C/2025/752

30.1.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/752)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Vinohradnícka oblasť Tokaj»

PDO-SK-A0120-AM02

Data della comunicazione: 5.11.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Nel documento unico e nel disciplinare di produzione i valori di acidità volatile erano inizialmente espressi in grammi di acido acetico per litro. Un gruppo di produttori ha chiesto che tali valori vengano armonizzati conformemente alle norme applicabili di cui all'allegato I, parte C, punto 1, del regolamento delegato (UE) 2019/934.

A norma dell'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, la modifica è considerata una modifica ordinaria, in quanto il nome della DOP non è variato, nessuna categoria della DOP è variata, il legame con la zona geografica non è invalidato e non introduce restrizioni all'immissione in commercio dei prodotti.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

3.1. *Codice della nomenclatura combinata (NC)*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI;

2204 – Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. **Descrizione dei vini**

1. *Tokajské samorodné suché (Tokaj szamorodni secco)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo pallido a dorato con sfumature brune. Sono possibili anche sfumature più pallide.

Odore: pronunciato, tipico del vino Tokaj: frutta stramatura, noci.

Sapore: fragranza di pane del Tokaj, da miele a caramello, frutta stramatura.

Caratteristiche analitiche

Tenore di zuccheri residui (glucosio e fruttosio): non superiore a 10 g/l.

Estratto non riduttore: non inferiore a 23 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima: 5,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 300

2. *Tokajské samorodné sladké (Tokaj szamorodni dolce)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo pallido a dorato con sfumature brune. Sono possibili anche sfumature più pallide.

Odore: pronunciato, tipico del vino Tokaj: frutta stramatura, noci.

Sapore: fragranza di pane del Tokaj, da miele a caramello, frutta stramatura.

Caratteristiche analitiche

Tenore di zuccheri residui (glucosio e fruttosio): oltre 10 g/l.

Estratto non riduttore: non inferiore a 23 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima: 5,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 300

3. *Tokajský výber trojputňový (Tokaj selezione 3 putňa)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo ad ambra intenso.

Odore: pronunciato, tipico del vino Tokaj: miele, frutta stramatura, noci.

Sapore: fragranza di pane del Tokaj, da miele a caramello, frutta stramatura.

Caratteristiche analitiche

Tenore di zuccheri residui: 60 g/l.

Estratto non riduttore: non inferiore a 25 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 6

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 35

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 400

4. *Tokajský výber štvorputňový (Tokaj selezione 4 putňa)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo ad ambra intenso.

Odore: pronunciato, tipico del vino Tokaj: miele, frutta stramatura, noci.

Sapore: fragranza di pane del Tokaj, da miele a caramello, frutta stramatura.

Caratteristiche analitiche

Tenore di zuccheri residui: 90 g/l.

Estratto non riduttore: non inferiore a 30 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 6

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 35

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 400

5. *Tokajský výber päťputňový (Tokaj selezione 5 putňa)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo ad ambra intenso.

Odore: pronunciato, tipico del vino Tokaj: miele, frutta stramatura, noci.

Sapore: fragranza di pane del Tokaj, da miele a caramello, frutta stramatura.

Caratteristiche analitiche

Tenore di zuccheri residui: 120 g/l.

Estratto non riduttore: non inferiore a 35 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 6

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 35

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 400

6. *Tokajský výber šesťputňový (Tokaj selezione 6 putňa)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo ad ambra intenso.

Odore: pronunciato, tipico del vino Tokaj: miele, frutta stramatura, noci.

Sapore: fragranza di pane del Tokaj, da miele a caramello, frutta stramatura.

Caratteristiche analitiche

Tenore di zuccheri residui: 150 g/l.

Estratto non riduttore: non inferiore a 40 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 6

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 35

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 400

7. *Tokajský mášláš suchý (Tokaj mášláš secco)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo a giallo ambra intenso.

Odore: pronunciato, tipico del vino Tokaj: miele, frutta stramatura, noci.

Sapore: fragranza di pane del Tokaj, da miele a caramello, frutta stramatura.

