Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/752)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Vinohradnícka oblasť Tokaj"

PDO-SK-A0120-AM02

Datum obavijesti: 5. studenog 2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

Vinohradnícka oblasť Tokaj

U jedinstvenom dokumentu i specifikaciji proizvoda vrijednosti hlapljivih kiselina izvorno su navedene u gramima octene kiseline po litri. Skupina proizvođača zatražila je da se prikaz tih vrijednosti uskladi s propisima iz dijela C stavka 1. Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934.

U skladu s člankom 14. stavkom 1. Delegirane uredbe Komisije 2019/33 izmjena se smatra standardnom jer se naziv ZOI-ja ne mijenja, ne mijenja se nijedna kategorija ZOI-ja, povezanost sa zemljopisnim područjem nije poništena i ne uvodi se ograničenja za stavljanje proizvoda na tržište.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature (oznaka KN)*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. **Opis vina**

1. *Tokajské samorodné suché (tokajsko suho samorodno)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: blijedožuta do zlatnožuta sa smećkastim tonovima. Moguće su i bljeđe nijanse.

Miris: izražen, tipičan za tokajska vina – prezrelo voće, orašasti plodovi.

Okus: okus kruha tokajskih vina, od meda do karamele, prezrelo voće.

Analitička svojstva:

sadržaj neprevrelih šećera (glukoza i fruktoza): najviše 10 g/l

ekstrakt bez šećera: najmanje 23 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 5,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 300

2. *Tokajské samorodné sladké (tokajsko slatko samorodno)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: blijedožuta do zlatnožuta sa smećkastim tonovima. Moguće su i bljeđe nijanse.

Miris: izražen, tipičan za tokajska vina – prezrelo voće, orašasti plodovi.

Okus: okus kruha tokajskih vina, od meda do karamele, prezrelo voće.

Analitička svojstva:

sadržaj neprevrelih šećera (glukoza i fruktoza): veći od 10 g/l

ekstrakt bez šećera: najmanje 23 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 5,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 300

3. *Tokajský výber trojputňový (tokajsko probrano tri-putňa)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: žuta do tamnojantarna.

Miris: izražen, tipičan za tokajska vina – med, prezrelo voće, orašasti plodovi.

Okus: okus kruha tokajskih vina, od meda do karamele, prezrelo voće.

Analitička svojstva:

sadržaj neprevrelih šećera: 60 g/l

ekstrakt bez šećera: najmanje 25 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 6

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 35

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 400

4. *Tokajský výber štvorputňový (tokajsko probrano četiri-putňa)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: žuta do tamnojantarna.

Miris: izražen, tipičan za tokajska vina – med, prezrelo voće, orašasti plodovi.

Okus: okus kruha tokajskih vina, od meda do karamele, prezrelo voće.

Analitička svojstva:

sadržaj neprevrelih šećera: 90 g/l

ekstrakt bez šećera: najmanje 30 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 6

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 35

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 400

5. *Tokajský výber päťputňový (tokajsko probrano pet-putňa)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: žuta do tamnojantarna.

Miris: izražen, tipičan za tokajska vina – med, prezrelo voće, orašasti plodovi.

Okus: okus kruha tokajskih vina, od meda do karamele, prezrelo voće.

Analitička svojstva:

sadržaj neprevrelih šećera: 120 g/l

ekstrakt bez šećera: najmanje 35 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 6

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 35

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 400

6. *Tokajský výber šesťputňový (tokajsko probrano šest-putňa)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: žuta do tamnojantarna.

Miris: izražen, tipičan za tokajska vina – med, prezrelo voće, orašasti plodovi.

Okus: okus kruha tokajskih vina, od meda do karamele, prezrelo voće.

Analitička svojstva:

sadržaj neprevrelih šećera: 150 g/l

ekstrakt bez šećera: najmanje 40 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 6

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 35

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 400

7. *Tokajský mášláš suchý (tokajski suhi mášláš)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: žuta do tamnojantarno žuta.

Miris: izražen, tipičan za tokajska vina – med, prezrelo voće, orašasti plodovi.

Okus: okus kruha tokajskih vina, od meda do karamele, prezrelo voće.

