C/2025/752

30.1.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard ta' Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2025/752)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Vinohradnícka oblasť Tokaj"

PDO-SK-A0120-AM02

Id-data tal-komunikazzjoni: 5 ta' Novembru 2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Fid-dokument Uniku u fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-valuri tal-aċidità volatili oriġinarjament ingħataw fi grammi ta' aċidu aċetiku għal kull litru. Grupp ta' produtturi talab li l-preżentazzjoni ta' dawn il-valuri tiġi armonizzata f'konformità mar-regoli applikabbli fir-Regolament Delegat (UE) 2019/934, l-Anness I, il-Parti C, il-paragrafu 1.

F'konformità mal-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni 2019/33, l-emenda titqies bħala emenda standard, peress li l-isem tad-DOP ma jinbidilx, ma tiġi emendata l-ebda kategorija taħt id-DOP, ir-rabta maż-żona ġeografika ma tiġix annullata u ma ġġibx restrizzjonijiet fuq l-introduzzjoni fis-suq ta' prodotti.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid
3. Inbid likur
5. Inbid spumanti ta' kwalità
6. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda (NM)*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

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

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: isfar ċar għal isfar dehbi bi sfumatura kannella. Huma possibbli wkoll sfumaturi aktar ċari.

Aroma: qawwija, tipika għall-inbid Tokaj — frott misjur iżżejjed, ġewż.

Togħma: Togħma ħobżija tat-Tokaj, minn għasel għal karamella, frott misjur iżżejjed.

Karatteristiċi analitiċi:

kontenut ta' zokkor residwu (glk + fru): sa 10 g/l

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 23 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 12

— Aċidità totali minima: 5,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 300

2. *Tokajské samorodné sladké (Tokaj Szamorodni ħelu)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: isfar ċar għal isfar dehbi bi sfumatura kannella. Huma possibbli wkoll sfumaturi aktar ċari.

Aroma: qawwija, tipika għall-inbid Tokaj — frott misjur iżżejjed, ġewż.

Togħma: Togħma ħobżija tat-Tokaj, minn għasel għal karamella, frott misjur iżżejjed.

Karatteristiċi analitiċi:

kontenut ta' zokkor residwu (glk + fru): aktar minn 10 g/l

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 23 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 12

— Aċidità totali minima: 5,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 300

3. *Tokajský výber trojputňový (selezzjoni ta' Tokaj ta' 3 putňa)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: lewn isfar għal ambra skur.

Aroma: qawwija, tipika għall-inbid Tokaj — għasel, frott misjur iżżejjed, ġewż.

Togħma: Togħma ħobżija tat-Tokaj, bejn għasel u karamella, frott misjur iżżejjed.

Karatteristiċi analitiċi:

kontenut ta' zokkor residwu: 60 g/l

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 25 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9

— Aċidità totali minima: 6

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 35

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 400

4. *Tokajský výber štvorputňový (selezzjoni ta' Tokaj ta' 4 putňa)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: lewn isfar għal ambra skur.

Aroma: qawwija, tipika għall-inbid Tokaj — għasel, frott misjur iżżejjed, ġewż.

Togħma: Togħma ħobżija tat-Tokaj, minn għasel għal karamella, frott misjur iżżejjed.

Karatteristiċi analitiċi:

kontenut ta' zokkor residwu: 90 g/l

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 30 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9

— Aċidità totali minima: 6

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 35

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 400

5. *Tokajský výber päťputňový (selezzjoni ta' Tokaj ta' 5 putňa)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: lewn isfar għal ambra skur.

Aroma: qawwija, tipika għall-inbid Tokaj — għasel, frott misjur iżżejjed, ġewż.

Togħma: Togħma ħobżija tat-Tokaj, minn għasel għal karamella, frott misjur iżżejjed.

Karatteristiċi analitiċi:

kontenut ta' zokkor residwu: 120 g/l

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 35 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9

— Aċidità totali minima: 6

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 35

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 400

6. *Tokajský výber šesťputňový (selezzjoni ta' Tokaj ta' 6 putňa)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: lewn isfar għal ambra skur.