Caratteristiche analitiche

Estratto non riduttore: non inferiore a 23 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 6

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 350

8. *Tokajský mášláš sladký (Tokaj mášláš dolce)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo a giallo ambra intenso.

Odore: pronunciato, tipico del vino Tokaj: miele, frutta stramatura, noci.

Sapore: fragranza di pane del Tokaj, da miele a caramello, frutta stramatura.

Caratteristiche analitiche

Estratto non riduttore: non inferiore a 23 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 6

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 350

9. *Tokajský forditáš suchý (Tokaj forditáš secco)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo a giallo ambra intenso.

Odore: pronunciato, tipico del vino Tokaj: miele, frutta stramatura, noci.

Sapore: fragranza di pane del Tokaj, da miele a caramello, frutta stramatura.

Caratteristiche analitiche

Estratto non riduttore: non inferiore a 23 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 6

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 350

10. *Tokajský forditáš sladký (Tokaj forditáš dolce)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo a giallo ambra intenso.

Odore: pronunciato, tipico del vino Tokaj: miele, frutta stramatura, noci.

Sapore: fragranza di pane del Tokaj, da miele a caramello, frutta stramatura.

Caratteristiche analitiche

Estratto non riduttore: non inferiore a 23 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 6

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 350

11. *Tokajská výberová esencia (Tokaj selezione essenza)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo ad ambra intenso.

Odore: pronunciato, tipico del vino Tokaj: miele, frutta stramatura, noci.

Sapore: fragranza di pane del Tokaj, da miele a caramello, frutta stramatura.

Caratteristiche analitiche

Tenore di zuccheri residui: non inferiore a 180 g/l.

Estratto non riduttore: minimo 45 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 6

— Acidità totale minima: 6

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 35

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 400

12. *Tokajská esencia (Tokaj essenza)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo a giallo ambra intenso.

Odore: pronunciato, tipico del vino Tokaj: miele, frutta stramatura, noci.

Sapore: fragranza di pane del Tokaj, da miele a caramello, frutta stramatura.

Caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico effettivo:	massimo 8 % in volume;
tenore di zuccheri residui:	oltre 450 g/l;
estratto non riduttore:	non inferiore a 50 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 1,2

— Acidità totale minima: 8

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 400

13. *Tokajský Furmint (Tokaj Furmint)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da verde pallido a giallo pallido, leggermente dorato.

Odore: pronunciato tipico della varietà.

Sapore: tipico della varietà, corposo, armonico.

Caratteristiche analitiche

Anidride solforosa totale: non superiore a 200 mg/l; non superiore a 250 mg/l, se il tenore di zuccheri residui è superiore a 5 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 3,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 250

14. *Tokajská Lipovina (Tokaj Lipovina)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da verde pallido a giallo pallido, leggermente dorato.

Odore: pronunciato tipico della varietà.

Sapore: tipico della varietà, corposo, armonico.

Caratteristiche analitiche

Anidride solforosa totale: non superiore a 200 mg/l; non superiore a 250 mg/l, se il tenore di zuccheri residui è superiore a 5 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 3,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 250

15. *Tokajský Muškát žltý (Tokaj Muscat giallo)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da verde pallido a giallo pallido, leggermente dorato.

Odore: pronunciato tipico della varietà.

Sapore: tipico della varietà, corposo, armonico.

Caratteristiche analitiche

Anidride solforosa totale: non superiore a 200 mg/l; non superiore a 250 mg/l, se il tenore di zuccheri residui è superiore a 5 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 3,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 250

16. *Akostné víno (vino di qualità)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Limpidezza: vino limpido con leggera effervescenza; può contenere fibre isolate del mezzo filtrante, particelle isolate di sughero e piccoli cristalli di tartaro; per i vini rossi è ammesso un leggero deposito dovuto alla precipitazione di pigmenti.

Colore: da verde pallido a giallo pallido, miele-dorato; per i vini bianchi è ammessa una leggera tonalità giallo-bruna o rosata.

Odore: pulito, tipico e pronunciato, a seconda del vitigno o del marchio, ma è ammesso un aroma meno pronunciato.

