C/2025/752

30.1.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/752)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Vinohradnícka oblasť Tokaj”

PDO-SK-A0120-AM02

Paziņojuma datums: 2024. gada 5. novembrī

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Vienotajā dokumentā un produkta specifikācijā gaistošā skābuma vērtības sākotnēji tika norādītas etiķskābes gramos uz litru. Kāda ražotāju grupa ir lūgusi saskaņot šo vērtību noformējumu saskaņā ar piemērojamajiem noteikumiem Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma C daļas 1. punktā.

Saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktu šis grozījums tiek uzskatīts par standarta grozījumu, jo ar to netiek mainīts ACVN apzīmējums un produkta kategorija saskaņā ar ACVN, netiek anulēta saikne ar ģeogrāfisko apgabalu un netiek radīti ierobežojumi produktu laišanai tirgū.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīni
3. Desertvīns
5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns
6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras (KN) kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Vīnu apraksts**

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

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: bāli dzeltena līdz zeltaini dzeltena ar brūnganu nokrāsu. Iespējamas arī gaišākas nokrāsas.

Smarža: izteikta, tipiska Tokajas vīnam – atgādina pārgatavus augļus, riekstus.

Garša: atgādina Tokajas maizi, medu, karameli, pārgatavus augļus.

Analītiskās īpašības:

atlikumcukuru saturs (glukoze + fruktoze): līdz 10 g/l;

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 23 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 5,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 300

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

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: bāli dzeltena līdz zeltaini dzeltena ar brūnganu nokrāsu. Iespējamas arī gaišākas nokrāsas.

Smarža: izteikta, tipiska Tokajas vīnam – atgādina pārgatavus augļus, riekstus.

Garša: atgādina Tokajas maizi, medu, karameli, pārgatavus augļus.

Analītiskās īpašības:

atlikumcukuru saturs (glukoze + fruktoze): vairāk nekā 10 g/l;

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 23 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 5,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 300

3. Tokajský výber trojputňový (trīs *putňa Tokaj* izlase)

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no dzeltenas līdz tumšai dzintara krāsai.

Smarža: izteikta, tipiska Tokajas vīnam – atgādina medu, pārgatavus augļus, riekstus.

Garša: atgādina Tokajas maizi, medu, karameli, pārgatavus augļus.

Analītiskās īpašības:

atlikumcukuru saturs: 60 g/l

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 25 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 6

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 35

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 400

4. Tokajský výber štvorputňový (četru *putňa Tokaj* izlase)

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no dzeltenas līdz tumšai dzintara krāsai.

Smarža: izteikta, tipiska Tokajas vīnam – atgādina medu, pārgatavus augļus, riekstus.

Garša: atgādina Tokajas maizi, medu, karameli, pārgatavus augļus.

Analītiskās īpašības:

atlikumcukuru saturs: 90 g/l

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 30 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 6

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā): 35

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 400

5. Tokajský výber päťputňový (piecu *putňa Tokaj* izlase)

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no dzeltenas līdz tumšai dzintara krāsai.

Smarža: izteikta, tipiska Tokajas vīnam – atgādina medu, pārgatavus augļus, riekstus.

Garša: atgādina Tokajas maizi, medu, karameli, pārgatavus augļus.

Analītiskās īpašības:

atlikumcukuru saturs: 120 g/l

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 35 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 6

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 35

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 400

6. Tokajský výber šesťputňový (sešu *putňa Tokaj* izlase)

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no dzeltenas līdz tumšai dzintara krāsai.

Smarža: izteikta, tipiska Tokajas vīnam – atgādina medu, pārgatavus augļus, riekstus.

Garša: atgādina Tokajas maizi, medu, karameli, pārgatavus augļus.

Analītiskās īpašības:

atlikumcukuru saturs: 150 g/l

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 40 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 6

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 35

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 400

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

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no dzeltenas līdz tumši dzintardzeltenai krāsai.

Smarža: izteikta, tipiska Tokajas vīnam – atgādina medu, pārgatavus augļus, riekstus.

