C/2025/752

2025 1 30

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/752)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

PDO-SK-A0120-AM02

Pranešimo data: 2024 m. lapkričio 5 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

Bendrajame dokumente ir produkto specifikacijoje lakiojo rūgštingumo vertės iš pradžių buvo nurodytos etano rūgšties gramais litre. Gamintojų grupė paprašė, kad šių verčių pateikimas būtų suvienodintas pagal taikytinas taisykles, nurodytas Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo C dalies 1 punkte.

Remiantis Komisijos deleguotojo reglamento 14 straipsnio 1 dalimi, pakeitimas laikomas standartiniu pakeitimu, nes nėra keičiamas nei SKVN pavadinimas, nei su ta SKVN susijusios kategorijos, nėra panaikinamas ryšys su geografine vietove, taip pat nėra ribojamas produktų pateikimas rinkai.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas
3. Likerinis vynas
5. Rūšinis putojantis vynas
6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros (KN) kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Vynų aprašymas**

1. *„Tokajské samorodné suché“ (sausas „Tokaj szamorodni“)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo blyškiai gelsvos iki aukso geltonos su rusvu atspalviu. Gali būti ir blyškesnių atspalvių.

Aromatas: stiprus, būdingas Tokajaus vynui – pernokusių vaisių, riešutų.

Skonis – Tokajaus duonos skonio, nuo medaus iki karamelės, pernokusių vaisių.

Analitinės savybės

Liekamojo cukraus kiekis (glc + fru): iki 10 g/l.

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 23 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 12.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 300.

2. *„Tokajské samorodné sladké“ (saldus „Tokaj szamorodni“)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo blyškiai gelsvos iki aukso geltonos su rusvu atspalviu. Gali būti ir blyškesnių atspalvių.

Aromatas: stiprus, būdingas Tokajaus vynui – pernokusių vaisių, riešutų.

Skonis – Tokajaus duonos skonio, nuo medaus iki karamelės, pernokusių vaisių.

Analitinės savybės

Liekamojo cukraus kiekis (glc + fru): virš 10 g/l.

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 23 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 12.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 300.

3. *„Tokajský výber trojputňový“ (iš trijų rūšių „Tokaj“ sumaišytas vynas)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo geltonos iki tamsaus gintaro spalvos.

Aromatas: stiprus, būdingas Tokajaus vynui – medaus, pernokusių vaisių, riešutų.

Skonis – Tokajaus duonos skonio, nuo medaus iki karamelės, pernokusių vaisių.

Analitinės savybės

Liekamojo cukraus kiekis: 60 g/l.

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 25 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 9.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 35.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 400.

4. *„Tokajský výber štvorputňový“ (iš keturių rūšių „Tokaj“ sumaišytas vynas)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo geltonos iki tamsaus gintaro spalvos.

Aromatas: stiprus, būdingas Tokajaus vynui – medaus, pernokusių vaisių, riešutų.

Skonis – Tokajaus duonos skonio, nuo medaus iki karamelės, pernokusių vaisių.

Analitinės savybės

Liekamojo cukraus kiekis: 90 g/l.

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 30 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 9.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 35.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 400.

5. *„Tokajský výber päťputňový“ (iš penkių rūšių „Tokaj“ sumaišytas vynas)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo geltonos iki tamsaus gintaro spalvos.

Aromatas: stiprus, būdingas Tokajaus vynui – medaus, pernokusių vaisių, riešutų.

Skonis – Tokajaus duonos skonio, nuo medaus iki karamelės, pernokusių vaisių.

Analitinės savybės

Liekamojo cukraus kiekis: 120 g/l.

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 35 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 9.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 35.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 400.

6. *„Tokajský výber šesťputňový“ (iš šešių rūšių „Tokaj“ sumaišytas vynas)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo geltonos iki tamsaus gintaro spalvos.

Aromatas: stiprus, būdingas Tokajaus vynui – medaus, pernokusių vaisių, riešutų.

Skonis – Tokajaus duonos skonio, nuo medaus iki karamelės, pernokusių vaisių.

Analitinės savybės

Liekamojo cukraus kiekis: 150 g/l.

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 40 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 9.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 35.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 400.

7. *„Tokajský mášláš suchý“ (sausas „Tokaj mášláš“)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo geltonos iki tamsaus gintaro spalvos.