Analitička svojstva:

ekstrakt bez šećera: najmanje 23 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 6

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 350

8. *Tokajský mášláš sladký (tokajski slatki mášláš)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: žuta do tamnojantarno žuta.

Miris: izražen, tipičan za tokajska vina – med, prezrelo voće, orašasti plodovi.

Okus: okus kruha tokajskih vina, od meda do karamele, prezrelo voće.

Analitička svojstva:

ekstrakt bez šećera: najmanje 23 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 6

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 350

9. *Tokajský forditáš suchý (tokajski suhi forditáš)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: žuta do tamnojantarno žuta.

Miris: izražen, tipičan za tokajska vina – med, prezrelo voće, orašasti plodovi.

Okus: okus kruha tokajskih vina, od meda do karamele, prezrelo voće.

Analitička svojstva:

ekstrakt bez šećera: najmanje 23 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 6

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 350

10. *Tokajský forditáš sladký (tokajski slatki forditáš)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: žuta do tamnojantarno žuta.

Miris: izražen, tipičan za tokajska vina – med, prezrelo voće, orašasti plodovi.

Okus: okus kruha tokajskih vina, od meda do karamele, prezrelo voće.

Analitička svojstva:

ekstrakt bez šećera: najmanje 23 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 6

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 350

11. *Tokajská výberová esencia (tokajska probrana esencija)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: žuta do tamnojantarna.

Miris: izražen, tipičan za tokajska vina – med, prezrelo voće, orašasti plodovi.

Okus: okus kruha tokajskih vina, od meda do karamele, prezrelo voće.

Analitička svojstva:

sadržaj neprevrelih šećera: najmanje 180 g/l

ekstrakt bez šećera: najmanje 45 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 6

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 6

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 35

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 400

12. *Tokajská esencia (tokajska esencija)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: žuta do tamnojantarno žuta.

Miris: izražen, tipičan za tokajska vina – med, prezrelo voće, orašasti plodovi.

Okus: okus kruha tokajskih vina, od meda do karamele, prezrelo voće.

Analitička svojstva:

stvarna alkoholna jakost:	najviše 8 % volumena
sadržaj neprevrelog šećera:	veći od 450 g/l
ekstrakt bez šećera:	najmanje 50 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 1,2

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 8

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 400

13. *Tokajský Furmint (tokajski Furmint)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: blijedozelena do blijedožuta s primjesama zlatne.

Miris: izražen miris tipičan za tu sortu.

Okus: tipičan za tu sortu, pun, usklađen.

Analitička svojstva:

Ukupni sadržaj sumporova dioksida: najviše 200 mg/l; najviše 250 mg/l ako je sadržaj neprevrelih šećera veći od 5 g/l.

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 250

14. *Tokajská Lipovina (tokajska Lipovina)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: blijedozelena do blijedožuta s primjesama zlatne.

Miris: izražen miris tipičan za tu sortu.

Okus: tipičan za tu sortu, pun, usklađen.

Analitička svojstva:

Ukupni sadržaj sumporova dioksida: najviše 200 mg/l; najviše 250 mg/l ako je sadržaj neprevrelih šećera veći od 5 g/l.

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 250

15. *Tokajský Muškát žltý (tokajski muškat žuti)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: blijedozelena do blijedožuta s primjesama zlatne.

Miris: izražen miris tipičan za tu sortu.

Okus: tipičan za tu sortu, pun, usklađen.

Analitička svojstva:

Ukupni sadržaj sumporova dioksida: najviše 200 mg/l; najviše 250 mg/l ako je sadržaj neprevrelih šećera veći od 5 g/l.

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 250

16. *Akostné víno (kvalitetno vino)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Bistrina: bistro s malo mjehurića; može sadržavati izolirana vlakna iz filtra, pojedinačne čestice čepa, fine kristale vinskog kamena, a um crni vinima moguće je lagano taloženje bojenih tvari.

Boja: blijedozelena do blijedožuta, zlaćana boja meda; bijela vina mogu imati primjesu smećkastožute ili ružičaste boje.

Miris: čist, tipičan i izražen, u skladu sa sortom ili trgovačkim nazivom, ali može imati i manje izražen miris.