Aroma: qawwija, tipika għall-inbid Tokaj — għasel, frott misjur iżżejjed, ġewż.

Togħma: Togħma ħobżija tat-Tokaj, minn għasel għal karamella, frott misjur iżżejjed.

Karatteristiċi analitiċi:

kontenut ta' zokkor residwu: 150 g/l

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 40 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9

— Aċidità totali minima: 6

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 35

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 400

7. *Tokajský mášláš suchý (Tokaj másláš xott)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: lewn isfar għal isfar ambra skur.

Aroma: qawwija, tipika għall-inbid Tokaj — għasel, frott misjur iżżejjed, ġewż.

Togħma: Togħma ħobżija tat-Tokaj, bejn għasel u karamella, frott misjur iżżejjed.

Karatteristiċi analitiċi:

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 23 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9

— Aċidità totali minima: 6

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 350

8. *Tokajský mášláš sladký (Tokaj másláš ħelu)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: lewn isfar għal isfar ambra skur.

Aroma: qawwija, tipika għall-inbid Tokaj — għasel, frott misjur iżżejjed, ġewż.

Togħma: Togħma ħobżija tat-Tokaj, minn għasel għal karamella, frott misjur iżżejjed.

Karatteristiċi analitiċi:

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 23 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9

— Aċidità totali minima: 6

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 350

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

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: lewn isfar għal isfar ambra skur.

Aroma: qawwija, tipika għall-inbid Tokaj — għasel, frott misjur iżżejjed, ġewż.

Togħma: Togħma ħobżija tat-Tokaj, minn għasel għal karamella, frott misjur iżżejjed.

Karatteristiċi analitiċi:

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 23 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9

— Aċidità totali minima: 6

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 350

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

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: lewn isfar għal isfar ambra skur.

Aroma: qawwija, tipika għall-inbid Tokaj — għasel, frott misjur iżżejjed, ġewż.

Togħma: Togħma ħobżija tat-Tokaj, minn għasel għal karamella, frott misjur iżżejjed.

Karatteristiċi analitiċi:

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 23 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9

— Aċidità totali minima: 6

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 350

11. *Tokajská výberová esencia (selezzjoni tal-essenza ta' Tokaj)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: lewn isfar għal ambra skur.

Aroma: qawwija, tipika għall-inbid Tokaj — għasel, frott misjur iżżejjed, ġewż.

Togħma: Togħma ħobżija tat-Tokaj, bejn għasel u karamella, frott misjur iżżejjed.

Karatteristiċi analitiċi:

kontenut ta' zokkor residwu: mhux inqas minn 180 g/l

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 45 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 6

— Aċidità totali minima: 6

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 35

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 400

12. *Tokajská esencia (essenza ta' Tokaj)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: lewn isfar għal isfar ambra skur.

Aroma: qawwija, tipika għall-inbid Tokaj — għasel, frott misjur iżżejjed, ġewż.

Togħma: Togħma ħobżija tat-Tokaj, bejn għasel u karamella, frott misjur iżżejjed.

Karatteristiċi analitiċi:

qawwa alkoħolika proprja:	massima ta' 8 % skont il-volum
kontenut ta' zokkor residwu:	ta' mhux aktar minn 450 g/l
estratt mingħajr zokkor:	ta' mhux inqas minn 50 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 1,2

— Aċidità totali minima: 8

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 400

13. *Tokajský Furmint (Tokaj Furmint)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: minn aħdar ċar għal isfar ċar, kemxejn dehbi.

Aroma: aroma qawwija tipika għall-varjetà.

Togħma: tipika għall-varjetà, robusta, armonjuża.

Karatteristiċi analitiċi:

Total ta' diossidu tal-kubrit: mhux aktar minn 200 mg/l; jekk il-kontenut ta' zokkor residwu jaqbeż 5 g/l, mhux aktar minn 250 mg/l.