Aromatas: stiprus, būdingas Tokajaus vynui – medaus, pernokusių vaisių, riešutų.

Skonis – Tokajaus duonos skonio, nuo medaus iki karamelės, pernokusių vaisių.

Analitinės savybės

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 23 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 9.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 350.

8. *„Tokajský mášláš sladký“ (saldusis „Tokaj mášláš“)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo geltonos iki tamsaus gintaro spalvos.

Aromatas: stiprus, būdingas Tokajaus vynui – medaus, pernokusių vaisių, riešutų.

Skonis – Tokajaus duonos skonio, nuo medaus iki karamelės, pernokusių vaisių.

Analitinės savybės

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 23 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 9.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 350.

9. *„Tokajský forditáš suchý“ (sausas „Tokaj forditáš“)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo geltonos iki tamsaus gintaro spalvos.

Aromatas: stiprus, būdingas Tokajaus vynui – medaus, pernokusių vaisių, riešutų.

Skonis – Tokajaus duonos skonio, nuo medaus iki karamelės, pernokusių vaisių.

Analitinės savybės

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 23 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 9.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 350.

10. *„Tokajský forditáš sladký“ (saldus „Tokaj forditáš“)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo geltonos iki tamsaus gintaro spalvos.

Aromatas: stiprus, būdingas Tokajaus vynui – medaus, pernokusių vaisių, riešutų.

Skonis – Tokajaus duonos skonio, nuo medaus iki karamelės, pernokusių vaisių.

Analitinės savybės

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 23 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 9.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 350.

11. *„Tokajská výberová esencia“ (rinktinis aromatinis „Tokaj“ vynas)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo geltonos iki tamsaus gintaro spalvos.

Aromatas: stiprus, būdingas Tokajaus vynui – medaus, pernokusių vaisių, riešutų.

Skonis – Tokajaus duonos skonio, nuo medaus iki karamelės, pernokusių vaisių.

Analitinės savybės

Liekamojo cukraus kiekis: ne mažiau kaip 180 g/l.

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 45 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 6.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 35.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 400.

12. *„Tokajská esencia“ (aromatinis „Tokaj“ vynas)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo geltonos iki tamsaus gintaro spalvos.

Aromatas: stiprus, būdingas Tokajaus vynui – medaus, pernokusių vaisių, riešutų.

Skonis – Tokajaus duonos skonio, nuo medaus iki karamelės, pernokusių vaisių.

Analitinės savybės

Faktinė alkoholio koncentracija:	daugiausiai 8 %.
Liekamojo cukraus kiekis:	ne daugiau kaip 450 g/l.
Becukrio ekstrakto kiekis:	ne mažiau kaip 50 /g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 1,2.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 8.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 400.

13. *„Tokajský Furmint“ („Furmint“ veislės vynuogių „Tokaj“)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo blyškiai žalsvos iki blyškiai gelsvos, švelniai auksinės spalvos

Aromatas: stiprus rūšiai būdingas aromatas.

Skonis – rūšiai būdingas, sodrus, harmoningas.

Analitinės savybės

Bendras sieros dioksido kiekis: ne daugiau kaip 200 mg/l; kai liekamojo cukraus kiekis yra didesnis kaip 5 g/l, ne daugiau kaip 250 mg/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 9.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 250.

14. *Tokajská Lipovina („Lipovina“ veislės vynuogių „Tokaj“)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo blyškiai žalsvos iki blyškiai gelsvos, švelniai auksinės spalvos

Aromatas: stiprus rūšiai būdingas aromatas.

Skonis – rūšiai būdingas, sodrus, harmoningas.

Analitinės savybės

Bendras sieros dioksido kiekis: ne daugiau kaip 200 mg/l; kai liekamojo cukraus kiekis yra didesnis kaip 5 g/l, ne daugiau kaip 250 mg/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 9.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 250.

15. *Tokajský Muškát žltý (geltonojo muskato „Tokaj“)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo blyškiai žalsvos iki blyškiai gelsvos, švelniai auksinės spalvos

Aromatas: stiprus rūšiai būdingas aromatas.

Skonis – rūšiai būdingas, sodrus, harmoningas.