Okus: čist, tipičan, pun, usklađen i svjež, ali može imati manja odstupanja u pogledu punoće i prepoznatljivosti.

Analitička svojstva:

ekstrakt bez šećera: najmanje 16 g/l

ukupni sadržaj sumporova dioksida: najviše 200 mg/l; najviše 250 mg/l ako je sadržaj neprevrelih šećera veći od 5 g/l.

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9,5

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 250

17. *„Akostné víno" s oznakom „kabinetné" („Kabinett")*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Bistrina: bistro s malo mjehurića; može sadržavati fine kristale vinskog kamena, a u crnim vinima moguće je lagano taloženje bojenih tvari.

Boja: bijela, blijedozelena do blijedožuta, zlaćana boja meda, u skladu sa sortom, berbom i oznakom.

Miris: čist, tipičan i izražen, u skladu sa sortom ili trgovačkim nazivom.

Okus: čist, tipičan, pun, usklađen.

Analitička svojstva:

vrijednost se povećava za 50 mg/l ako je sadržaj neprevrelih šećera veći od 5 g/l

ekstrakt bez šećera:	najmanje 16,5 g/l
titracijska kiselost:	najmanje 3,5 g/l.

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9,5

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

18. *„Akostné víno" s oznakom „neskorý zber" („kasna berba")*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Bistrina: bistro s malo mjehurića; može sadržavati fine kristale vinskog kamena, a u crnim vinima moguće je lagano taloženje bojenih tvari.

Boja: bijela, blijedozelena do blijedožuta, zlaćana boja meda, u skladu sa sortom, berbom i oznakom.

Miris: čist, tipičan i izražen, u skladu sa sortom ili trgovačkim nazivom.

Okus: čist, tipičan, pun, usklađen.

Analitička svojstva:

ekstrakt bez šećera: najmanje 16,5 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9,5

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 300

19. *„Akostné víno" s oznakom „výber z hrozna" („probrano grožđe")*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Bistrina: bistro s malo mjehurića; može sadržavati fine kristale vinskog kamena, a u crnim vinima moguće je lagano taloženje bojenih tvari.

Boja: bijela, blijedozelena do blijedožuta, zlaćana boja meda, u skladu sa sortom, berbom i oznakom.

Miris: čist, tipičan i izražen, u skladu sa sortom ili trgovačkim nazivom.

Okus: čist, tipičan, pun, usklađen.

Analitička svojstva:

ekstrakt bez šećera: najmanje 16,5 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9,5

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 350

20. *„Akostné víno" s oznakom „bobuľový výber" („probrane bobice grožđa")*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Bistrina: bistro s malo mjehurića; može sadržavati fine kristale vinskog kamena, a u crnim vinima moguće je lagano taloženje bojenih tvari.

Boja: bijela, blijedozelena do blijedožuta, zlaćana boja meda, u skladu sa sortom, berbom i oznakom.

Miris: čist, tipičan i izražen, u skladu sa sortom ili trgovačkim nazivom.

Okus: čist, tipičan, pun, usklađen.

Analitička svojstva:

ekstrakt bez šećera: najmanje 16,5 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 8

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 400

21. *„Akostné víno" s oznakom „hrozienkový výber" („probrane prosušene bobice grožđa")*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Bistrina: bistro s malo mjehurića; može sadržavati fine kristale vinskog kamena, a u crnim vinima moguće je lagano taloženje bojenih tvari.

Boja: bijela, blijedozelena do blijedožuta, zlaćana boja meda, u skladu sa sortom, berbom i oznakom.

Miris: čist, tipičan i izražen, u skladu sa sortom ili trgovačkim nazivom.

Okus: čist, tipičan, pun, usklađen.

Analitička svojstva:

ekstrakt bez šećera: najmanje 16,5 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 8

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 30

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 400

22. *„Akostné víno" s oznakom „cibébový/botrytický výber" („probrane bobice grožđa s plemenitom plijesni")*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Bistrina: bistro s malo mjehurića; može sadržavati fine kristale vinskog kamena, a u crnim vinima moguće je lagano taloženje bojenih tvari.

