C/2025/752

2025.1.30.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/752)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Vinohradnícka oblasť Tokaj”

PDO-SK-A0120-AM02

Az értesítés időpontja: 2024. november 5.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Az egységes dokumentumban és a termékleírásban az illósavtartalom értékei eredetileg gramm/liter ecetsavban voltak megadva. A termelők egy csoportja kérte, hogy ezen értékek feltüntetését az (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló rendelet I. melléklete C. részének 1. bekezdésében foglalt alkalmazandó szabályokkal összhangban harmonizálják.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdése értelmében a módosítás standard módosításnak minősül, mivel az OEM elnevezése nem változik, az OEM-en belül egyetlen kategória sem módosul, a földrajzi területtel való kapcsolatot nem érvényteleníti, és nem korlátozza a termékek forgalomba hozatalát.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor
3. Likőrbor
5. Minőségi pezsgő
6. Illatos minőségi pezsgő

3.1. *Kombinált Nómenklatúra (KN) kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **A borok leírása**

1. *Tokajské samorodné suché (száraz Tokaji szamorodni)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: halványsárgától aranysárgáig terjedő, barnás árnyalattal. Halványabb árnyalatok is lehetségesek.

Illat: markáns, a tokaji borra jellemző – túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maradékcukor-tartalom (glükóz + fruktóz): legfeljebb 10 g/l

cukormentes kivonat: legalább 23 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 5,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 300

2. *Tokajské samorodné sladké (édes Tokaji szamorodni)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: halványsárgától aranysárgáig terjedő, barnás árnyalattal. Halványabb árnyalatok is lehetségesek.

Illat: markáns, a tokaji borra jellemző – túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maradékcukor-tartalom (glükóz + fruktóz): több mint 10 g/l

cukormentes kivonat: legalább 23 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 5,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 300

3. *Tokajský výber trojputňový (válogatott szüretelésű háromputtonyos Tokaji)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: sárgától mély borostyánig terjedő.

Illat: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maradékcukor-tartalom: 60 g/l

cukormentes kivonat: legalább 25 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 6

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 35

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 400

4. *Tokajský výber štvorputňový (válogatott szüretelésű négyputtonyos Tokaji)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: sárgától mély borostyánig terjedő.

Illat: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maradékcukor-tartalom: 90 g/l

cukormentes kivonat: legalább 30 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 6

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 35

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 400

5. *Tokajský výber päťputňový (válogatott szüretelésű ötputtonyos Tokaji)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: sárgától mély borostyánig terjedő.

Illat: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maradékcukor-tartalom: 120 g/l

cukormentes kivonat: legalább 35 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 6

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 35

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 400

6. *Tokajský výber šesťputňový (válogatott szüretelésű hatputtonyos Tokaji)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: sárgától mély borostyánig terjedő.

Illat: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maradékcukor-tartalom: 150 g/l,

cukormentes kivonat: legalább 40 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 6

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 35

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 400

7. *Tokajský mášláš suchý (száraz Tokaji máslás)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: sárgától mély borostyánsárgáig terjedő.

Illat: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 23 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 6

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 350

8. *Tokajský mášláš sladký (édes Tokaji máslás)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: sárgától mély borostyánsárgáig terjedő.

Illat: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 23 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 6

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 350

9. *Tokajský fordítáš suchý (száraz Tokaji fordítás)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: sárgától mély borostyánsárgáig terjedő.

Illat: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 23 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 6

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 350

10. *Tokajský fordítáš sladký (édes Tokaji fordítás)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: sárgától mély borostyánsárgáig terjedő.

Illat: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 23 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 6

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 350

11. *Tokajská výberová esencia (válogatott szüretelésű Tokaji eszencia)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: sárgától mély borostyánig terjedő.

Illat: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maradékcukor-tartalom: legalább 180 g/l

cukormentes kivonat: legalább 45 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 6

— Minimális összes savtartalom: 6

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 35

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 400

12. *Tokajská esencia (Tokaji eszencia)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: sárgától mély borostyánsárgáig terjedő.