Analitinės savybės

Bendras sieros dioksido kiekis: ne daugiau kaip 200 mg/l; kai liekamojo cukraus kiekis yra didesnis kaip 5 g/l, ne daugiau kaip 250 mg/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 9.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 250.

16. *„Akostné víno“ (kokybiškas vynas)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Skaidrumas: skaidrus, lengvai putojantis vynas, kuriame gali būti nuosėdų iš filtravimo medžiagos pluošto nuosėdų, pavienių kamštienos dalelių ir smulkių tartrato kristalėlių, o raudonuosiuose vynuose – pigmento pėdsakų.

Spalva: nuo blyškiai žalsvos iki blyškiai gelsvos, medaus aukso spalvos; baltieji vynai gali būti nežymiai rusvai gelsvo arba rausvo atspalvio.

Aromatas: grynas, tipinis, stiprus, atsižvelgiant į vynuogių veislę arba prekės ženklą. Gali būti ir ne tokio stipraus aromato.

Skonis – grynas, tipinis, sodrus, harmoningas, gaivus. Skonio sodrumas ir tipiškumas gali šiek tiek skirtis.

Analitinės savybės

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 16 g/l.

Bendras sieros dioksido kiekis: ne daugiau kaip 200 mg/l; kai liekamojo cukraus kiekis yra didesnis kaip 5 g/l, ne daugiau kaip 250 mg/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 9,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 250.

17. *„Akostné víno“, kuriam būdingos „kabinetné“ („Kabinett“) savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Skaidrumas: skaidrus, lengvai putojantis vynas, kuriame gali būti smulkių tartrato kristalėlių, o raudonuosiuose vynuose – pigmento pėdsakų.

Spalva: balta, nuo blyškiai žalsvos iki blyškiai gelsvos, medaus aukso spalvos, atsižvelgiant į vynuogių veislę, derliaus metus ir specifiką.

Aromatas: grynas, tipinis, stiprus, atsižvelgiant į vynuogių veislę arba prekės ženklą.

Skonis – grynas, tipinis, sodrus, harmoningas.

Analitinės savybės

Kai liekamojo cukraus kiekis yra didesnis kaip 5 g/l, vertė padidėja 50 mg/l.

Becukrio ekstrakto kiekis:	ne mažiau kaip 16,5 /g/l.
Bendrasis rūgštingumas:	bent 3,5 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 9,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 200.

18. *„Akostné víno“, kuriam būdingos „neskorý zber“ („vėlyvojo derliaus“) savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Skaidrumas: skaidrus, lengvai putojantis vynas, kuriame gali būti smulkių tartrato kristalėlių, o raudonuosiuose vynuose – pigmento pėdsakų.

Spalva: balta, nuo blyškiai žalsvos iki blyškiai gelsvos, medaus aukso spalvos, atsižvelgiant į vynuogių veislę, derliaus metus ir specifiką.

Aromatas: grynas, tipinis, stiprus, atsižvelgiant į vynuogių veislę arba prekės ženklą.

Skonis – grynas, tipinis, sodrus, harmoningas.

Analitinės savybės

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 16,5 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 9,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 300.

19. *„Akostné víno“, kuriam būdingos „výber z hrozna“ („rinktinių vynuogių“) savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Skaidrumas: skaidrus, lengvai putojantis vynas, kuriame gali būti smulkių tartrato kristalėlių, o raudonuosiuose vynuose – pigmento pėdsakų.

Spalva: balta, nuo blyškiai žalsvos iki blyškiai gelsvos, medaus aukso spalvos, atsižvelgiant į vynuogių veislę, derliaus metus ir specifiką.

Aromatas: grynas, tipinis, stiprus, atsižvelgiant į vynuogių veislę arba prekės ženklą.

Skonis – grynas, tipinis, sodrus, harmoningas.

Analitinės savybės

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 16,5 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 9,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 350.

20. *„Akostné víno“, kuriam būdingos „bobuľový výber“ („rinktinių vynuogių ir uogų“) savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Skaidrumas: skaidrus, lengvai putojantis vynas, kuriame gali būti smulkių tartrato kristalėlių, o raudonuosiuose vynuose – pigmento pėdsakų.

Spalva: balta, nuo blyškiai žalsvos iki blyškiai gelsvos, medaus aukso spalvos, atsižvelgiant į vynuogių veislę, derliaus metus ir specifiką.