Garša: atgādina Tokajas maizi, medu, karameli, pārgatavus augļus.

Analītiskās īpašības:

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 23 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 6

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 350

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

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no dzeltenas līdz tumši dzintardzeltenai krāsai.

Smarža: izteikta, tipiska Tokajas vīnam – atgādina medu, pārgatavus augļus, riekstus.

Garša: atgādina Tokajas maizi, medu, karameli, pārgatavus augļus.

Analītiskās īpašības:

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 23 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 6

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 350

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

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no dzeltenas līdz tumši dzintardzeltenai krāsai.

Smarža: izteikta, tipiska Tokajas vīnam – atgādina medu, pārgatavus augļus, riekstus.

Garša: atgādina Tokajas maizi, medu, karameli, pārgatavus augļus.

Analītiskās īpašības:

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 23 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 6

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 350

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

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no dzeltenas līdz tumši dzintardzeltenai krāsai.

Smarža: izteikta, tipiska Tokajas vīnam – atgādina medu, pārgatavus augļus, riekstus.

Garša: atgādina Tokajas maizi, medu, karameli, pārgatavus augļus.

Analītiskās īpašības:

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 23 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 6

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 350

11. Tokajská výberová esencia (*Tokaj essence* izlase)

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no dzeltenas līdz tumšai dzintara krāsai.

Smarža: izteikta, tipiska Tokajas vīnam – atgādina medu, pārgatavus augļus, riekstus.

Garša: atgādina Tokajas maizi, medu, karameli, pārgatavus augļus.

Analītiskās īpašības:

atlikumcukuru saturs: vismaz 180 g/l;

bezcukuru ekstrakta saturs: ne mazāk kā 45 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 6

— Minimālais kopējais skābums: 6

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 35

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 400

12. Tokajská esencia (*Tokaj essence*)

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no dzeltenas līdz tumši dzintardzeltenai krāsai.

Smarža: izteikta, tipiska Tokajas vīnam – atgādina medu, pārgatavus augļus, riekstus.

Garša: atgādina Tokajas maizi, medu, karameli, pārgatavus augļus.

Analītiskās īpašības:

faktiskais spirta saturs:	ne vairāk kā 8 tilp. %;
atlikumcukuru saturs:	pārsniedz 450 g/l;
bezcukuru ekstrakta saturs:	ne mazāk kā 50 /g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 1,2

— Minimālais kopējais skābums: 8

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 400

13. Tokajský Furmint (*Tokaj Furmint*)

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no gaiši zaļas līdz gaiši dzeltenai, nedaudz zeltaina.

Smarža: izteikta, tipiska šķirnei.

Garša: tipiska šķirnei, pilnmiesīga, harmoniska.

Analītiskās īpašības:

kopējais sēra dioksīda saturs: ne vairāk kā 200 mg/l; ja atlikumcukuru saturs pārsniedz 5 g/l – ne vairāk kā 250 mg/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 250

14. Tokajská Lipovina (*Tokaj Lipovina*)

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no gaiši zaļas līdz gaiši dzeltenai, nedaudz zeltaina.

Smarža: izteikta, tipiska šķirnei.

Garša: tipiska šķirnei, pilnmiesīga, harmoniska.

Analītiskās īpašības:

kopējais sēra dioksīda saturs: ne vairāk kā 200 mg/l; ja atlikumcukuru saturs pārsniedz 5 g/l – ne vairāk kā 250 mg/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 250

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

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no gaiši zaļas līdz gaiši dzeltenai, nedaudz zeltaina.

Smarža: izteikta, tipiska šķirnei.

Garša: tipiska šķirnei, pilnmiesīga, harmoniska.

Analītiskās īpašības:

kopējais sēra dioksīda saturs: ne vairāk kā 200 mg/l; ja atlikumcukuru saturs pārsniedz 5 g/l – ne vairāk kā 250 mg/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 250

16. *Akostné víno (augstas kvalitātes vīns)*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

dzidrība: dzidrs ar dažiem gaisa burbulīšiem; vīnā var būt atsevišķas filtrēšanas materiāla šķiedras, atsevišķas korķa daļiņas, smalki vīnakmens kristāli, bet sarkanvīnos – nelieli pigmenta nosēdumi.