Illat: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maximális tényleges alkohol-tartalom:	8 térfogatszázalék
maradékcukor-tartalom:	több mint 450 g/l
cukormentes kivonat:	legalább 50 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 1,2

— Minimális összes savtartalom: 8

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 400

13. *Tokajský Furmint (Tokaji Furmint)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: halványzöldtől halványsárgáig terjedő, enyhén aranyszínű.

Illat: a fajtára jellemző markáns aroma.

Íz: a fajtára jellemző, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

Összes kén-dioxid-tartalom: Legfeljebb 200 mg/l; ha a maradékcukor-tartalom meghaladja az 5 g/l-t, legfeljebb 250 mg/l.

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 3,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 250

14. *Tokajská Lipovina (Tokaji Hárslevelű)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: halványzöldtől halványsárgáig terjedő, enyhén aranyszínű.

Illat: a fajtára jellemző markáns aroma.

Íz: a fajtára jellemző, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 200 mg/l; ha a maradékcukor-tartalom meghaladja az 5 g/l-t, legfeljebb 250 mg/l.

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 3,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 250

15. *Tokajský Muškát žltý (Tokaji Sárgamuskotály)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: halványzöldtől halványsárgáig terjedő, enyhén aranyszínű.

Illat: a fajtára jellemző markáns aroma.

Íz: a fajtára jellemző, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 200 mg/l; ha a maradékcukor-tartalom meghaladja az 5 g/l-t, legfeljebb 250 mg/l.

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 3,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 250

16. *Akostné víno (Minőségi bor)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat szűrőanyagból származó szórványos rostokat, parafarészecskéket, finom borkőkristályokat, és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: halványzöldtől halványsárgáig terjedő, méz-aranyszínű; a fehérborok enyhén barnás-sárga vagy rózsaszín árnyalatúak lehetnek.

Illat: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően, de lehet kevésbé markáns aromája.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus, friss, de előfordulhatnak kisebb eltérések a testességében és sajátosságában.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16 g/l

összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 200 mg/l; ha a maradékcukor-tartalom meghaladja az 5 g/l-t, legfeljebb 250 mg/l.

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9,5

— Minimális összes savtartalom: 3,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 250

17. *„Akostné víno”, „kabinetné” megjelöléssel*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságnak megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, mézaranyszínű.

Illat: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

ha a maradékcukor-tartalom meghaladja az 5 g/l-t, az érték 50 mg/l-rel nagyobb

cukormentes kivonat:	legalább 16,5 g/l
titrálható savtartalom:	legalább 3,5 g/l.

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9,5

— Minimális összes savtartalom: 3,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

18. *„Akostné víno”, „neskorý zber” („kései szüretelés”) megjelöléssel*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságnak megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, mézaranyszínű.

Illat: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9,5

— Minimális összes savtartalom: 3,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 300

19. *„Akostné víno”, „výber z hrozna” („válogatott szüretelésű szőlő”) megjelöléssel*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságnak megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, mézaranyszínű.

Illat: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9,5

— Minimális összes savtartalom: 3,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 350

20. *„Akostné víno”, „bobuľový výber” („válogatott szüretelésű szőlőszemek”) megjelöléssel*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságnak megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, mézaranyszínű.

Illat: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 8

— Minimális összes savtartalom: 3,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 400

21. *„Akostné víno”, „hrozienkový výber” („válogatott szüretelésű töppedt szőlőszemek”) megjelöléssel*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságnak megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, méz-aranyszínű.

Illat: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 8

— Minimális összes savtartalom: 3,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 30

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 400

22. *„Akostné víno”, „cibébový/botrytický výber” („válogatott szüretelésű botritiszes szőlőbogyók”) megjelöléssel*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságnak megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, méz-aranyszínű.

Illat: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 8

— Minimális összes savtartalom: 3,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 30

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 400

23. *„Akostné víno”, „ľadové víno” („jégbor”) megjelöléssel*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságnak megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, mézaranyszínű.