Aromatas: grynas, tipinis, stiprus, atsižvelgiant į vynuogių veislę arba prekės ženklą.

Skonis – grynas, tipinis, sodrus, harmoningas.

Analitinės savybės

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 16,5 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 8.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 400.

21. *„Akostné víno“, kuriam būdingos „hrozienkový výber“ (rinktinių džiovintų uogų) savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Skaidrumas: skaidrus, lengvai putojantis vynas, kuriame gali būti smulkių tartrato kristalėlių, o raudonuosiuose vynuose – pigmento pėdsakų.

Spalva: balta, nuo blyškiai žalsvos iki blyškiai gelsvos, medaus aukso spalvos, atsižvelgiant į vynuogių veislę, derliaus metus ir specifiką.

Aromatas: grynas, tipinis, stiprus, atsižvelgiant į vynuogių veislę arba prekės ženklą.

Skonis – grynas, tipinis, sodrus, harmoningas.

Analitinės savybės

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 16,5 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 8.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 30.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 400.

22. *„Akostné víno“, kuriam būdingos „cibébový/botrytický výber“ (kilniuoju puviniu paveiktų uogų) savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Skaidrumas: skaidrus, lengvai putojantis vynas, kuriame gali būti smulkių tartrato kristalėlių, o raudonuosiuose vynuose – pigmento pėdsakų.

Spalva: balta, nuo blyškiai žalsvos iki blyškiai gelsvos, medaus aukso spalvos, atsižvelgiant į vynuogių veislę, derliaus metus ir specifiką.

Aromatas: grynas, tipinis, stiprus, atsižvelgiant į vynuogių veislę arba prekės ženklą.

Skonis – grynas, tipinis, sodrus, harmoningas.

Analitinės savybės

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 16,5 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 8.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 30.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 400.

23. *„Akostné víno“, kuriam būdingos „ľadové víno“ (ledo vyno) savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Skaidrumas: skaidrus, lengvai putojantis vynas, kuriame gali būti smulkių tartrato kristalėlių, o raudonuosiuose vynuose – pigmento pėdsakų.

Spalva: balta, nuo blyškiai žalsvos iki blyškiai gelsvos, medaus aukso spalvos, atsižvelgiant į vynuogių veislę, derliaus metus ir specifiką.

Aromatas: grynas, tipinis, stiprus, atsižvelgiant į vynuogių veislę arba prekės ženklą.

Skonis – grynas, tipinis, sodrus, harmoningas.

Analitinės savybės

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 16,5 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 6.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 30.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 400.

24. *„Akostné víno“, kuriam būdingos „slamové víno“ (ant šiaudų brandinto vyno) savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Skaidrumas: skaidrus, lengvai putojantis vynas, kuriame gali būti smulkių tartrato kristalėlių, o raudonuosiuose vynuose – pigmento pėdsakų.

Spalva: balta, nuo blyškiai žalsvos iki blyškiai gelsvos, medaus aukso spalvos, atsižvelgiant į vynuogių veislę, derliaus metus ir specifiką.

Aromatas: grynas, tipinis, stiprus, atsižvelgiant į vynuogių veislę arba prekės ženklą.

Skonis – grynas, tipinis, sodrus, harmoningas.

Analitinės savybės

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 16,5 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 6.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 30.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 400.

25. *„Likérové víno“ (likerinis vynas)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: nuo baltos iki gintarinės, atsižvelgiant į pavadinimą ir vynuogių derliaus metus.

Aromatas: grynas, tipinis, stiprus, atsižvelgiant į vynuogių veislę arba prekės ženklą. Gali būti ir ne tokio stipraus aromato.

Skonis – grynas, tipinis, sodrus, harmoningas, stiprus. Skonio sodrumas ir tipiškumas gali šiek tiek skirtis.

Analitinės savybės

Visuminė alkoholio koncentracija: ne mažesnė kaip 17,5 %.

Bendras sieros dioksido kiekis: ne didesnis kaip 150 mg/l, jeigu liekamojo cukraus kiekis vyne neviršija 5 g/l, ir ne didesnis kaip 200 mg/l, jeigu liekamojo cukraus kiekis vyne viršija 5 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 15

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 200.