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9

— Aċidità totali minima: 3,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 250

14. *Tokajská Lipovina (Tokaj Lipovina)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: minn aħdar ċar għal isfar ċar, kemxejn dehbi.

Aroma: aroma qawwija tipika għall-varjetà.

Togħma: tipika għall-varjetà, robusta, armonjuża.

Karatteristiċi analitiċi:

Total ta' diossidu tal-kubrit: mhux aktar minn 200 mg/l; jekk il-kontenut ta' zokkor residwu jaqbeż 5 g/l, mhux aktar minn 250 mg/l.

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9

— Aċidità totali minima: 3,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 250

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

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: minn aħdar ċar għal isfar ċar, kemxejn dehbi.

Aroma: aroma qawwija tipika għall-varjetà.

Togħma: tipika għall-varjetà, robusta, armonjuża.

Karatteristiċi analitiċi:

Total ta' diossidu tal-kubrit: mhux aktar minn 200 mg/l; jekk il-kontenut ta' zokkor residwu jaqbeż 5 g/l, mhux aktar minn 250 mg/l.

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9

— Aċidità totali minima: 3,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 250

16. *Akostné víno (inbid ta' kwalità)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Ċarezza: ċar bi ftit effervexxenza; jista' jinkludi fibri individwali mill-materjal tal-filtrazzjoni, partiċelli individwali tas-sufra, kristalli fini tat-tartru u, fl-inbejjed ħomor, preċipitazzjoni żgħira tal-pigment.

Kulur: minn aħdar ċar għal isfar ċar, lewn l-għasel dehbi; l-inbejjed bojod jista' jkollhom sfumatura kemxejn safra tagħti fil-kannella jew roża.

Aroma: ġenwina, tipika u qawwija, li tikkorrispondi għall-varjetà jew għall-marka, iżda li jista' jkollha aroma inqas qawwija.

Togħma: ġenwina, tipika, b'palat qawwi, armonjuża, friska, iżda jista' jkollha devjazzjonijiet żgħar fil-milja u fil-karattru distintiv.

Karatteristiċi analitiċi:

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 16 g/l

total ta' diossidu tal-kubrit: mhux aktar minn 200 mg/l; jekk il-kontenut ta' zokkor residwu jaqbeż 5 g/l, mhux aktar minn 250 mg/l.

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9,5

— Aċidità totali minima: 3,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 250

17. *"Akostné víno" bl-attribut "kabinetné" ("Kabinett")*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Ċarezza: ċar b'effervexxenza; jista' jinkludi kristalli fini tat-tartru u, fl-inbejjed ħomor, preċipitazzjoni żgħira tal-pigment.

Kulur: minn abjad, aħdar ċar għal isfar ċar, lewn l-għasel dehbi li jikkorrispondi għall-varjetà, is-sena u l-attribut.

Aroma: ġenwina, tipika u qawwija, li tikkorrispondi għall-varjetà jew għall-marka.

Togħma: ġenwina, tipika, robusta, armonjuża.

Karatteristiċi analitiċi:

jekk il-kontenut ta' zokkor residwu jaqbeż il-5 g/l il-valur jiżdied b'50 mg/l

estratt mingħajr zokkor:	mill-inqas 16,5 g/l
aċidità totali:	mill-inqas 3,5 g/l.

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9,5

— Aċidità totali minima: 3,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

18. *"Akostné víno" bl-attribut "neskorý zber" ("vendemmia tardiva")*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Ċarezza: ċar b'effervexxenza; jista' jinkludi kristalli fini tat-tartru u, fl-inbejjed ħomor, preċipitazzjoni żgħira tal-pigment.

Kulur: minn abjad, aħdar ċar għal isfar ċar, lewn l-għasel dehbi li jikkorrispondi għall-varjetà, is-sena u l-attribut.

Aroma: ġenwina, tipika u qawwija, li tikkorrispondi għall-varjetà jew għall-marka.

Togħma: ġenwina, tipika, robusta, armonjuża.