Krāsa: no gaiši zaļas līdz gaiši dzeltenai, medaini zeltaina; baltvīniem var būt viegla brūngani dzeltena vai rozā nokrāsa.

Smarža: tīrs, tipisks un izteikts atbilstoši šķirnei vai zīmolam, bet var būt mazāk izteikts aromāts.

Garša: tīra, tipiska, piesātināta, harmoniska, svaiga, taču var būt nelielas novirzes piesātinātības un atšķirīguma ziņā.

Analītiskās īpašības:

bezcukuru ekstrakta saturs: ne mazāk kā 16 g/l.

kopējais sēra dioksīda saturs: ne vairāk kā 200 mg/l; ja atlikumcukuru saturs pārsniedz 5 g/l – ne vairāk kā 250 mg/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9,5

— Minimālais kopējais skābums: 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 250

17. Akostné víno s prívlastkom kabinetné (*Kabinett*)

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

dzidrība: dzidrs ar dažiem gaisa burbulīšiem; tajā var būt smalki vīnskābes kristāli, bet sarkanvīnos – nelieli pigmenta nosēdumi.

Krāsa: balta, gaiši zaļa līdz gaiši dzeltena, medaini zeltaina atbilstoši vīnogu šķirnei, ražai un apzīmējumam.

Smarža: tīrs, tipisks un izteikts atbilstoši šķirnei vai zīmolam.

Garša: tīra, tipiska, pilnmiesīga, harmoniska.

Analītiskās īpašības:

ja atlikumcukuru saturs pārsniedz 5 g/l, vērtība palielinās par 50 mg/l;

bezcukuru ekstrakta saturs:	vismaz 16,5 g/l;
titrējamais skābums:	vismaz 3,5 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9,5

— Minimālais kopējais skābums: 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

18. *Akostné víno s prívlastkom neskorý zber (vēlā raža)*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

dzidrība: dzidrs ar dažiem gaisa burbulīšiem; tajā var būt smalki vīnskābes kristāli, bet sarkanvīnos – nelieli pigmenta nosēdumi.

Krāsa: balta, gaiši zaļa līdz gaiši dzeltena, medaini zeltaina atbilstoši vīnogu šķirnei, ražai un apzīmējumam.

Smarža: tīrs, tipisks un izteikts atbilstoši šķirnei vai zīmolam.

Garša: tīra, tipiska, pilnmiesīga, harmoniska.

Analītiskās īpašības:

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 16,5 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9,5

— Minimālais kopējais skābums: 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 300

19. *Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna (atlasītas vīnogas)*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

dzidrība: dzidrs ar dažiem gaisa burbulīšiem; tajā var būt smalki vīnskābes kristāli, bet sarkanvīnos – nelieli pigmenta nosēdumi.

Krāsa: balta, gaiši zaļa līdz gaiši dzeltena, medaini zeltaina atbilstoši vīnogu šķirnei, ražai un apzīmējumam.

Smarža: tīrs, tipisks un izteikts atbilstoši šķirnei vai zīmolam.

Garša: tīra, tipiska, pilnmiesīga, harmoniska.

Analītiskās īpašības:

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 16,5 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9,5

— Minimālais kopējais skābums: 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 350

20. *Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber (atlasītas pārgatavas vīnogas)*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

dzidrība: dzidrs ar dažiem gaisa burbulīšiem; tajā var būt smalki vīnskābes kristāli, bet sarkanvīnos – nelieli pigmenta nosēdumi.

Krāsa: balta, gaiši zaļa līdz gaiši dzeltena, medaini zeltaina atbilstoši vīnogu šķirnei, ražai un apzīmējumam.

Smarža: tīrs, tipisks un izteikts atbilstoši šķirnei vai zīmolam.

Garša: tīra, tipiska, pilnmiesīga, harmoniska.