26. *„Sekt V.O.“ (Putojantis vynas iš vyno regiono)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: balta, rožinė arba raudona, atsižvelgiant į pavadinimą ir vynuogių derliaus metus.

Aromatas: grynas, tipinis, stiprus, gaivus, atsižvelgiant į vynuogių veislę arba prekės ženklą.

Burbuliukai: lengvi ir ilgai išliekantys.

Skonis – stiprus, gaivus, harmoningas, grynas, sodrus.

Analitinės savybės

Visuminė alkoholio koncentracija: ne mažesnė kaip 10,0 %.

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 16 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 10.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 185.

27. *„Pestovateľský sekt“ (Augintojų putojantis vynas)*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Juslinės savybės

Spalva: balta, rožinė arba raudona, atsižvelgiant į pavadinimą ir vynuogių derliaus metus.

Aromatas: grynas, tipinis, stiprus, gaivus, atsižvelgiant į vynuogių veislę arba prekės ženklą.

Burbuliukai: lengvi ir ilgai išliekantys.

Skonis – stiprus, gaivus, harmoningas, grynas, sodrus.

Analitinės savybės

Visuminė alkoholio koncentracija: ne mažesnė kaip 10,0 %.

Becukrio ekstrakto kiekis: ne mažiau kaip 16,5 g/l.

Nors lentelėje nėra nurodyta didžiausia visuminė alkoholio koncentracija, specifikacijos atitinka visas ES teisės aktuose nustatytas sąlygas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 10.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 185.

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifinis vynininkystės metodas*

1. „Vinohradnícka oblasť Tokaj“

Specifinis vynininkystės metodas

Bendrosios nuostatos

Visos vynuogės, iš kurių gaminamas vynas, turi būti išaugintos „Tokaj“ vyno vynuogynų regione. Tokajaus vynas gali būti gaminamas ir išpilstomas tik šioje vietovėje.

2. „Tokajské samorodné víno“ („Tokaj szamorodni“ vynas)

Specifinis vynininkystės metodas

„Tokajské samorodné víno“ gaminamas alkoholio fermentacijos būdu iš „Tokaj“ vynuogių veislių, jei nėra palankių sąlygų masiniam *cibeba* vynuogių (vynuogių, kurios susiraukšlėjo veikiamos kilniojo pelėsio] susidarymui. „Tokajské samorodné víno“ yra skirstomas į:

a) „Tokajské samorodné suché“ (sausas „Tokaj szamorodni“) – gaminamas tais metais, kurie nėra palankūs *cibeba* vynuogėms susiformuoti, arba iš vynuogių, kurios liko nuskynus *cibeba* vynuoges siekiant gaminti Tokajaus „výberové“ vynus; cukraus kiekis surinktose vynuogėse turi būti ne mažesnis kaip 21 °NM; pagamintame vyne liekamojo natūralaus cukraus kiekis yra iki 10 g/l,

b) „Tokajské samorodné sladké“ (saldusis *Tokaj szamorodni*) gaminamas iš vynuogių su šiek tiek *cibeba* vynuogių, kurios nėra pašalinamos, bet perdirbamos kartu su likusiomis vynuogėmis, kuriose cukraus kiekis turi būti ne mažesnis kaip 24 °NM; natūralaus cukraus kiekis vyne yra virš 10 g/l.

„Tokajské samorodné suché“ ir „Tokajské samorodné sladké“ prekybai gali būti tiekiami ne anksčiau kaip po dvejų metų brandinimo, iš kurių bent vienus metus – medinėse statinėse.

3. „Tokajský výber“ (rinktinis „Tokaj“ vynas)

Specifinis vynininkystės metodas

„Tokajský výber“ gaminamas alkoholio fermentacijos būdu, *cibeba* vynuoges užpylus vynuogių misa iš „Tokaj“ vyno vynuogynų regiono, kurios cukraus kiekis yra bent 21 °NM, arba vynu, pasižyminčiu ta pačia kokybe ir iš to paties derliaus, gauto „Tokaj“ vyno vynuogynų regione. Atsižvelgiant į pridedamą *cibeba* vynuogių kiekį, „Tokajský výber“ skirstomas į klases nuo 3 iki 6 „putňa“. „Tokajský výber“ vynai brandinami bent trejus metus, iš kurių bent dvejus metus – medinėse statinėse.