Boja: bijela, blijedozelena do blijedožuta, zlaćana boja meda, u skladu sa sortom, berbom i oznakom.

Miris: čist, tipičan i izražen, u skladu sa sortom ili trgovačkim nazivom.

Okus: čist, tipičan, pun, usklađen.

Analitička svojstva:

ekstrakt bez šećera: najmanje 16,5 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 8

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 30

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 400

23. *„Akostné víno" s oznakom „ľadové víno" („ledeno vino")*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Bistrina: bistro s malo mjehurića; može sadržavati fine kristale vinskog kamena, a u crnim vinima moguće je lagano taloženje bojenih tvari.

Boja: bijela, blijedozelena do blijedožuta, zlaćana boja meda, u skladu sa sortom, berbom i oznakom.

Miris: čist, tipičan i izražen, u skladu sa sortom ili trgovačkim nazivom.

Okus: čist, tipičan, pun, usklađen.

Analitička svojstva:

ekstrakt bez šećera: najmanje 16,5 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 6

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 30

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 400

24. *„Akostné víno" s oznakom „slamové víno" („slamnato vino")*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Bistrina: bistro s malo mjehurića; može sadržavati fine kristale vinskog kamena, a u crnim vinima moguće je lagano taloženje bojenih tvari.

Boja: bijela, blijedozelena do blijedožuta, zlaćana boja meda, u skladu sa sortom, berbom i oznakom.

Miris: čist, tipičan i izražen, u skladu sa sortom ili trgovačkim nazivom.

Okus: čist, tipičan, pun, usklađen.

Analitička svojstva:

ekstrakt bez šećera: najmanje 16,5 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 6

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 30

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 400

25. *Likérové víno (likersko vino)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: bijela do jantarna, u skladu s nazivom i berbom.

Miris: čist, tipičan i izražen, u skladu sa sortom ili trgovačkim nazivom, ali može imati i manje izražen miris.

Okus: čist, tipičan, pun, usklađen i izražen, ali može imati manja odstupanja u pogledu punoće i prepoznatljivosti.

Analitička svojstva:

ukupna alkoholna jakost: najmanje 17,5 % vol.

ukupni sadržaj sumporova dioksida: najviše 150 mg/l za vina sa sadržajem neprevrelih šećera do 5 g/l, a najviše 200 mg/l za vina sa sadržajem neprevrelih šećera većim od 5 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

26. *Sekt V.O. (pjenušavo vino iz vinske regije)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: bijela, ružičasta ili crvena, u skladu s nazivom i berbom.

Miris: čist, tipičan, izražen i svjež, u skladu sa sortom ili trgovačkim nazivom.

Mjehurići: fina i postojana

Okus: izražen, svjež, usklađen, čist i pun.

Analitička svojstva:

ukupna alkoholna jakost: najmanje 10,0 % vol.

ekstrakt bez šećera: najmanje 16 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

27. *Pestovateľský sekt (pjenušavo vino uzgajivača)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Boja: bijela, ružičasta ili crvena, u skladu s nazivom i berbom.

Miris: čist, tipičan, izražen i svjež, u skladu sa sortom ili trgovačkim nazivom.

Mjehurići: fina i postojana

Okus: izražen, svjež, usklađen, čist i pun.

Analitička svojstva:

ukupna alkoholna jakost: najmanje 10,0 % vol.

ekstrakt bez šećera: najmanje 16,5 g/l

Premda najveća ukupna alkoholna jakost nije navedena u tablici, specifikacija ispunjava sve zahtjeve utvrđene zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Poseban enološki postupak*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Poseban enološki postupak

Zajedničke odredbe

Grožđe koje se upotrebljava za proizvodnju vina mora potjecati s područja „vinohradnícka oblasť Tokaj”. Tokajsko vino može se proizvoditi i puniti u boce samo na tom području.