Sapore: pulito, tipico, corposo, armonico, fresco, ma sono ammesse lievi variazioni per quanto concerne la corposità e la tipicità.

Caratteristiche analitiche

Estratto non riduttore: minimo 16 g/l.

Anidride solforosa totale: non superiore a 200 mg/l; non superiore a 250 mg/l, se il tenore di zuccheri residui è superiore a 5 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9,5

— Acidità totale minima: 3,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 250

17. *«Akostné víno» con predicato «kabinetné» («Kabinett»)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Limpidezza: vino limpido con leggera effervescenza; può contenere piccoli cristalli di tartaro; per i vini rossi è ammesso un leggero deposito dovuto alla precipitazione di pigmenti.

Colore: bianco, da verde pallido a giallo pallido, miele-dorato, a seconda del vitigno, dell'annata e del predicato.

Odore: pulito, tipico e pronunciato, a seconda del vitigno o del marchio.

Sapore: pulito, tipico, corposo, armonico.

Caratteristiche analitiche

se il tenore di zuccheri residui è superiore a 5 g/l, il valore aumenta di 50 mg/l.

estratto non riduttore:	non inferiore a 16,5 g/l.
acidità titolata:	almeno 3,5 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9,5

— Acidità totale minima: 3,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

18. *«Akostné víno» con predicato «neskorý zber» («vendemmia tardiva»)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Limpidezza: vino limpido con leggera effervescenza; può contenere piccoli cristalli di tartaro; per i vini rossi è ammesso un leggero deposito dovuto alla precipitazione di pigmenti.

Colore: bianco, da verde pallido a giallo pallido, miele-dorato, a seconda del vitigno, dell'annata e del predicato.

Odore: pulito, tipico e pronunciato, a seconda del vitigno o del marchio.

Sapore: pulito, tipico, corposo, armonico.

Caratteristiche analitiche

Estratto non riduttore: non inferiore a 16,5 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9,5

— Acidità totale minima: 3,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 300

19. *«Akostné víno» con predicato «výber z hrozna» («uve selezionate»)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Limpidezza: vino limpido con leggera effervescenza; può contenere piccoli cristalli di tartaro; per i vini rossi è ammesso un leggero deposito dovuto alla precipitazione di pigmenti.

Colore: bianco, da verde pallido a giallo pallido, miele-dorato, a seconda del vitigno, dell'annata e del predicato.

Odore: pulito, tipico e pronunciato, a seconda del vitigno o del marchio.

Sapore: pulito, tipico, corposo, armonico.

Caratteristiche analitiche

Estratto non riduttore: non inferiore a 16,5 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9,5

— Acidità totale minima: 3,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 350

20. *«Akostné víno» con predicato «bobuľový výber» («selezione di acini»)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Limpidezza: vino limpido con leggera effervescenza; può contenere piccoli cristalli di tartaro; per i vini rossi è ammesso un leggero deposito dovuto alla precipitazione di pigmenti.

Colore: bianco, da verde pallido a giallo pallido, miele-dorato, a seconda del vitigno, dell'annata e del predicato.

Odore: pulito, tipico e pronunciato, a seconda del vitigno o del marchio.

Sapore: pulito, tipico, corposo, armonico.

Caratteristiche analitiche

Estratto non riduttore: non inferiore a 16,5 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 8

— Acidità totale minima: 3,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 400

21. *«Akostné víno» con predicato «hrozienkový výber»(«acini appassiti selezionati»)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Limpidezza: vino limpido con leggera effervescenza; può contenere piccoli cristalli di tartaro; per i vini rossi è ammesso un leggero deposito dovuto alla precipitazione di pigmenti.

Colore: bianco, da verde pallido a giallo pallido, miele-dorato, a seconda del vitigno, dell'annata e del predicato.

Odore: pulito, tipico e pronunciato, a seconda del vitigno o del marchio.

Sapore: pulito, tipico, corposo, armonico.