Analītiskās īpašības:

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 16,5 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 8

— Minimālais kopējais skābums: 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 400

21. *Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber (atlasītas sažuvušas vīnogas)*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

dzidrība: dzidrs ar dažiem gaisa burbulīšiem; tajā var būt smalki vīnskābes kristāli, bet sarkanvīnos – nelieli pigmenta nosēdumi.

Krāsa: balta, gaiši zaļa līdz gaiši dzeltena, medaini zeltaina atbilstoši vīnogu šķirnei, ražai un apzīmējumam.

Smarža: tīrs, tipisks un izteikts atbilstoši šķirnei vai zīmolam.

Garša: tīra, tipiska, pilnmiesīga, harmoniska.

Analītiskās īpašības:

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 16,5 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 8

— Minimālais kopējais skābums: 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 30

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 400

22. *Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber (atlasītas pārgatavinātas vīnogas)*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

dzidrība: dzidrs ar dažiem gaisa burbulīšiem; tajā var būt smalki vīnskābes kristāli, bet sarkanvīnos – nelieli pigmenta nosēdumi.

Krāsa: balta, gaiši zaļa līdz gaiši dzeltena, medaini zeltaina atbilstoši vīnogu šķirnei, ražai un apzīmējumam.

Smarža: tīrs, tipisks un izteikts atbilstoši šķirnei vai zīmolam.

Garša: tīra, tipiska, pilnmiesīga, harmoniska.

Analītiskās īpašības:

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 16,5 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 8

— Minimālais kopējais skābums: 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 30

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 400

23. *Akostné víno s prívlastkom ľadové víno (ledus vīns)*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

dzidrība: dzidrs ar dažiem gaisa burbulīšiem; tajā var būt smalki vīnskābes kristāli, bet sarkanvīnos – nelieli pigmenta nosēdumi.

Krāsa: balta, gaiši zaļa līdz gaiši dzeltena, medaini zeltaina atbilstoši vīnogu šķirnei, ražai un apzīmējumam.

Smarža: tīrs, tipisks un izteikts atbilstoši šķirnei vai zīmolam.

Garša: tīra, tipiska, pilnmiesīga, harmoniska.

Analītiskās īpašības:

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 16,5 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 6

— Minimālais kopējais skābums: 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 30

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 400

24. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno (salmu vīns)*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

dzidrība: dzidrs ar dažiem gaisa burbulīšiem; tajā var būt smalki vīnskābes kristāli, bet sarkanvīnos – nelieli pigmenta nosēdumi.

Krāsa: balta, gaiši zaļa līdz gaiši dzeltena, medaini zeltaina atbilstoši vīnogu šķirnei, ražai un apzīmējumam.

Smarža: tīrs, tipisks un izteikts atbilstoši šķirnei vai zīmolam.

Garša: tīra, tipiska, pilnmiesīga, harmoniska.

Analītiskās īpašības:

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 16,5 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 6

— Minimālais kopējais skābums: 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 30

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 400

25. *Likérové víno (desertvīns)*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no baltas līdz dzintara krāsai atbilstoši apzīmējumam un ražas gadam.

Smarža: tīra, tipiska un izteikta atbilstoši šķirnei vai zīmolam, bet var būt mazāk izteikts aromāts.

Garša: tīra, tipiska, piesātināta, harmoniska, izteikta, taču var būt nelielas novirzes piesātinātības un atšķirīguma ziņā.

Analītiskās īpašības:

kopējā spirta koncentrācija: ne mazāk kā 17,5 tilp. %;

kopējais sēra dioksīda saturs: ne vairāk kā 150 mg/l vīniem ar atlikumcukuru saturu līdz 5 g/l, ne vairāk kā 200 mg/l vīniem, kuriem atlikumcukuru saturs ir vairāk nekā 5 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 15

— Minimālais kopējais skābums: 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

26. *Sekt V.O. (vīnkopības apgabala dzirkstošais vīns)*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: balta, sārta vai sarkana atbilstoši apzīmējumam un kvalitātei.

Smarža: tīrs, tipisks, izteikts un svaigs atbilstoši šķirnei vai zīmolam.