Karatteristiċi analitiċi:

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 16.5 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9,5

— Aċidità totali minima: 3,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 300

19. *"Akostné víno" bl-attribut "výber z hrozna" ("selezzjoni tal-għeneb")*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Ċarezza: ċar b'effervexxenza; jista' jinkludi kristalli fini tat-tartru u, fl-inbejjed ħomor, preċipitazzjoni żgħira tal-pigment.

Kulur: minn abjad, aħdar ċar għal isfar ċar, lewn l-għasel dehbi li jikkorrispondi għall-varjetà, is-sena u l-attribut.

Aroma: ġenwina, tipika u qawwija, li tikkorrispondi għall-varjetà jew għall-marka.

Togħma: ġenwina, tipika, robusta, armonjuża.

Karatteristiċi analitiċi:

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 16.5 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9,5

— Aċidità totali minima: 3,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 350

20. *"Akostné víno" bl-attribut "bobuľový výber" ("selezzjoni tal-bakek tal-għeneb")*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Ċarezza: ċar b'effervexxenza; jista' jinkludi kristalli fini tat-tartru u, fl-inbejjed ħomor, preċipitazzjoni żgħira tal-pigment.

Kulur: minn abjad, aħdar ċar għal isfar ċar, lewn l-għasel dehbi li jikkorrispondi għall-varjetà, is-sena u l-attribut.

Aroma: ġenwina, tipika u qawwija, li tikkorrispondi għall-varjetà jew għall-marka.

Togħma: ġenwina, tipika, robusta, armonjuża.

Karatteristiċi analitiċi:

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 16.5 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 8

— Aċidità totali minima: 3,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 400

21. *"Akostné víno" bl-attribut "hrozienkový výber" ("selezzjoni tal-bakek imnixfa")*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Ċarezza: ċar b'effervexxenza; jista' jinkludi kristalli fini tat-tartru u, fl-inbejjed ħomor, preċipitazzjoni żgħira tal-pigment.

Kulur: minn abjad, aħdar ċar għal isfar ċar, lewn l-għasel dehbi li jikkorrispondi għall-varjetà, is-sena u l-attribut.

Aroma: ġenwina, tipika u qawwija, li tikkorrispondi għall-varjetà jew għall-marka.

Togħma: ġenwina, tipika, robusta, armonjuża.

Karatteristiċi analitiċi:

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 16.5 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 8

— Aċidità totali minima: 3,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 30

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 400

22. *"Akostné víno" bl-attribut "cibébový/botrytický výber" ("selezzjoni ta' bakek botritizzati")*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Ċarezza: ċar b'effervexxenza; jista' jinkludi kristalli fini tat-tartru u, fl-inbejjed ħomor, preċipitazzjoni żgħira tal-pigment.

Kulur: minn abjad, aħdar ċar għal isfar ċar, lewn l-għasel dehbi li jikkorrispondi għall-varjetà, is-sena u l-attribut.

Aroma: ġenwina, tipika u qawwija, li tikkorrispondi għall-varjetà jew għall-marka.

Togħma: ġenwina, tipika, robusta, armonjuża.

Karatteristiċi analitiċi:

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 16.5 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 8

— Aċidità totali minima: 3,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 30

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 400

23. *"Akostné víno" bl-attribut "ľadové víno" ("inbid tas-silġ")*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Ċarezza: ċar b'effervexxenza; jista' jinkludi kristalli fini tat-tartru u, fl-inbejjed ħomor, preċipitazzjoni żgħira tal-pigment.

Kulur: minn abjad, aħdar ċar għal isfar ċar, lewn l-għasel dehbi li jikkorrispondi għall-varjetà, is-sena u l-attribut.

Aroma: ġenwina, tipika u qawwija, li tikkorrispondi għall-varjetà jew għall-marka.

Togħma: ġenwina, tipika, robusta, armonjuża.