Caratteristiche analitiche

Estratto non riduttore: non inferiore a 16,5 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 8

— Acidità totale minima: 3,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 30

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 400

22. *«Akostné víno» con predicato «hrozienkový výber»(«selezione di acini attaccati da Botrytis cinerea»)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Limpidezza: vino limpido con leggera effervescenza; può contenere piccoli cristalli di tartaro; per i vini rossi è ammesso un leggero deposito dovuto alla precipitazione di pigmenti.

Colore: bianco, da verde pallido a giallo pallido, miele-dorato, a seconda del vitigno, dell'annata e del predicato.

Odore: pulito, tipico e pronunciato, a seconda del vitigno o del marchio.

Sapore: pulito, tipico, corposo, armonico.

Caratteristiche analitiche

Estratto non riduttore: non inferiore a 16,5 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 8

— Acidità totale minima: 3,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 30

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 400

23. *«Akostné víno» con predicato «ľadové víno» («vino di ghiaccio»)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Limpidezza: vino limpido con leggera effervescenza; può contenere piccoli cristalli di tartaro; per i vini rossi è ammesso un leggero deposito dovuto alla precipitazione di pigmenti.

Colore: bianco, da verde pallido a giallo pallido, miele-dorato, a seconda del vitigno, dell'annata e del predicato.

Odore: pulito, tipico e pronunciato, a seconda del vitigno o del marchio.

Sapore: pulito, tipico, corposo, armonico.

Caratteristiche analitiche

Estratto non riduttore: non inferiore a 16,5 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 6

— Acidità totale minima: 3,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 30

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 400

24. *«Akostné víno» con predicato «slamové víno» («vino di paglia»)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Limpidezza: vino limpido con leggera effervescenza; può contenere piccoli cristalli di tartaro; per i vini rossi è ammesso un leggero deposito dovuto alla precipitazione di pigmenti.

Colore: bianco, da verde pallido a giallo pallido, miele-dorato, a seconda del vitigno, dell'annata e del predicato.

Odore: pulito, tipico e pronunciato, a seconda del vitigno o del marchio.

Sapore: pulito, tipico, corposo, armonico.

Caratteristiche analitiche

Estratto non riduttore: non inferiore a 16,5 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 6

— Acidità totale minima: 3,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 30

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 400

25. *Likérové víno (Vino liquoroso)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: da bianco ad ambra, a seconda della denominazione e dell'annata.

Odore: pulito, tipico e pronunciato, a seconda del vitigno o del marchio, ma è ammesso un aroma meno pronunciato.

Sapore: pulito, tipico, corposo, armonico, pronunciato, ma sono ammesse variazioni per quanto concerne la corposità e la tipicità.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale: non inferiore al 17,5 % in volume.

Anidride solforosa totale: non superiore a 150 mg/l per i vini il cui tenore di zuccheri residui non è superiore a 5 g/l; non superiore a 200 mg/l per i vini il cui tenore di zuccheri residui è superiore a 5 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 15

— Acidità totale minima: 3,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

26. *Sekt V.O. (Vino spumante della regione vitivinicola)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco, rosato o rosso, a seconda della denominazione e dell'annata.

Odore: pulito, tipico, pronunciato e fresco, a seconda del vitigno o del marchio.

Perlage: leggero e persistente.

Sapore: pronunciato, fresco, armonico, pulito e corposo.

Caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico totale: non inferiore al 10,0 % in volume.

Estratto non riduttore: non inferiore a 16 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 3,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

27. *Pestovateľský sekt (Vino spumante dei viticoltori)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco, rosato o rosso, a seconda della denominazione e dell'annata.

Odore: pulito, tipico, pronunciato e fresco, a seconda del vitigno o del marchio.

Perlage: leggero e persistente.

Sapore: pronunciato, fresco, armonico, pulito e corposo.

Caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico totale: non inferiore al 10,0 % in volume.

Estratto non riduttore: non inferiore a 16,5 g/l.

Sebbene il titolo alcolometrico totale massimo non sia indicato nella tabella, il disciplinare soddisfa tutte le condizioni stabilite dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 3,5

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche essenziali*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Pratica enologica specifica

Disposizioni comuni

Tutte le uve utilizzate per produrre il vino devono provenire dalla «vinohradnícka oblasť Tokaj». Il vino Tokaj può essere prodotto e imbottigliato esclusivamente in questa zona.