4. „Tokajský mášláš“ (vynas „Tokaj mášláš“)

Specifinis vynininkystės metodas

„Tokajský mášláš“, gaminamas vynuogių misos alkoholio fermentacijos būdu, arba tų pačių metų derliaus vynas iš „Tokaj“ vyno vynuogynų regiono pilamas ant „Samorodné“ arba „Výber“ fermentacijos nuosėdų. Vynas brandinamas bent dvejus metus, iš kurių bent vienus metus – medinėse statinėse.

5. „Tokajský forditáš“ (vynas „Tokaj forditáš“)

Specifinis vynininkystės metodas

„Tokajský forditáš“, gaminamas vynuogių misos alkoholio fermentacijos būdu, arba tų pačių metų derliaus vynas iš „Tokaj“ vyno vynuogynų regiono pilamas ant *cibeba* vynuogių išspaudų. Vynas brandinamas bent dvejus metus, iš kurių bent vienus metus – medinėse statinėse.

6. „Tokajská výberová esencia“ (rinktinis aromatinis „Tokaj“ vynas)

Specifinis vynininkystės metodas

„Tokajská výberová esencia“ gaminamas *cibeba* vynuogių alkoholio fermentacijos būdu. Imant derlių vynuogių uogos atrenkamos atskirai, tuoj pat po perdirbimo užpilamos vynuogių misa iš nurodyto „Tokaj“ vyno vynuogynų regiono arba to paties derliaus vynu, kuriame yra bent 180 g/l natūralaus cukraus ir 45 g/l becukrio ekstrakto. Vynas brandinamas bent trejus metus, iš kurių bent dvejus metus – medinėse statinėse.

7. „Tokajská esencia“ (aromatinis „Tokaj“ vynas)

Specifinis vynininkystės metodas

„Tokajská esencia“ gaminamas lėtos fermentacijos būdu vynui laisvai tekant iš atskirai atrinktų *cibeba* vynuogių. Vyne „Esencia“ yra bent 450 h/l natūralaus cukraus ir 50 g/l becukrio ekstrakto. Vynas brandinamas bent trejus metus, iš kurių bent dvejus metus – medinėse statinėse.

8. „Tokajský Furmint“ („Furmint“ veislės vynuogių „Tokaj“)

Specifinis vynininkystės metodas

Vynas, gaminamas „Furmint“ vynuogių alkoholio fermentacijos būdu įmaišant „Lipovina“ ir „Muškát žltý“ veislių vynuogių (iš viso ne daugiau kaip 15 proc.), auginamų „Tokaj“ vyno vynuogynų regione, yra nurodomas kaip „Tokajský Furmint“.

9. Tokajská Lipovina („Lipovina“ veislės vynuogių „Tokaj“)

Specifinis vynininkystės metodas

Vynas, gaminamas „Lipovina“ vynuogių alkoholio fermentacijos būdu įmaišant „Furmint“ ir „Muškát žltý“ veislių vynuogių (iš viso ne daugiau kaip 15 proc.), auginamų „Tokaj“ vyno vynuogyno regione, yra nurodomas kaip „Tokajská Lipovina“.

10. Tokajský Muškát žltý (geltonojo muskato „Tokaj“)

Specifinis vynininkystės metodas

Vynas, gaminamas „Muškát žltý“ vynuogių alkoholio fermentacijos būdu įmaišant „Furmint“ ir „Lipovina“ veislių vynuogių (iš viso ne daugiau kaip 15 proc.), auginamų „Tokaj“ vyno vynuogyne, yra nurodomas kaip „Tokajský Muškát žltý“.