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Garša: izteikta, svaiga, harmoniska, tīra un piesātināta.

Analītiskās īpašības:

kopējā spirta koncentrācija: ne mazāk kā 10,0 tilp. %;

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 16 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10

— Minimālais kopējais skābums: 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 185

27. *Pestovateľský sekt (vīnkopja dzirkstošais vīns)*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: balta, sārta vai sarkana atbilstoši apzīmējumam un kvalitātei.

Smarža: tīrs, tipisks, izteikts un svaigs atbilstoši šķirnei vai zīmolam.

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Garša: izteikta, svaiga, harmoniska, tīra un piesātināta.

Analītiskās īpašības:

kopējā spirta koncentrācija: ne mazāk kā 10,0 tilp. %;

bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 16,5 g/l.

Lai gan tabulā nav norādīta maksimālā kopējā spirta koncentrācija, vērtība atbilst visiem ES tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10

— Minimālais kopējais skābums: 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 185

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašā vīndarības metode*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Īpašā vīndarības metode

Kopīgi noteikumi

Visām vīnogām, ko izmanto vīna ražošanai, jābūt iegūtām produkta "Vinohradnícka oblasť Tokaj" ražošanas apgabalā. Tokajas vīnu drīkst ražot un pildīt pudelēs tikai šajā apgabalā.

2. Tokajské samorodné víno [*Tokaj szamorodni* vīns]

Īpašā vīndarības metode

Ja apstākļi nav labvēlīgi, lai veidotos liels daudzums *cibebas* (vīnogas, kuras skārusi dižciltīgā puve), "Tokajské samorodné víno" iegūst, raudzējot Tokajas šķirņu vīnogas. "Tokajské samorodné víno" iedala šādos divos paveidos:

a) "Tokajské samorodné suché" [sausais T*okaj szamorodni*], ko ražo gados, kuri nav labvēlīgi *cibebas* ieguvei, vai ražo no vīnogām no ķekariem, kuru *cibebas* jau bija ievāktas "Výberové" Tokajas vīnu ražošanai; iegūto vīnogu cukuru saturam jābūt vismaz 21 NM; saražotā vīna dabiskais atlikumcukuru saturs ir līdz 10 g/l;

b) "Tokajské samorodné sladké" [saldais *Tokaj szamorodni*], ko ražo no vīnogām, kurās ir pa kādai *cibebas*, ko no pārējām vīnogām neatdala, bet pārstrādā kopā ar tām, un kuru cukuru saturs ir vismaz 24°NM; dabisko cukuru saturs vīnā pārsniedz 10 g/l.

"Tokajské samorodné suché" un "Tokajské samorodné sladké" nedrīkst laist tirgū, ja tie nav nogatavināti vismaz divus gadus, no kuriem vismaz vienu gadu koka mucās.

3. Tokajský výber [*Tokaj* izlase]

Īpašā vīndarības metode

"Tokajský výber" ražo spirta raudzēšanas ceļā pēc *cibebas* pārliešanas ar misu, kurā cukuru saturs ir vismaz 21 NM un kura iegūta produkta "Vinohradnícka oblasť Tokaj" ražošanas apgabalā, vai ar tādas pašas kvalitātes vīnu, kurā izmantotas tās pašas ražas vīnogas, kas iegūtas produkta "Vinohradnícka oblasť Tokaj" ražošanas apgabalā. Atkarībā no pievienoto *cibebas* daudzuma "Tokajský výber" iedala klasēs no trim *putňa* līdz sešiem *putňa*. "Tokajský výber" vīnu nogatavina vismaz trīs gadus, no kuriem vismaz divus gadus koka mucās.

4. Tokajský mášláš [*Tokaj mášláš*]

Īpašā vīndarības metode

"Tokajský mášláš" ražo, raudzējot spirtu misā vai vīnā, kas gatavots no tajā pašā gadā produkta "Vinohradnícka oblasť Tokaj" ražošanas apgabalā iegūtas ražas un kam raudzēšanas laikā pievienotas *Samorodné* vai *Výber* vīnu nogulsnes. To nogatavina vismaz divus gadus, no kuriem vismaz vienu gadu koka mucās.