Karatteristiċi analitiċi:

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 16.5 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 6

— Aċidità totali minima: 3,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 30

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 400

24. *"Akostné víno" bl-attribut "slamové víno" ("inbid tat-tiben")*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Ċarezza: ċar b'effervexxenza; jista' jinkludi kristalli fini tat-tartru u, fl-inbejjed ħomor, preċipitazzjoni żgħira tal-pigment.

Kulur: minn abjad, aħdar ċar għal isfar ċar, lewn l-għasel dehbi li jikkorrispondi għall-varjetà, is-sena u l-attribut.

Aroma: ġenwina, tipika u qawwija, li tikkorrispondi għall-varjetà jew għall-marka.

Togħma: ġenwina, tipika, robusta, armonjuża.

Karatteristiċi analitiċi:

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 16.5 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 6

— Aċidità totali minima: 3,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 30

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 400

25. *Likérové víno (Inbid likur)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: minn abjad għal ambra, li jikkorrispondi għad-denominazzjoni u s-sena tal-vendemmia.

Aroma: ġenwina, tipika u qawwija, li tikkorrispondi għall-varjetà jew għall-marka, iżda li jista' jkollha aroma inqas qawwija.

Togħma: ġenwina, tipika, b'palat qawwi, armonjuża, qawwija, iżda jista' jkollha devjazzjonijiet żgħar fil-milja u fil-karattru distintiv.

Karatteristiċi analitiċi:

qawwa alkoħolika totali: mhux anqas minn 17,5 % tal-volum

total ta' diossidu tal-kubrit: mhux aktar minn 150 mg/l għall-inbejjed b'kontenut ta' zokkor residwu sa 5 g/l, mhux aktar minn 200 mg/l għall-inbejjed b'kontenut ta' zokkor residwu ta' aktar minn 5 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 15

— Aċidità totali minima: 3,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

26. *Sekt V.O. (Inbid spumanti mir-reġjun tal-inbid)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: abjad, rożè jew aħmar, li jikkorrispondi għad-denominazzjoni u l-vendemmja.

Aroma: ġenwina, tipika, qawwija u friska, li tikkorrispondi għall-varjetà jew għall-marka.

Bżieżaq: fini u jdumu

Togħma: qawwija, friska, armonjuża, ġenwina u robusta.

Karatteristiċi analitiċi:

qawwa alkoħolika totali: mhux anqas minn 10,0 % tal-volum

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 16 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 10

— Aċidità totali minima: 3,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 185

27. *Pestovateľský sekt (Inbid spumanti tal-kultivaturi)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: abjad, rożè jew aħmar, li jikkorrispondi għad-denominazzjoni u l-vendemmja.

Aroma: ġenwina, tipika, qawwija u friska, li tikkorrispondi għall-varjetà jew għall-marka.

Bżieżaq: fini u jdumu

Togħma: qawwija, friska, armonjuża, ġenwina u robusta.

Karatteristiċi analitiċi:

qawwa alkoħolika totali: mhux anqas minn 10,0 % tal-volum

estratt mingħajr zokkor: mhux inqas minn 16.5 g/l

Għalkemm il-qawwa alkoħolika totali massima ma hijiex elenkata fit-tabella, l-ispeċifikazzjonijiet jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 10

— Aċidità totali minima: 3,5

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 185

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattika enoloġika speċifika*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Prattika enoloġika speċifika

Dispożizzjonijiet komuni

L-għeneb kollu użat għall-produzzjoni tal-inbid irid jiġi mill-vinohradnícka oblasť Tokaj. L-inbid Tokaj jista' jiġi prodott u bbottiljat biss f'din iż-żona.