Illat: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 6

— Minimális összes savtartalom: 3,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 30

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 400

24. *„Akostné víno”, „slamové víno” („szalmabor”) megjelöléssel*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságnak megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, mézaranyszínű.

Illat: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 6

— Minimális összes savtartalom: 3,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 30

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 400

25. *Likérové víno (Likőrbor)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: fehértől borostyánig terjedő, a megjelölésnek és az évjáratnak megfelelően.

Illat: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően, de lehet kevésbé markáns aromája.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus, markáns, de előfordulhatnak kisebb eltérések a testességében és sajátosságában.

Analitikai jellemzők:

összes alkoholtartalom: legalább 17,5 térfogatszázalék

összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 150 mg/l a legfeljebb 5 g/l maradékcukor-tartalmú borok esetében, legfeljebb 200 mg/l az 5 g/l-t meghaladó maradékcukor-tartalmú borok esetében

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális összes savtartalom: 3,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

26. *Sekt V.O. (A borvidékről származó pezsgő)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: fehér, rozé vagy vörös, a megjelölésnek és az évjáratnak megfelelően.

Illat: tiszta, jellegzetes, markáns és friss, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Buborékok: finomak és hosszan tartóak

Íz: markáns, friss, harmonikus, tiszta és testes.

Analitikai jellemzők:

összes alkoholtartalom: legalább 10,0 térfogatszázalék

cukormentes kivonat: legalább 16 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom: 3,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

27. *Pestovateýský sekt (Termelői pezsgő)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: fehér, rozé vagy vörös, a megjelölésnek és az évjáratnak megfelelően.

Illat: tiszta, jellegzetes, markáns és friss, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Buborékok: finomak és hosszan tartóak

Íz: markáns, friss, harmonikus, tiszta és testes.

Analitikai jellemzők:

összes alkoholtartalom: legalább 10,0 térfogatszázalék

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom: 3,5

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárás*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Különleges borászati eljárás

Közös rendelkezések

A bor előállításához felhasznált összes szőlőnek a vinohradnícka oblasť Tokaj borvidékről kell származnia. A tokaji bort csak ezen a területen lehet előállítani és palackozni.

2. Tokajské samorodné víno [Tokaji szamorodni bor]

Különleges borászati eljárás

A Tokajské samorodné víno előállítása tokaji szőlőfajták alkoholos erjesztésével történik, amennyiben a cibeba (botrytis penészgomba hatására aszúsodott szőlő) tömeges képződéséhez nem kedvezőek a feltételek. A Tokajské samorodné víno két fajtája különböztethető meg:

a) Tokajské samorodné suché [száraz Tokaji szamorodni] – a cibeba termesztéséhez nem kedvező években vagy olyan szőlőből előállított bor, amelynek a fürtjeiről a cibeba szemeket már leszüretelték a tokaji „výberové” borok előállítása céljára; a kapott szőlő cukortartalmának legalább 21 °NM-nek kell lennie; az előállított bor természetes maradékcukor-tartalma legfeljebb 10 g/l;

b) Tokajské samorodné sladké [édes Tokaji szamorodni] – némi cibebával együtt, szőlőből előállított bor; a cibeba szemeket nem távolítják el a szőlőszemek közül, hanem azokkal együtt dolgozzák fel, amelyek cukortartalmának legalább 24 °NM-nek kell lennie; a bor természetes cukortartalma több mint 10 g/l.

A Tokajské samorodné suché és a Tokajské samorodné sladké legalább két év érlelés után hozható forgalomba, amelyből legalább egy évig fahordóban kell érlelni.