2. Tokajské samorodné víno [vino Tokaj szamorodni]

Pratica enologica specifica

Vino ottenuto per fermentazione alcolica da varietà di uve Tokaj nel caso non vi siano condizioni favorevoli per la formazione di una quantità adeguata di acini botritizzati («cibéby»). È suddiviso in:

a) Tokajské samorodné suché [Tokaj szamorodni secco], ottenuto in anni non favorevoli alla produzione di acini botritizzati o da grappoli i cui acini botritizzati sono già stati raccolti per la produzione di vini Tokaj «*výberové*». Le uve ottenute devono avere un tenore minimo di zuccheri di 21 °NM. Il tenore naturale di zuccheri residui del vino ottenuto non è superiore a 10 g/l;

b) Tokajské samorodné sladké [Tokaj szamorodni dolce], ottenuto da uve con acini botritizzati che non sono stati eliminati dai grappoli ma che vengono lavorati insieme al resto delle uve, che devono avere un tenore minimo di zuccheri di 24 °NM. il tenore naturale di zuccheri del vino è superiore a 10 g/l.

Entrambi questi vini non possono essere immessi sul mercato prima di essere stati sottoposti a un invecchiamento di durata non inferiore a due anni, di cui almeno uno in botti di legno.

3. Tokajský výber [Tokaj selezione]

Pratica enologica specifica

I Tokajský výber sono ottenuti per fermentazione alcolica dopo che sugli acini botritizzati è stato versato mosto con un tenore di zuccheri di almeno 21 °NM proveniente dai vigneti delimitati della «vinohradnícka oblasť Tokaj» o vino della stessa qualità e della stessa annata proveniente dai vigneti delimitati della «vinohradnícka oblasť Tokaj». A seconda della quantità di acini botritizzati i vini Tokajský výber sono suddivisi in classi da 3 a 6 *putňa*. Questi vini invecchiano per almeno tre anni, di cui almeno due in botti di legno.

4. Tokajský mášláš [Tokaj mášláš]

Pratica enologica specifica

Vini ottenuti per fermentazione alcolica di mosto o vino della stessa annata dei vigneti delimitati della «vinohradnícka oblasť Tokaj», versato sulle fecce di fermentazione di szamorodni o výber. Invecchiano per almeno due anni, di cui almeno uno in botti di legno.

5. Tokajský forditáš [Tokaj forditáš]

Pratica enologica specifica

Vini ottenuti per fermentazione alcolica di mosto o vino della stessa annata dei vigneti delimitati della «vinohradnícka oblasť Tokaj», versato sulle vinacce della lavorazione degli acini botritizzati. Invecchiano per almeno due anni, di cui almeno uno in botti di legno.

6. Tokajská výberová esencia [Tokaj selezione essenza]

Pratica enologica specifica

Vini ottenuti per fermentazione alcolica di acini botritizzati. Gli acini sono selezionati durante la vendemmia e su di loro è versato, subito dopo la lavorazione, il mosto proveniente dai vigneti delimitati della «vinohradnícka oblasť Tokaj» o di vino della stessa annata, con un tenore naturale di zuccheri di almeno 180 g/l e un estratto non riduttore di almeno 45 g/l. Invecchiano per almeno tre anni, di cui almeno due in botti di legno.

7. Tokajská esencia [Tokaj essenza]

Pratica enologica specifica

Vini ottenuti per fermentazione lenta del mosto fiore senza pressatura da acini botritizzati selezionati. Questi vini hanno un tenore naturale di zuccheri di almeno 450 g/l e un estratto non riduttore di almeno 50 g/l. Invecchiano per almeno tre anni, di cui almeno due in botti di legno.

8. Tokajský Furmint [Tokaj Furmint]

Pratica enologica specifica

I vini ottenuti per fermentazione alcolica di uve della varietà Furmint cui sono aggiunte uve dei vitigni Lipovina e Muškát žltý (in misura complessiva non superiore al 15 %) coltivati nella zona geografica delimitata «vinohradnícka oblasť Tokaj» sono denominati Tokajský Furmint.

