajský Furmint

Pratique oenologique spécifique

Le vin produit par la fermentation alcoolique de raisins du cépage Furmint auxquels sont ajoutés des raisins des cépages Lipovina et Muškát žltý (ne représentant pas plus de 15 % au total) cultivés dans la zone viticole de Tokaj, est dénommé Tokajský Furmint.

9. Tokajská Lipovina

Pratique oenologique spécifique

Le vin produit par la fermentation alcoolique de raisins du cépage Lipovina auxquels sont ajoutés des raisins des cépages Furmint et Muškát žltý (ne représentant pas plus de 15 % au total) cultivés dans la zone viticole de Tokaj, est dénommé Tokajská Lipovina.

10. Tokajský Muškát žltý

Pratique oenologique spécifique

Le vin produit par la fermentation alcoolique de raisins du cépage Muškát žltý auxquels sont ajoutés des cépages Furmint et Lipovina (ne représentant pas plus de 15 % au total) cultivés dans la zone viticole de Tokaj, est dénommé Tokajský Muškát žltý.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

8. Tokajská esencia

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

10. Tokajský Mášláš

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

11. Tokajský Furmint

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

12. Tokajská Lipovina

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

14. Vin de qualité

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

15. Vin de qualité avec attribut de catégorie «kabinetné»

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

16. Vin de qualité avec attribut de catégorie «neskorý zber» [vendange tardive]

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

17. Vin de qualité avec attribut de catégorie «výber z hrozna» [vendange sélective]

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

18. Vin de qualité avec attribut de catégorie «bobuľový výber» [sélection de grains]

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

19. Vin de qualité avec attribut de catégorie «hrozienkový výber» [sélection de raisins passerillés]

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

20. Vin de qualité avec attribut de catégorie «cibébový/botrytický výber» [sélection de grains nobles/botrytisés]

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

21. Vin de qualité avec attribut de catégorie «ľadové víno» [vin de glace]

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

22. Vin de qualité avec attribut de catégorie «slamové víno» [vin de paille]

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

23. Likérové víno [vin de liqueur]

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

24. Sekt V. O.

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

25. Pestovateľský sekt

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Tokaj est une zone viticole fermée, délimitée par les frontières des sections cadastrales des communes de Tokaj suivantes: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov et Viničky.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő - Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta - Zeta

8. **Description du ou des liens**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

La vitiviniculture dans la zone géographique délimitée est fondée sur la viticulture et l'élevage du vin sur un sol particulier d'origine volcanique des hauteurs de Zemplín, dans des conditions climatiques particulières. Le relief des hauteurs de Zemplín est légèrement à moyennement accidenté et est vallonné. Cette zone se caractérise par la composition volcanique de son sol, qui comporte des andésites ainsi que des ryolithes et leurs tufs constituant la base des terres lourdes argileuses et argilo-glaiseuses, riches en éléments minéraux. Les roches dans les sols des coteaux de Zemplín sont généralement de nature acide. Les vignobles sont plantés à une altitude de 105 à 320 mètres au-dessus du niveau de la mer. Seuls les versants orientés vers le sud, le sud-est et le sud-ouest sont classés dans la zone viticole de Tokaj. Ce type d'orientation des versants permet aux plants de vigne d'être exposés toute la journée au chaud soleil d'automne capable de produire dans les baies de raisin, à partir des éléments nutritifs de la terre, de l'eau et de l'air, une quantité suffisante de sucre naturel et de substances aromatiques. Le sol est fortement caillouteux, d'origine volcanique. L'action du sol a des effets irremplaçables sur la maturation des raisins. Pendant les longues journées ensoleillées par le soleil d'automne, le sol absorbe les rayons du soleil, émis ensuite la nuit. Le sol contribue ainsi à atténuer les différences entre les températures diurnes et nocturnes et a un effet positif sur la maturation des vignes. Une caractéristique typique du sol dans la zone géographique délimitée est que même après une nuit froide d'automne, il est encore chaud le matin.