2. Tokajské samorodné víno (tokajsko samorodno vino)

Poseban enološki postupak

Tokajské samorodné víno dobiva se alkoholnim vrenjem tokajskih sorti grožđa ako uvjeti za masovni nastanak prosušenih bobica (grožđe smežurano zbog plijesni Botrytis) nisu povoljni. Vino Tokajské samorodné víno dijeli se na:

(a) vino Tokajské samorodné suché (tokajsko suho samorodno vino) – proizvodi se u godinama kad nije povoljno vrijeme za nastanak prosušenih bobica ili od grožđa čiji su grozdovi prvotno ubrani za proizvodnju tokajskih vina výberové. Dobiveno grožđe mora imati sadržaj šećera od najmanje 21 NM. Prirodni sadržaj neprevrelog šećera u proizvedenom vinu ne smije biti veći od 10 g/l;

(b) vino Tokajské samorodné sladké (tokajsko slatko samorodno vino) – proizvodi se od grožđa uz dodatak prosušenih bobica koje se ne uklanjaju s grozdova, nego se obrađuju zajedno s ostatkom grožđa, čiji sadržaj šećera mora biti najmanje 24 °NM. Prirodni sadržaj šećera u proizvedenom vinu veći je od 10 g/l.

Vina Tokajské samorodné suché i Tokajské samorodné sladké ne smiju se stavljati na tržište prije dozrijevanja od najmanje dvije godine, od čega najmanje godinu dana u drvenim bačvama.

3. Tokajský výber (tokajsko probrano)

Poseban enološki postupak

Tokajský výber dobiva se alkoholnim vrenjem nakon što mošt dosegne najmanji sadržaj šećera 21 NM, a grožđe potječe s područja „vinohradnícka oblasť Tokaj”, ili je iste kakvoće i iste godine berbe s područja „vinohradnícka oblasť Tokaj”. Na temelju količine dodanih prosušenih bobica vino Tokajský výber dijeli se na razrede 3 do 6 putňový. Vina Tokajský výber dozrijevaju najmanje tri godine, od čega najmanje dvije godine u drvenim bačvama.

4. Tokajský mášláš (tokajski mášláš)

Poseban enološki postupak

Vino Tokajský mášláš dobiva se alkoholnim vrenjem mošta ili vina od grožđa iz iste godine berbe s područja „vinohradnícka oblasť Tokaj” koje dozrijeva na vinskom talogu vina samorodné ili výber. Dozrijeva najmanje dvije godine, od čega najmanje godinu dana u drvenim bačvama.

5. Tokajský forditáš (tokajski forditáš)

Poseban enološki postupak

Vino Tokajský forditáš dobiva se alkoholnim vrenjem mošta ili vina od grožđa iz iste godine berbe s područja „vinohradnícka oblasť Tokaj” koje dozrijeva na komini od prosušenih bobica. Dozrijeva najmanje dvije godine, od čega najmanje godinu dana u drvenim bačvama.

6. Tokajská výberová esencia (tokajska probrana esencija)

Poseban enološki postupak

Vino Tokajská výberová esencia dobiva se alkoholnim vrenjem prosušenih bobica. Tijekom berbe bobice grozdova posebno se odabiru i odmah nakon prerade prelijevaju moštom iz određenog vinograda s područja „vinohradnícka oblasť Tokaj” ili vinom iste godine berbe koje sadržava najmanje 180 g/l prirodnog šećera i 45 g/l ekstrakta bez šećera. Dozrijeva najmanje tri godine, od čega najmanje dvije godine u drvenim bačvama.

7. Tokajská esencia (tokajska esencija)

Poseban enološki postupak

Vino Tokajská esencia dobiva se sporim vrenjem mošta dobivenog bez tiještenja od posebno izabranih prosušenih bobica. Vino esencia sadržava najmanje 450 g/l prirodnog šećera i 50 g/l ekstrakta bez šećera. Dozrijeva najmanje tri godine, od čega najmanje dvije godine u drvenim bačvama.

8. Tokajský Furmint (tokajski Furmint)

Poseban enološki postupak

Vino naziva Tokajský Furmint dobiva se alkoholnim vrenjem grožđa sorte Furmint s dodatkom sorti Lipovina i Muškát žltý (ukupno najviše 15 %) uzgojenih na području „vinohradnícka oblasť Tokaj”.

9. Tokajská Lipovina (tokajska Lipovina)

Poseban enološki postupak

Vino naziva Tokajská Lipovina dobiva se alkoholnim vrenjem grožđa sorte Lipovina s dodatkom sorti Furmint i Muškát žltý (ukupno najviše 15 %) uzgojenih na području „vinohradnícka oblasť Tokaj”.