3. Tokajský výber [válogatott szüretelésű Tokaji]

Különleges borászati eljárás

A Tokajský výber alkoholos erjesztéssel előállított bor, amelyet a vinohradnícka oblasť Tokaj területéről származó, legalább 21 °NM cukortartalmú mustnak vagy a vinohradnícka oblasť Tokaj területéről származó, azonos minőségű és évjáratú bornak a cibeba szemekre öntésével készítenek. A hozzáadott cibeba szőlő mennyiségétől függően a Tokajský výber 3–6 putňový kategóriákba sorolható. A Tokajský výber borokat legalább három évig érlelik, amelyből legalább két évet fahordóban kell tölteniük.

4. Tokajský mášláš [Tokaji máslás]

Különleges borászati eljárás

A Tokajský mášláš bort a vinohradnícka oblasť Tokaj területéről származó, a szamorodni vagy a výber seprőjére felöntött mustból vagy azonos évjáratú borból alkoholos erjesztés útján állítják elő. Legalább két évig érlelik, ebből legalább egy évet fahordóban kell töltenie.

5. Tokajský forditáš [Tokaji fordítás]

Különleges borászati eljárás

A Tokajský forditáš bort a vinohradnícka oblasť Tokaj területéről származó, cibeba törkölyre öntött mustból vagy azonos évjáratú borból állítják elő alkoholos erjesztéssel. Legalább két évig érlelik, ebből legalább egy évet fahordóban kell töltenie.

6. Tokajská výberová esencia [válogatott szüretelésű Tokaji eszencia]

Különleges borászati eljárás

A Tokajská výberová esencia bort cibeba szőlő alkoholos erjesztésével állítják elő. A szüret idején különválogatják a szőlőszemeket, és közvetlenül a feldolgozás után leöntik a vinohradnícka oblasť Tokaj meghatározott szőlőültetvényéről származó musttal vagy azonos évjáratú borral, amely legalább 180 g/l természetes cukrot és 45 g/l cukormentes kivonatot tartalmaz. Legalább három éven keresztül érlelik, amelyből legalább két évet fahordóban kell töltenie.

7. Tokajská esencia [Tokaji eszencia]

Különleges borászati eljárás

A Tokajská esencia bort külön válogatott cibeba (aszúsodott) szőlőszemekből nyert, saját súlya alatt kicsorgott színlé lassú erjesztésével állítják elő. Az eszencia legalább 450 g/l természetes cukrot és 50 g/l cukormentes kivonatot tartalmaz. Legalább három éven keresztül érlelik, amelyből legalább két évet fahordóban kell töltenie.

8. Tokajský Furmint [Tokaji Furmint]

Különleges borászati eljárás

A Furmint fajtájú szőlőből a vinohradnícka oblasť Tokaj területén termesztett Lipovina és Muškát žltý fajták (összesen legfeljebb 15 %) keverékének hozzáadásával, alkoholos erjesztéssel előállított bor megjelölése Tokajský Furmint.

9. Tokajská Lipovina [Tokaji Hárslevelű]

Különleges borászati eljárás

A Lipovina fajtájú szőlőből a vinohradnícka oblasť Tokaj területén termesztett Furmint és Muškát žltý fajták (összesen legfeljebb 15 %) keverékének hozzáadásával, alkoholos erjesztéssel előállított bor megjelölése Tokajská Lipovina.

10. Tokajský Muškát žltý [Tokaji Sárgamuskotály]

Különleges borászati eljárás

A Muškát žltý fajtájú szőlőből a vinohradnícka oblasť Tokaj területén termesztett Furmint és Lipovina fajták (összesen legfeljebb 15 %) keverékének hozzáadásával, alkoholos erjesztéssel előállított bor megjelölése Tokajský Muškát žltý.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg szőlő hektáronként