2. Tokajské samorodné víno [Inbid Tokajské samorodné]

Prattika enoloġika speċifika

It-Tokajské samorodné víno huwa prodott bil-fermentazzjoni alkoħolika tal-varjetajiet tal-għeneb Tokaj, jekk il-kundizzjonijiet għall-formazzjoni tal-massa tas-cibebas (għeneb botritizzat) ma jkunux favorevoli. Tokajské samorodné víno jimqasam fi:

(a) It-Tokajské samorodné suché [Tokaj szamorodni xott] – jiġi prodott fi snin li ma humiex favorevoli għall-produzzjoni tas-cibebas jew prodott mill-għeneb, li s-cibebas tiegħu jkunu diġà nqatgħu għall-produzzjoni tal-inbejjed Tokaj "výberové"; l-għeneb miksub irid ikollu kontenut ta' zokkor ta' mill-inqas 21 NM; il-kontenut ta' zokkor naturali residwu tal-inbid prodott huwa sa 10 g/l,

(b) It-Tokajské samorodné sladké [Tokaj szamorodni ħelu] – jiġi prodott mill-għeneb flimkien ma' xi cibebas, li ma tneħħewx minn mal-għeneb iżda jiġu pproċessati flimkien mal-bqija tal-għeneb, u li jrid ikollu kontenut ta' zokkor ta' mill-inqas 24 °NM; il-kontenut naturali taz-zokkor tal-inbid huwa aktar minn 10 g/l.

Tokajské samorodné suché u Tokajské samorodné sladké ma jistgħux jitqiegħdu fis-suq qabel ma jkunu ġew immaturati għal mill-inqas sentejn, inkluża mill-inqas sena waħda fi btieti tal-injam.

3. Tokajský výber [selezzjoni ta' Tokaj]

Prattika enoloġika speċifika

It-Tokajský výber huwa prodott bil-fermentazzjoni alkoħolika wara li l-most b'kontenut ta' zokkor ta' mill-inqas 21 °NM ġej mill-vinohradnícka oblasť Tokaj jew minn inbid li jkollu l-istess kwalità u l-istess vendemmja ġejjin mill-vinohradnícka oblasť Tokaj, imferra' fuq l-għeneb imnixxef. Skont l-ammont tal-għeneb imnixxef miżjud, it-Tokajský výber jinqasam f'kategoriji ta' bejn 3 u 6 putňa. L-inbejjed Tokajský výber jimmaturaw għal mill-inqas 3 snin, inkluži mill-inqas sentejn fi btieti tal-injam.

4. Tokajský mášláš [Tokaj mášláš]

Prattika enoloġika speċifika

It-Tokajský mášláš huwa prodott bil-fermentazzjoni alkoħolika ta' most jew inbid tal-istess vendemmja mill-vinohradnícka oblasť Tokaj imferra' fuq karfa tal-fermentazzjoni tas-szamorodni jew tal-výber. Jimmatura għal mill-inqas sena, inkluża mill-inqas sena waħda fi btieti tal-injam.

5. Tokajský forditáš [Tokaj forditáš]

Prattika enoloġika speċifika

Tokajský forditáš huwa prodott bil-fermentazzjoni alkoħolika ta' most jew ta' inbid tal-istess vendemmja mill-vinohradnícka oblasť Tokaj imferra' fuq residwu tal-għasra mis-cibebas. Jimmatura għal mill-inqas sena, inkluża mill-inqas sena waħda fi btieti tal-injam.

6. Tokajská výberová esencia [selezzjoni tal-essenza ta' Tokaj]

Prattika enoloġika speċifika

It-Tokajská výberová esencia jiġi prodott bil-fermentazzjoni alkoħolika tas-cibebas. Matul il-ħsad, il-bakek tal-għeneb jintgħażlu separatament, u immedjatament wara li jiġu pproċessati jitferra' fuqhom most mill-vinja definita tal-vinohradnícka oblasť Tokaj jew inbid tal-istess vendemmja li jkun fih mill-inqas 180 g/l ta' zokkor naturali u 45 g/l ta' estratt mingħajr zokkor. Jimmatura għal mill-inqas 3 snin, li jinkludu mill-inqas sentejn fi btieti tal-injam.