5.2. *Didžiausias derlius*

1. „Tokajské samorodné suché“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

2. „Tokajské samorodné sladké“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

3. „Tokajský výber trojputňový“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

4. „Tokajský výber štvorputňový“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

5. „Tokajský výber päťputňový“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

6. „Tokajský výber šesťputňový“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

7. „Tokajská výberová esencia“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

8. „Tokajská esencia“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

9. „Tokajský Fordítáš“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

10. „Tokajský Mášláš“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

11. „Tokajský Furmint“

14 000 kg vynuogių iš hektaro

12. „Tokajská Lipovina“

14 000 kg vynuogių iš hektaro

13. „Tokajský Muškát žltý“

14 000 kg vynuogių iš hektaro

14. „Akostné víno“

14 000 kg vynuogių iš hektaro

15. „Akostné víno s prívlastkom kabinetné“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

16. „Akostné víno s prívlastkom neskorý zber“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

17. „Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

18. „Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

19. „Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

20. „Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

21. „Akostné víno s prívlastkom ľadové víno“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

22. „Akostné víno s prívlastkom slamové víno“

9 500 kg vynuogių iš hektaro

23. „Likérové víno“

14 000 kg vynuogių iš hektaro

24. „Sekt V.O.“

14 000 kg vynuogių iš hektaro

25. „Pestovateľský sekt“

14 000 kg vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Tokajus yra uždara vynuogių auginimo vietovė, kurią skiria šių Tokajaus savivaldybių kadastrinių vietovių ribos: Čerhovo, Velka Trnios, Mala Trnios, Slovenske Nove Mesto, Baros, Černochovo ir Viničkų.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Furmint“

„Kabar“

„Kövérszőlő“ – „Tučné hrozno“

„Lipovina“

„Muškát žltý“

„Zéta – Zeta“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

Vynuogių auginimas ir vyno gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje grindžiami vynmedžių auginimu ir vyno brandinimu unikaliame vulkaninės kilmės Zemplyno kalnų dirvožemyje specifinėmis klimato sąlygomis. Zemplyno kalnų reljefas yra nežymiai arba vidutiniškai raižytas ir kalvotas. Regionui būdinga vulkaninė dirvožemio sudėtis: be kita ko randama andezitų, riolitų ir riolitinių tufų, kurių pagrindu susidaro sunkaus priemolio arba molingas su priemoliu dirvožemis, kuriame gausu mineralinių elementų. Zemplyno kalvų dirvožemiuose vyrauja rūgštinės uolienos. Vynuogynai sodinami nuo 105 iki 320 m aukštyje virš jūros lygio. „Tokaj“ vyno vynuogynų regiono šlaitai yra orientuoti tik į pietų, pietryčių ir pietvakarių pusę. Dėl tokio šlaitų išsidėstymo vynmedžius visą dieną šildo rudens saulė, kurios dėka vynuogių uogose iš žemės, vandens ir oro elementų pasigamina pakankamas natūralaus cukraus ir aromatinių medžiagų kiekis. Dirvožemis yra vulkaninės kilmės, jam būdingas labai akmenuotas paviršius. Dirvožemis turi lemiamos įtakos vynuogių brendimui. Ilgomis saulėtomis rudens dienomis dirvožemis sugeria saulės šviesą, o naktį ją išskiria, todėl sumažėja dienos ir nakties temperatūrų skirtumai, o tai teigiamai veikia vynuogynų brendimą. Nustatytos geografinės vietovės dirvožemis išsiskiria tuo, kad net ir po šaltokos rudens nakties ryte jis išlieka šiltas.

Tokajaus vietovė yra žemyninio klimato zonoje, kurioje vidutinė metinė temperatūra yra apie 9,6 °C. Auginimo sezono metu vidutinė temperatūra yra apie 16 °C, saulė šviečia iki 1 075 valandų, o dirvožemio temperatūra 50 cm gylyje siekia 13,5 °C. Vidutinis kritulių kiekis šioje vietovėje – 608 mm, daugiausia jų iškrenta birželio ir liepos mėnesiais. Iš viso kritulių kiekis žiemą ir pavasarį pasiskirsto gana netolygiai, o vasarą ir rudenį kritulių kiekis yra panašus. Šiai vietovei būdingas ilgas ir sausas ruduo. Ryto rūkas, kuriuo rudenį paprastai prasideda diena, yra palankus kilniajam puviniui vynuogių uogose susidaryti ir vystytis. Vynui gaminti naudojamos *cibeba* vynuogės yra sudžiūvusios vynuogių uogos, kurios palankiais metais susidaro kilniojo puvinio *Botrytis cinerea Persoon* paveiktose Tokajaus vynuogynuose augančių „Furmint“, „Lipovina“ ir „Muškát žltý“ veislių vynuogių kekėse. Aukščiausios kokybės vyno gamyba siejama su specialiu metodu, pagal kurį į tam tikrą vyno kiekį pridedama tiksli *cibeba* vynuogių dalis, o vynas kelerius metus brandinamas tufo rūsiuose laikomose ąžuolinėse statinėse.