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg szőlő hektáronként

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg szőlő hektáronként

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg szőlő hektáronként

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg szőlő hektáronként

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg szőlő hektáronként

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg szőlő hektáronként

8. Tokajská esencia

9 500 kg szőlő hektáronként

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kg szőlő hektáronként

10. Tokajský Mášláš

9 500 kg szőlő hektáronként

11. Tokajský Furmint

14 000 kg szőlő hektáronként

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg szőlő hektáronként

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kg szőlő hektáronként

14. Akostné víno

14 000 kg szőlő hektáronként

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 kg szőlő hektáronként

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber

9 500 kg szőlő hektáronként

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna

9 500 kg szőlő hektáronként

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber

9 500 kg szőlő hektáronként

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber

9 500 kg szőlő hektáronként

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber

9 500 kg szőlő hektáronként

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno

9 500 kg szőlő hektáronként

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno

9 500 kg szőlő hektáronként

23. Likérové víno

14 000 kg szőlő hektáronként

24. Sekt V.O.

14 000 kg szőlő hektáronként

25. Pestovateľský sekt

14 000 kg szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Tokaj a következő tokaji települések kataszteri területeinek határai által körülhatárolt, zárt borvidék: Čerhov (Csörgő), Veľká Tŕňa (Nagytoronya), Malá Tŕňa (Kistoronya), Slovenské Nové Mesto (Szlovákújhely), Bara (Bári), Černochov (Csarnahó) és Viničky (Szőlőske).

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő – Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta – Zeta

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

A meghatározott földrajzi területen a szőlőtermesztés és a borkészítés a Zempléni-szigethegység egyedülálló vulkanikus talaján, sajátos éghajlati viszonyok között folytatott szőlőművelésen és borérlelésen alapul. A Zempléni-szigethegység domborzata enyhén vagy mérsékelten egyenetlen és hegyvidéki jellegű. A régióra a talaj vulkanikus összetétele jellemző, andezitek, riolitok és riolittufák előfordulásával, amelyek ásványi elemekben gazdag, erősen anyagos vagy agyagos vályogtalajok alapját képezik. A szlovákiai Zempléni-hegyek talajainak kőzetei túlnyomórészt savasak. A szőlőültetvényeket 105–320 m tengerszint feletti magasságban telepítik. A vinohradnícka oblasť Tokaj borvidéken csak délre, délkeletre és délnyugatra néző lejtők vannak. A lejtők e tájolásának köszönhetően a szőlőültetvények egész napon át élvezhetik az őszi nap melegét, amely elegendő mennyiségű természetes cukrot és aromaanyagot képes előállítani a szőlőbogyókban a föld, a víz és a levegő elemeiből. A talaj vulkanikus eredetű és markánsan köves jellegű. A szőlők érésére alapvető hatást gyakorol a talaj. A hosszú napsütéses őszi napokon a talaj elnyeli a napfényt, majd éjjel kisugározza, ezáltal csökkenti a nappali és éjjeli hőmérsékletek közötti különbséget és kedvező hatást gyakorol a szőlő érésére. A meghatározott földrajzi terület talajának az egyik megkülönböztető jellemzője az, hogy még egy csípős őszi éjszaka után is meleg a reggel.

A tokaji terület a kontinentális éghajlati övezetben helyezkedik el, ahol az évi átlaghőmérséklet 9,6 °C. Tenyészidőben az átlaghőmérséklet 16 °C körüli, a napsütéses órák száma legfeljebb 1 075 óra, a talajhőmérséklet pedig 50 cm mélyen 13,5 °C. A területen az átlagos csapadékmennyiség 608 mm, júniusi és júliusi csúcsértékek jellemzők. A csapadék összességében viszonylag egyenetlenül oszlik meg a téli és a tavaszi évszak között, nyáron és ősszel viszont hasonló a csapadék megoszlása. A területet hosszú és száraz ősz jellemzi. Az őszi napok szinte mindig reggeli ködökkel kezdődnek, ami hozzájárul a szőlőbogyók nemesrothadásának kialakulásához és fejlődéséhez. A borkészítéshez használt cibeba szőlőszemek töppedt (aszúsodott) szőlőbogyók, amelyek kedvező években a Furmint, a Lipovina és a Muškát žltý tokaji fajták olyan fürtjeiben képződnek, amelyekben megindult a *Botrytis cinerea* Persoon okozta nemesrothadás. A legjobb minőségű bor előállítása egy olyan különleges eljáráshoz kapcsolódik, amely arra szolgál, hogy a cibeba pontos mennyiségét adják a bor meghatározott mennyiségéhez, valamint a tufapincékben több évig tölgyfahordóban érlelődő borokhoz.