5. Tokajský forditáš [*Tokaj forditáš*]

Īpašā vīndarības metode

"Tokajský forditáš" ražo, raudzējot spirtu misā vai vīnā, kas gatavots no tajā pašā gadā produkta "Vinohradnícka oblasť Tokaj" ražošanas apgabalā iegūtas ražas un kas uzliets uz *cibebas* vīnogu čagām. To nogatavina vismaz divus gadus, no kuriem vismaz vienu gadu koka mucās.

6. Tokajská výberová esencia (*Tokaj essence* izlase)

Īpašā vīndarības metode

"Tokajská výberová esencia" ražo, raudzējot spirtu *cibebas*. Ievācot ražu, vīnogas atsevišķi atlasa un tūlīt pēc apstrādes pārlej ar misu, kas iegūta no "Vinohradnícka oblasť Tokaj" noteiktā vīndārza vīnogām, vai ar vīnu, kam izmantotas tās pašas ražas vīnogas, kurās dabiskais cukuru saturs ir vismaz 180 g/l un bezcukuru ekstrakta saturs ir 45 g/l. To nogatavina vismaz trīs gadus, no kuriem vismaz divus gadus koka mucās.

7. Tokajská esencia [*Tokaj essence*]

Īpašā vīndarības metode

"Tokajská esencia" ražo, lēni raudzējot spirtu brīvi iztecējušā vīnā, kas iegūts no atsevišķi atlasītām *cibebas*. "Esencia" dabisko cukuru saturs ir vismaz 450 g/l un bezcukuru ekstrakta saturs – 50 g/l. To nogatavina vismaz trīs gadus, no kuriem vismaz divus gadus koka mucās.

8. Tokajský Furmint [*Tokaj Furmint*]

Īpašā vīndarības metode

"Tokajský Furmint" ir vīns, ko ražo, raudzējot spirtu šķirnes 'Furmint' vīnogās, kurām pievienotas šķirņu 'Lipovina' un 'Muškát žltý' vīnogas (kopā ne vairāk kā 15 %), kas audzētas produkta "Vinohradnícka oblasť Tokaj" ražošanas apgabalā.

9. Tokajská Lipovina [*Tokaj Lipovina*]

Īpašā vīndarības metode

"Tokajský Lipovina" ir vīns, ko ražo, raudzējot spirtu šķirnes 'Lipovina' vīnogās, kurām pievienotas šķirņu 'Furmint' un 'Muškát žltý' vīnogas (kopā ne vairāk kā 15 %), kas audzētas produkta "Vinohradnícka oblasť Tokaj" ražošanas apgabalā.

10. Tokajský Muškát žltý (*Tokaj* dzeltenais *Muscat*)

Īpašā vīndarības metode

"Tokajský Muškát žltý" ir vīns, ko ražo, raudzējot spirtu šķirnes 'Muškát žltý' vīnogās, kurām pievienotas šķirņu 'Furmint' un 'Lipovina' vīnogas (kopā ne vairāk kā 15 %), kas audzētas produkta "Vinohradnícka oblasť Tokaj" ražošanas apgabalā.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg vīnogu no hektāra

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg vīnogu no hektāra

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg vīnogu no hektāra

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg vīnogu no hektāra

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg vīnogu no hektāra

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg vīnogu no hektāra

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg vīnogu no hektāra

8. Tokajská esencia

9 500 kg vīnogu no hektāra

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kg vīnogu no hektāra

10. Tokajský Mášláš

9 500 kg vīnogu no hektāra

11. Tokajský Furmint

14 000 kg vīnogu no hektāra

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg vīnogu no hektāra

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kg vīnogu no hektāra

14. Akostné víno

14 000 kg vīnogu no hektāra

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 kg vīnogu no hektāra

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber

9 500 kg vīnogu no hektāra

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna

9 500 kg vīnogu no hektāra

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber

9 500 kg vīnogu no hektāra

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber

9 500 kg vīnogu no hektāra

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber

9 500 kg vīnogu no hektāra

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno

9 500 kg vīnogu no hektāra

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno

9 500 kg vīnogu no hektāra

23. Likérové víno

14 000 kg vīnogu no hektāra

24. Sekt V.O.

14 000 kg vīnogu no hektāra

25. Pestovateľský sekt

14 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Tokaja ir norobežots vīnkopības apgabals, kas atrodas šādu Tokajas pašvaldību kadastrālo teritoriju robežās: *Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov* un *Viničky*.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