Le climat de la zone du Tokaj est continental, avec une température moyenne annuelle d'environ 9,6 °C et, pendant la période de végétation, une température moyenne d'environ 16 °C. La durée moyenne d'ensoleillement pendant la période de végétation est de 1 075 heures et la température du sol à une profondeur de 50 cm de 13,5 °C. Les précipitations moyennes dans cette zone atteignent 608 mm, les mois de juin et de juillet enregistrant les précipitations les plus abondantes. Le volume total des précipitations est réparti de manière assez inégale en hiver et en printemps; en été et en automne, il est réparti de manière assez égale. La zone se caractérise par un automne long et sec. Les journées d'automne commencent presque régulièrement par des brouillards matinaux favorisant la formation et le développement de la pourriture noble sur les baies de raisin. Les grains nobles utilisés pour la production de vin sont des baies de raisin flétries qui se forment, lors des millésimes favorables, dans les grappes des cépages Furmint, Lipovina et Muškát žltý atteints par la forme de pourriture noble *Botrytis cinerea Persoon*. La production de vins de la plus haute qualité repose une technique spéciale consistant à ajouter une proportion exacte de grains nobles à un volume déterminé de vin et à élever ce vin en fûts de chêne dans des caves en tuf pendant plusieurs années.

La zone est protégée au nord par les hauteurs de Zemplín; elle est sèche au sud grâce aux vents du sud qui soufflent à l'automne, offrant ainsi des conditions idéales pour le développement de la pourriture noble *Botrytis cinerea* et la formation des grains nobles. Les grains nobles (*cibebas*) sont des baies de raisin saines atteintes par la forme de pourriture noble *Botrytis cinerea* qui rend la peau de la baie poreuse avec pour effets de faire s'évaporer l'eau et se concentrer le sucre. Ils sont uniques et ne se forment que dans cette zone. Le sol volcanique offre aux vins une minéralité plus élevée et une plus grande plénitude exprimée par l'extrait.

Les conditions climatiques de cette zone contribuent au niveau d'acidité plus élevé et, selon les millésimes, à la formation de grains nobles et à la teneur en sucre des raisins à la récolte. Par rapport aux autres zones viticoles de Slovaquie, l'extrait de vins produits dans cette zone est plus élevé de 1 à 3 g/l concernant toutes les catégories de vins, l'acidité moyenne est comprise entre 12 et 14 g/l à la récolte et entre 6 et 10 g/l dans le produit fini.

Les premières connaissances sur la viticulture remontent à l'époque de l'Empire romain (IIe siècle). Plus tard, les Slaves s'installèrent dans la région et donnèrent le nom de «Stokaj» à une localité et une colline situées à la confluence des rivières Bodrog et Tisa. Au XIIIe siècle, le roi Béla IV colonisa cette zone avec des Italiens de la région de Bari, qui y importèrent le cépage de base du Tokaj – le Furmint. Durant les guerres ottomanes et les 170 ans de l'occupation ottomane, des abris furent construits sous terre. Ces caves, creusées dans le tuf et gardant une température constante toute l'année, commencèrent plus tard à être utilisées pour stocker le vin de Tokaj. Le premier vin de Tokaj de qualité supérieure fut produit en 1650. Le Tokaj a connu son plus grand essor aux XVIIe et XVIIIe siècles. François Rákóczi II l'introduisit à la cour royale française de Louis XIV, où il fut qualifié de«VINUM REGUM – REX VINORUM» («Vin des rois – Roi des vins»). Le vin de Tokaj était également très apprécié par le tsar Pierre le Grand, puis par Catherine, qui lui succéda. Des effets curatifs lui ayant été attribués, il fut administré comme un remède universel pour traiter de nombreuses maladies (Universalis vera medicina).

La qualité de ce produit est due tant aux conditions pédoclimatiques particulières qu'à la compétence et à l'expérience de ses producteurs. Le caractère exceptionnel du vin de Tokaj a été reconnu par la loi no 4 du Conseil national slovaque du 6 mars 1959, par l'inscription au registre national et par l'inscription au registre de l'OMPI à Genève en 1967, ainsi que par des accords bilatéraux avec la Suisse et le Portugal.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Cadre juridique:

Droit national

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

Selon les dispositions de la loi no 182/2005 relative à la viticulture et à la production de vin, telle que modifiée,

Arrêté du ministère de l'Agriculture de la République slovaque no 232/2005 relatif à la zone viticole de Tokaj,

Arrêté du ministère de l'Agriculture de la République slovaque no 237/2005 réglementant les précisions sur les conditions d'octroi des droits de plantation et portant exécution de certaines autres dispositions de la loi no 182/2005 Coll. relative à la vitiviniculture.

Lien vers le cahier des charges

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