A területet északon a Zempléni-szigethegység védi. Délen a déli őszi szeleknek köszönhetően a klíma száraz, ami tökéletes feltételeket kínál a *Botrytis cinerea* kiváltotta nemesrothadás létrejöttéhez és a cibeba szőlőszemek képződéséhez. A cibeba szőlőszemek olyan szőlőbogyók, amelyekben megindult a *Botrytis cinerea* okozta nemesrothadás, amely penészgomba a bogyó héját károsítja, és ezáltal víztartalmának párolgását és cukortartalmának koncentrálódását idézi elő. A cibeba szőlőszemek egyediek és kizárólag ezen a területen jelennek meg. A vulkanikus talaj nagyobb ásványosságot és teltséget kölcsönöz a boroknak, ami a nagyobb extrakttartalomban is tükröződik.

A régió éghajlata hozzájárul a magasabb savtartalomhoz, valamint – az évjárattól függően – a cibebaképződéshez és a szőlő szüreteléskori cukortartalmához. Szlovákia más borvidékeihez képest az e területen termelt borok extrakttartalma minden borkategória esetében 1–3 g/l-rel nagyobb, az átlagos savtartalom pedig szüreteléskor 12–14 g/l, a végtermékben pedig 6–10 g/l.

A szőlőtermesztést említő első feljegyzések egészen a római birodalomig (II. század) nyúlnak vissza. Később szlávok telepedtek itt le, akik a Bodrog és a Tisza folyó összefolyásánál fekvő településnek és hegynek a „Stokaj” nevet adták. A XIII. században IV. Béla király a Bari térségéből származó olaszokat telepített be a térségbe, akik az alapvető Furmint tokaji fajtát hozták be magukkal. A török háborúk és a 170 éves török uralom alatt föld alatti menedékhelyek épültek. Ezeket a tufába vájt és az egész évben állandó hőmérsékletet biztosító pincéket később a tokaji bor tárolására kezdték használni. Az első, kiváló minőségű tokaji bort 1650-ben állították elő. Tokaj a XVII. és XVIII. században élvezte a legnagyobb népszerűséget. II. Rákóczi Ferencnek köszönhetően XIV. Lajos francia király udvarába is eljutott, ahol a „VINUM REGUM – REX VINORUM” („A királyok bora – a borok királya”) címmel ruházták fel. A tokaji bor Nagy Péter cár és utódja, Katalin kedvenc bora volt. A tokaji borról általában úgy vélték, hogy terápiás hatása van, és azt számos betegség általános gyógymódjaként („Universalis vera medicina”) alkalmazták.

A termék minősége a sajátos talaj- és éghajlati viszonyoknak, valamint a termelők szakértelmének és tapasztalatának köszönhető. A tokaji bor egyediségét jogilag a szlovák nemzeti tanács 1959. március 6-i 4. sz. törvénye, a nemzeti nyilvántartásba való felvétele, 1967-ben a genfi WIPO-nyilvántartásba való felvétele, valamint a Svájccal és Portugáliával kötött kétoldalú megállapodások ismerték el.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A szőlőtermesztésről és a borkészítésről szóló 182/2005. sz. módosított törvénnyel összhangban

A Szlovák Köztársaság Mezőgazdasági Minisztériumának 232/2005. sz. rendelete a „vinohradnícka oblasť Tokaj”-ról.

A Szlovák Köztársaság Mezőgazdasági Minisztériumának 237/2005. sz. rendelete a telepítési jogok odaítélésének feltételeiről, valamint a szőlőtermesztésről és a borkészítésről szóló 182/2005. sz. törvény egyes egyéb rendelkezéseinek végrehajtásáról

A termékleíráshoz vezető link

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