'Furmint'

'Kabar'

"Kövérszőlő" – 'Tučné hrozno'

'Lipovina'

'Muškát žltý'

'Zéta' – 'Zeta'

8. **Saiknes apraksts**

"Vinohradnícka oblasť Tokaj"

Vīnkopība un vīndarība noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā pamatojas uz vīnogulāju audzēšanu un vīna izturēšanu Zemplēna kalnu unikālajā vulkāniskajā augsnē/iežos, īpašos klimatiskajos apstākļos. Zemplēna kalnu teritorijas reljefs ir viegli līdz vidēji nelīdzens un paugurains. Reģiona augsnei raksturīgs vulkānisks sastāvs, kurš ietver andezītu, riolītu un riolīta tufu, kas ir pamats smagām māla vai smilšmāla augsnēm, kurās ir daudz minerālelementu. Zemplēna kalnu augsnēs pārsvarā ir skābie ieži. Vīndārzi tiek stādīti 105–320 m augstumā virs jūras līmeņa. Produkta "Vinohradnícka oblasť Tokaj" ražošanas apgabalā atrodas tikai uz dienvidiem, dienvidaustrumiem un dienvidrietumiem vērstas nogāzes. Šāds nogāžu vērsums nodrošina vīnogulājiem rudens saules siltumu visas dienas garumā, tādējādi zemes, ūdens un gaisa elementu ietekmē vīnogās var veidoties pietiekams daudzums dabisko cukuru un aromātisko vielu. Augsnei ir vulkāniska izcelsme un raksturīgs izteikts akmeņainums. Augsnei ir būtiska nozīme vīnogu nobriešanā. Rudens garajās saulainajās dienās augsne absorbē saules siltumu un pēc tam naktī to izdala, tādējādi mazinot atšķirību starp dienas un nakts temperatūru un pozitīvi ietekmējot vīnogu nobriešanu. Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala augsnes atšķirīgā iezīme ir tāda, ka pat pēc vēsas rudens nakts augsne no rīta joprojām ir silta.

Tokajas apgabals atrodas kontinentālajā klimatiskajā zonā, un gada vidējā temperatūra tajā ir aptuveni 9,6 °C. Augšanas sezonā vidējā temperatūra ir aptuveni 16 °C, saules gaismas stundu skaits – līdz 1 075 h un augsnes temperatūra 50 cm dziļumā – 13,5 °C. Vidējais nokrišņu daudzums apgabalā ir 608 mm, un visvairāk nokrišņu vērojams jūnijā un jūlijā. Kopumā nokrišņu sadalījums ziemā un pavasarī ir diezgan nevienmērīgs, savukārt vasarā un rudenī nokrišņu daudzums ir līdzīgs. Apgabalam raksturīgs garš un sauss rudens. Rudens dienas gandrīz vienmēr sākas ar rīta miglu, kas veicina dižciltīgās puves veidošanos un attīstību vīnogās. Vīna ražošanā izmantotās *cibebas* ir sačokurojušās vīnogas, kas labvēlīgos gados veidojas Tokajas šķirņu 'Furmint', 'Lipovina' un 'Muškát žltý' ķekaros, kurus skārusi dižciltīgā puve (*Botrytis cinerea Persoon*). Augstākās kvalitātes vīna ražošana ir saistīta ar īpašu paņēmienu precīzas *cibebas* proporcijas pievienošanai noteiktam vīna daudzumam un vīniem, ko vairākus gadus nogatavina ozolkoka mucās tufa pagrabos.