Šiaurėje vietovę juosia Zemplyno kalnai. Dėl pietinių rudens vėjų pietuose sausa, todėl susidaro puikios sąlygos kilniajam puviniui *Botrytis cinerea* vystytis ir *cibeba* vynuogėms susidaryti. *Cibeba* vynuogės yra sveikos vynuogių uogos, paveiktos kilniojo puvinio *Botrytis cinerea*, kuris pažeidžia uogų odelę, todėl vanduo garuoja, o cukrus koncentruojasi. Jos yra unikalios ir aptinkamos tik šioje vietovėje. Vulkaninės kilmės dirvožemis suteikia vynui daugiau minerališkumo ir sodrumo, o tai lemia geresnį ekstrahavimą.

Regiono klimatas turi įtakos didesniam rūgštingumui ir, priklausomai nuo vynuogių derliaus metų, *cibeba* vynuogių ir cukraus kiekio vynuogėse susidarymui derliaus nuėmimo metu. Palyginti su kitais Slovakijos vynuogių auginimo regionais, šioje vietovėje gaminamų vynų ekstrakcija visose vyno kategorijose yra 1–3 g/l didesnė, vidutinis rūgštingumas derliaus nuėmimo metu yra 12–14 g/l, o galutiniame produkte – 6–10 g/l.

Pirmieji įrašai apie vynuogių auginimą siekia Romos imperijos laikus (II a.). Vėliau čia apsigyveno slavai, kurie Bodrogo ir Tisos upių santakoje esančią vietovę ir kalvą pavadino „Stokaj“. XIII a. karalius Bėla IV šioje vietovėje apgyvendino italus iš Bario regiono, kurie atsivežė pagrindinę Tokajaus veislę „Furmint“. Per turkų karus ir 170 turkų valdymo metų buvo statomos požeminės slėptuvės. Šiuose tufe iškastuose rūsiuose, kuriuose ištisus metus buvo palaikoma pastovi temperatūra, vėliau pradėtas laikyti Tokajaus vynas. Pirmasis aukščiausios kokybės Tokajaus vynas buvo pagamintas 1650 m. Didžiausio populiarumo Tokajus sulaukė XVII ir XVIII amžiuje. Ferenco II Rakocio dėka jis pateko į Prancūzijos karaliaus Liudviko XIV dvarą, kur jam buvo suteiktas titulas „VINUM REGUM – REX VINORUM“ – „Karalių vynas – vynų karalius“. Tokajus buvo mėgstamiausias caro Petro Didžiojo ir jo įpėdinės Jekaterinos vynas. Buvo tikima, kad Tokajaus vynas turi gydomąjį poveikį ir buvo vartojamas kaip universalus vaistas nuo daugelio ligų (*Universalis vera medicina*).

Produkto kokybę lemia specifinės dirvožemio ir klimato sąlygos, taip pat vyno gamintojų įgūdžiai ir patirtis. 1959 m. kovo 6 d. Nacionalinės Slovakijos Respublikos Tarybos įstatymu Nr. 4 buvo teisiškai pripažintas Tokajaus vyno unikalumas, jį įtraukus į nacionalinį registrą, 1967 m. įtraukus į PINO registrą Ženevoje ir dvišaliais susitarimais su Šveicarija ir Portugalija.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Iš dalies pakeisto Įstatymo Nr. 182/2005 dėl vynuogių auginimo ir vyno gamybos nuostatos

Slovakijos Respublikos žemės ūkio ministerijos nutarimas Nr. 232/2005 dėl „vinohradnícka oblasť Tokaj“ („Tokaj“ vyno vynuogynų regiono).

Slovakijos Respublikos žemės ūkio ministerijos nutarimas Nr. 237/2005, kuriuo nustatomos išsamios sodinimo teisių suteikimo sąlygos ir įgyvendinamos tam tikros kitos Įstatymo Nr. 182/2005 dėl vynuogių auginimo ir vyno gamybos nuostatos

Nuoroda į produkto specifikaciją

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