10. Tokajský Muškát žltý (tokajski muškat žuti)

Poseban enološki postupak

Vino naziva Tokajský Muškát žltý dobiva se alkoholnim vrenjem grožđa sorte Muškát žltý s dodatkom sorti Furmint i Lipovina (ukupno najviše 15 %) uzgojenih na području „vinohradnícka oblasť Tokaj”.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg grožđa po hektaru

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg grožđa po hektaru

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg grožđa po hektaru

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg grožđa po hektaru

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg grožđa po hektaru

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg grožđa po hektaru

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg grožđa po hektaru

8. Tokajská esencia

9 500 kg grožđa po hektaru

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kg grožđa po hektaru

10. Tokajský Mášláš

9 500 kg grožđa po hektaru

11. Tokajský Furmint

14 000 kg grožđa po hektaru

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg grožđa po hektaru

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kg grožđa po hektaru

14. Akostné víno

14 000 kg grožđa po hektaru

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 kg grožđa po hektaru

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber

9 500 kg grožđa po hektaru

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna

9 500 kg grožđa po hektaru

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber

9 500 kg grožđa po hektaru

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber

9 500 kg grožđa po hektaru

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber

9 500 kg grožđa po hektaru

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno

9 500 kg grožđa po hektaru

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno

9 500 kg grožđa po hektaru

23. Likérové víno

14 000 kg grožđa po hektaru

24. Sekt V.O.

14 000 kg grožđa po hektaru

25. Pestovateľský sekt

14 000 kg grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje Tokaj zatvoreno je vinogradarsko područje razgraničeno katastarskim područjima sljedećih općina: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov i Viničky.

7. **Sorte vinove loze**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő - Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta – Zeta

8. **Opis povezanosti**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Vinogradarstvo i vinarstvo na definiranom zemljopisnom području temelji se na uzgoju vinove loze i dozrijevanju vina na jedinstvenom vulkanskom tlu planinskog lanca Zemplín u posebnim klimatskim uvjetima. Topografija tog planinskog lanca blago je do umjereno strma i brežuljkasta. Regiju karakterizira vulkanski sastav tla koji čine andeziti, rioliti i riolitni tufovi, koji su temelj za teška ilovasta tla ili glinasto-ilovasta tla bogata mineralima. Stijene u tlima obronaka planinskog lanca Zemplín pretežno su kisele. Vinogradi su zasađeni na nadmorskoj visini od 105 do 320 m, a obronci na području „vinohradnícka oblasť Tokaj" okrenuti su samo prema jugu, jugoistoku i jugozapadu. Zahvaljujući takvom položaju obronaka, vinova loza cijeli je dan izložena toplini jesenjeg sunca, što pogoduje nastanku u bobicama grožđa dostatnih količina prirodnih šećera i aromatičnih tvari zahvaljujući hranjivim tvarima iz zemlje, vode i zraka. Tlo je vulkanskog podrijetla i vrlo je stjenovito te ima ključan učinak na dozrijevanje grožđa. U dugim jesenskim sunčanim danima tlo upija sunčevu svjetlost te je poslije tijekom noći ispušta, što ublažava razliku između dnevnih i noćnih temperatura te povoljno utječe na sazrijevanje vinove loze. Bitna je karakteristika tla na definiranom zemljopisnom području to da je ujutro i dalje toplo, unatoč prohladnim jesenskim noćima.