9. Pratica enologica specifica

I vini ottenuti per fermentazione alcolica di uve della varietà Lipovina cui sono aggiunte uve dei vitigni Furmint e Muškát žltý (in misura complessiva non superiore al 15 %) coltivati nella zona geografica delimitata «vinohradnícka oblasť Tokaj» sono denominati Tokajská Lipovina.

10. Tokajský Muškát žltý [Tokaj Muscat giallo]

Pratica enologica specifica

I vini ottenuti per fermentazione alcolica di uve della varietà Muškát žltý cui sono aggiunte uve dei vitigni Furmint e Lipovina (in misura complessiva non superiore al 15 %) coltivati nella zona geografica delimitata «vinohradnícka oblasť Tokaj» sono denominati Tokajský Muškát žltý.

5.2. *Rese massime*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

7. Tokajská výberová esencia

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

8. Tokajská esencia

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

9. Tokajský Fordítáš

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

10. Tokajský Mášláš

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

11. Tokajský Furmint

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

12. Tokajská Lipovina

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

14. Akostné víno

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

23. Likérové víno

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

24. Sekt V.O.

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

25. Pestovateľský sekt

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Tokaj è una zona vinicola circoscritta, delimitata dai confini delle sezioni catastali dei seguenti comuni della regione omonima: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov e Viničky.

7. **Varietà di uve da vino**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő - Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta - Zeta

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

La viticoltura e la vinificazione nella zona geografica delimitata sono basate sulla coltivazione della vite e sull'invecchiamento del vino, in condizioni climatiche specifiche, sul suolo vulcanico unico dei Monti Zemplín. La topografia dei Monti Zemplín è costituita da colline e rilievi leggermente o moderatamente accentuati. La regione si contraddistingue per la composizione vulcanica del suolo, tra cui andesiti, rioliti e tufi riolitici che sono alla base di pesanti terreni franchi o franco-argillosi ricchi di elementi minerali. Nei suoli dei rilievi Zemplín le rocce sono prevalentemente acide. I vigneti sono impiantati a un'altitudine di 105-320 m sul livello del mare. La zona geografica delimitata «vinohradnícka oblasť Tokaj» presenta soltanto pendii esposti a sud, sud-est e sud-ovest. Grazie a tale orientamento dei versanti, le viti beneficiano del calore del sole autunnale per tutto l'arco della giornata, il che produce nelle uve quantità sufficienti di zuccheri naturali e di sostanze aromatiche provenienti dagli elementi della terra, dell'acqua e dell'aria. Il suolo di origine vulcanica, caratterizzato da una marcata pietrosità, ha un impatto decisivo sulla maturazione delle uve. Nelle lunghe giornate assolate d'autunno la luce solare è assorbita dal terreno e successivamente rilasciata durante la notte, il che mitiga l'escursione termica tra giorno e notte, con una ricaduta positiva sulla maturazione delle uve. Il suolo della zona geografica delimitata si distingue per il fatto che al mattino esso è ancora caldo anche dopo una fredda notte autunnale.

La zona Tokaj è situata nella zona climatica continentale ed è caratterizzata da temperature medie annue intorno ai 9,6 °C. Nel periodo vegetativo la temperatura media si aggira intorno ai 16 °C e si registrano fino a 1 075 ore di soleggiamento e una temperatura del suolo di 13,5 °C a 50 cm di profondità. La pluviometria media della zona raggiunge i 608 mm, con precipitazioni elevate nei mesi di giugno e luglio. Nel complesso le precipitazioni sono distribuite in modo relativamente disomogeneo tra l'inverno e la primavera, mentre tra estate e autunno non ci sono grosse differenze. La zona è caratterizzata da una stagione autunnale lunga e secca. Le mattine autunnali sono generalmente caratterizzate da bruma che favorisce la creazione e lo sviluppo della muffa nobile sugli acini dell'uva. Gli acini botritizzati impiegati nella produzione dei vini sono acini d'uva avvizziti che, negli anni favorevoli, si formano nei grappoli delle varietà Tokaj Furmint, Lipovina e Muškát žltý affetti da muffa nobile *Botrytis cinerea* Persoon. La produzione di vini di primissima qualità è associata a una particolare tecnica che consente di aggiungere la giusta quantità di acini botritizzati a una determinata quantità di vino o ai vini sottoposti per molti anni a invecchiamento in botti di rovere all'interno di cantine di tufo.