No ziemeļu puses apgabalu aizsargā Zemplēna kalni. Apgabala dienvidu daļa, pateicoties dienvidu rudens vējiem, ir sausa, tāpēc tajā ir perfekti apstākļi, lai attīstītos dižciltīgā puve *Botrytis cinerea* un veidotos *cibebas*. *Cibebas* ir veselīgas vīnogas, ko skārusi dižciltīgā puve *Botrytis cinerea*, kura bojā ogu mizu, izraisot ūdens iztvaikošanu un cukuru koncentrēšanos. Šīs vīnogas ir unikālas un sastopamas tikai šajā apgabalā. Vulkāniskā augsne nodrošina vīnus, kuriem raksturīga lielāka mineralitāte un pilnestība, un lielāku vīnu ieguves apjomu.

Reģiona klimats veicina lielāku skābumu un – atkarībā no ražas gada – *cibebas* rašanos un cukuru satura veidošanos vīnogās ražas novākšanas laikā. Salīdzinājumā ar citiem Slovākijas vīnkopības reģioniem šajā apgabalā ražoto vīnu ekstrakcijas vērtība visām vīna kategorijām ir augstāka par 1–3 g/l, vidējais skābums novāktajās vīnogās ir 12–14 g/l un galaproduktā — 6–10 g/l.

Pirmās rakstveida liecības par vīnogulāju audzēšanu datējamas ar Romas impērijas laiku (2. gs.). Vēlāk šajā apgabalā apmetās slāvi, kuri apdzīvoto vietu un kalnu pie Bodrogas un Tisas (upju) satekas nodēvēja par "Stokaj". 13. gadsimtā apgabalā apmetās karalis *Béla IV* un itāļi no Bari reģiona, kuri ieveda Tokajas pamatšķirni 'Furmint'. Turku karu laikā un 170 Turcijas valdīšanas gados tika izbūvētas pazemes patvertnes. Šos pagrabus, kuri izrakti tufā un kuros visu gadu ir nemainīga temperatūra, vēlāk sāka izmantot Tokajas vīna glabāšanai. Pirmais Tokajas augstākās kvalitātes vīns tika pagatavots 1650. gadā. Vislielāko popularitāti Tokajas vīns piedzīvoja 17. un 18. gadsimtā. Pateicoties Ferencam II Rākoci, tas nokļuva Luija XIV Francijas karaliskajā galmā, kur tam tika piešķirts nosaukums "VINUM REGUM – REX VINORUM" ("Karaļu vīns — vīnu karalis"). Tokajas vīns bija cara Pētera Lielā un viņa pēcteces Katrīnas iecienītākais vīns. Tika uzskatīts, ka Tokajas vīnam piemīt dziedinoša iedarbība, un to lietoja kā universālu ārstniecības līdzekli ("Universalis vera medicina") pret daudzām slimībām.

Produkta kvalitāti nosaka īpašie augsnes un klimatiskie apstākļi, kā arī ražotāju prasmes un pieredze. Tokajas vīna unikalitāte tika juridiski atzīta, ar Slovākijas Valsts padomes 1959. gada 6. marta Likumu Nr. 4 to iekļaujot valsts reģistrā un 1967. gadā to iekļaujot *WIPO* reģistrā Ženēvā, kā arī ar divpusējiem nolīgumiem ar Šveici un Portugāli.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

Saskaņā ar grozīto Likumu Nr. 182/2005 par vīnkopību un vīna ražošanu

Slovākijas Republikas Lauksaimniecības ministrijas Dekrētu Nr. 232/2005 par "Vinohradnícka oblasť Tokaj";

Slovākijas Republikas Lauksaimniecības ministrijas Dekrētu Nr. 237/2005, ar ko nosaka sīki izstrādātus noteikumus par stādīšanas tiesību piešķiršanas nosacījumiem un īsteno dažus citus Likuma Nr. 182/2005 noteikumus par vīnkopību un vīndarību.

Saite uz produkta specifikāciju

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