Područje Tokaj nalazi se u kontinentalnoj klimatskoj zoni s prosječnim godišnjim temperaturama od otprilike 9,6 °C. U sezoni uzgoja prosječna temperatura je otprilike 16 °C te ima i do 1 075 sati sunčeve svjetlosti, a temperatura tla je od 13,5 °C na dubini od 50 cm. Prosječna količina padalina na tom području iznosi 608 mm, a najviša je u lipnju i srpnju. Ukupna količina padalina relativno je neravnomjerno raspoređena zimi i u proljeće, dok je ljeti i ujesen ravnomjerna. Na tom području tipične su duge i suhe jeseni. Jesenski dani gotovo uvijek počinju jutarnjim maglicama koje pogoduju stvaranju i razvoju plemenite plijesni u bobicama grožđa. Prosušene bobice od kojih se dobiva vino smežurane su bobice grožđa koje u povoljnim godinama nastaju na grozdovima tokajskih sorti Furmint, Lipovina i Muškát žltý pod utjecajem plemenite plijesni *Botrytis cinerea* Persoon. Proizvodnja vina vrhunske kvalitete povezana je s posebnom tehnikom dodavanja točnog udjela prosušenih bobica određenoj količini vina i vinima koja dozrijevaju nekoliko godina u hrastovim bačvama u podrumima ugrađenima u tuf.

Područje je na sjeveru zaštićeno planinskim lancem Zemplín, a na jugu je suho zahvaljujući južnim jesenskim vjetrovima, što čini savršene uvjete za razvoj plemenite plijesni *Botrytis cinerea* i nastanak prosušenih bobica. Prosušene bobice zdrave su bobice grožđa s plemenitom plijesni *Botrytis cinerea*, koja oštećuje kožicu bobice, zbog čega voda isparava, a šećer se koncentrira. Takvo je grožđe jedinstveno i raste samo na tom području. Vulkansko tlo vinima daje veću mineralnost i punoću što se odražava u većoj ekstrakciji.

Klima regije pridonosi većoj kiselosti i, ovisno o godini berbe, nastanku prosušenih bobica i sadržaja šećera u grožđu u vrijeme berbe. U usporedbi s drugim slovačkim vinogradarskim regijama ekstrakcija vina proizvedenih na tom području veća je za 1–3 g/l u svim kategorijama vina, s prosječnom kiselosti od 12 do 14 g/l u berbi i od 6 do 10 g/l u konačnom proizvodu.

Prvi zapisi o uzgoju vinove loze datiraju iz Rimskog Carstva (2. stoljeće). Poslije su se tamo nastanili Slaveni, koji su lokalitetu i brdu na sjecištu rijeka Bodrog i Tisa dali naziv „Stokaj”. Kralj Bela IV. u 13. je stoljeću na to područje naselio Talijane iz pokrajine Bari, koji su uvezli temeljnu tokajsku sortu Furmint. Tijekom ratova s Turcima i 170 godina turske vladavine izgrađena su podzemna skloništa. Ti su se podrumi, ugrađeni u tuf i s temperaturom koja se održava istom cijele godine, poslije počeli upotrebljavati za skladištenje tokajskih vina. Prvo tokajsko vino vrhunske kvalitete proizvedeno je 1650. Tokaj je uživao najveću popularnost u 17. i 18. stoljeću. Zahvaljujući Franji II. Rákócziju došlo je do francuskog kraljevskog dvora Luja XIV., gdje je steklo naziv „VINUM REGUM – REX VINORUM” – „Vino kraljeva, kralj vina”. Tokajsko vino bilo je najdraže vino cara Petra Velikog i njegove nasljednice Katarine. Vjerovalo se da tokajsko vino ima ljekovit učinak i služilo je kao univerzalan lijek za mnoge bolesti („Universalis vera medicina”).

Kvaliteta proizvoda proizlazi iz specifičnih uvjeta tla i klimatskih uvjeta te vještine i iskustva proizvođača. Jedinstvenost tokajskog vina pravno je priznata Aktom Slovačkog nacionalnog vijeća br. 4 od 6. ožujka 1959., uključivanjem u nacionalni registar, uključivanjem u registar WIPO u Ženevi 1967. i bilateralnim sporazumima sa Švicarskom i Portugalom.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

U skladu s izmijenjenim Aktom br. 182/2005 o vinogradarstvu i vinarstvu

Odlukom br. 232/2005 Ministarstva poljoprivrede Slovačke Republike o području „vinohradnícka oblasť Tokaj”,

Odlukom br. 237/2005 Ministarstva poljoprivrede Slovačke Republike kojom se utvrđuju pojedinosti o uvjetima za dodjelu prava sadnje i provedbi nekih drugih odredaba Akta br. 182/2005 o vinogradarstvu i vinarstvu.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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