A nord la zona è protetta dai Monti Zemplín, a sud, grazie ai venti autunnali meridionali, il clima secco determina le condizioni perfette per lo sviluppo della muffa nobile *Botrytis cinerea* e per la formazione di acini botritizzati. Gli acini botritizzati sono acini d'uva sani attaccati dalla muffa nobile *Botrytis cinerea* che ne danneggia la buccia, provocando l'evaporazione dell'acqua e favorendo la concentrazione degli zuccheri. Si tratta di acini d'uva unici, presenti soltanto in questa zona. Il suolo vulcanico conferisce ai vini maggiore mineralità e corposità, che si esprime in valori più elevati di estratto.

Il clima della regione favorisce una maggior acidità e contribuisce, a seconda delle annate, alla formazione di acini botritizzati e al tenore zuccherino delle uve al momento della vendemmia. Rispetto ad altre regioni vinicole della Slovacchia, i valori di estratto dei vini prodotti in questa zona sono più elevati di 1-3 g/l per tutte le categorie di vino, con un'acidità media di 12-14 g/l al momento della vendemmia e di 6-10 g/l nel prodotto finale.

Le prime testimonianze della coltivazione della vite risalgono all'impero romano (II secolo). In seguito, i popoli slavi che si sono insediati nella regione hanno chiamato «Stokaj» una località e una collina ubicate alla confluenza dei fiumi Bodrog e Tibisco. Nel XIII secolo il re Béla IV trasferì nella regione degli italiani provenienti dalla zona di Bari, i quali importarono il vitigno di base del Tokaj - il Furmint. Nel corso delle guerre turche e dei 170 anni della dominazione turca furono scavati nel tufo dei rifugi sotterranei, dei rifugi sotterranei, all'interno dei quali la temperatura si manteneva costante per tutto l'anno e che, in seguito, cominciarono a essere utilizzati come cantine adibite alla conservazione del vino Tokaj. Il primo vino Tokaj di qualità superiore fu prodotto nel 1650. Il vino Tokaj godette di grande popolarità soprattutto nei secoli XVII e XVIII e, grazie a Francesco II Rákóczi, giunse alla corte del re francese Luigi XIV, ove fu insignito del titolo di «*VINUM REGUM – REX VINORUM*» (Vino dei re - re dei vini). Il Tokaj fu tra i vini preferiti dallo zar Pietro il Grande e da Caterina che gli succedette sul trono. Poiché si riteneva che avesse effetti terapeutici, il vino Tokaj era somministrato come rimedio universale per varie malattie («Universalis vera medicina»).

La qualità del prodotto dipende dalla specificità del suolo e delle condizioni climatiche, nonché dall'abilità e dall'esperienza dei produttori. L'unicità del vino Tokaj ha ottenuto riconoscimento giuridico grazie alla legge n. 4, del 6 marzo 1959, del Consiglio nazionale slovacco, all'inserimento nel registro nazionale, all'inserimento nel registro OMPI a Ginevra nel 1967 e agli accordi bilaterali con la Svizzera e il Portogallo.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

conformità alla legge n. 182/2005 in materia di viticoltura e vinificazione, come modificata;

al decreto n. 232/2005 del ministero dell'Agricoltura della Repubblica slovacca per quanto concerne la denominazione di origine protetta «vinohradnícka oblasť Tokaj»;

al decreto n. 237/2005 del ministero dell'Agricoltura della Repubblica slovacca che stabilisce le modalità di applicazione delle condizioni per la concessione dei diritti d'impianto e di attuazione di talune altre disposizioni della legge n. 182/2005 in materia di viticoltura e vinificazione.

Link al disciplinare del prodotto

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