7. Tokajská esencia [Essenza ta' Tokaj]

Prattika enoloġika speċifika

It-Tokajská esencia jinkiseb minn għeneb imnixxef maħsud separatament permezz ta' fermentazzjoni bil-mod tal-most li ma jkunx ġie ppressat. L-esencia fih mill-inqas 450 g/l ta' zokkor naturali u 50 g/l ta' estratt mingħajr zokkor. Jimmatura għal mill-inqas 3 snin, li jinkludu mill-inqas sentejn fi btieti tal-injam.

8. Tokajský Furmint [Tokaj Furmint]

Prattika enoloġika speċifika

L-inbid prodott bil-fermentazzjoni alkoħolika ta' għeneb tal-varjetà Furmint b'taħlita tal-varjetajiet Lipovina u Muškát žltý (b'kollox mhux aktar minn 15 %) imkabbar fil-vinohradnícka oblasť Tokaj huwa kklassifikat bħala Tokajský Furmint.

9. Tokajská Lipovina [Tokaj Lipovina]

Prattika enoloġika speċifika

L-inbid prodott bil-fermentazzjoni alkoħolika ta' għeneb tal-varjetà Lipovina b'taħlita tal-varjetajiet Furmint u Muškát žltý (b'kollox mhux aktar minn 15 %) imkabbar fil-vinohradnícka oblasť Tokaj huwa kklassifikat bħala Tokajská Lipovina.

10. Tokajský Muškát žltý [Tokaj Muscat Isfar]

Prattika enoloġika speċifika

L-inbid prodott bil-fermentazzjoni alkoħolika ta' għeneb tal-varjetà Muškát žltý b'taħlita tal-varjetajiet Furmint u Lipovina (b'kollox mhux aktar minn 15 %) imkabbar fil-vinohradnícka oblasť Tokaj huwa kklassifikat bħala Tokajský Muškát žltý.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

8. Tokajská esencia

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

10. Tokajský Mášláš

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

11. Tokajský Furmint

14 000 kg għeneb għal kull ettaru

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg għeneb għal kull ettaru

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kg għeneb għal kull ettaru

14. Akostné víno

14 000 kg għeneb għal kull ettaru

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno

9 500 kg għeneb għal kull ettaru

23. Likérové víno

14 000 kg għeneb għal kull ettaru

24. Sekt V.O.

14 000 kg għeneb għal kull ettaru

25. Pestovateľský sekt

14 000 kg għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Tokaj hija żona tal-vitikultura magħluqa demarkata bil-konfini taż-żoni katastali tal-muniċipalitajiet ta' Tokaj li ġejjin: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov u Viničky.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő - Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta - Zeta

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Il-vitikultura u l-produzzjoni tal-inbid fiż-żona ġeografika ddefinita huma bbażati fuq il-kultivazzjoni tad-dwieli u t-tqaddim tal-inbid fuq il-ħamrija vulkanika unika tal-Muntanji Zemplín f'kundizzjonijiet klimatiċi speċifiċi. It-topografija tal-Muntanji Zemplín hija minn ftit sa moderatament imħarbta u bl-għoljiet. Ir-reġjun huwa kkaratterizzat mill-kompożizzjoni vulkanika tal-ħamrija, li tinkludi andesiti, rijoliti u tufi rijoliti, li huma l-bażi għal ħamrija b'ħafna trab ġulġlieni jew ta' trab ġulġlieni tafli b'ħafna elementi minerali. Il-blat fil-ħamrija fuq l-għoljiet ta' Zemplín huma fil-biċċa l-kbira aċiduži. Il-vinji huma mħawla f'altitudni ta' 105-320 m 'il fuq mil-livell tal-baħar. Il-vinohradnícka oblasť Tokaj fiha biss inklinazzjonijiet li jħarsu lejn in-Nofsinhar, ix-Xlokk u l-Lbiċ. Din l-orjentazzjoni tal-inklinazzjonijiet tfisser li għall-ġurnata kollha d-dwieli huma esposti għas-sħana tax-xemx tal-ħarifa, li hija kapaċi tipproduċi kwantitajiet suffiċjenti ta' zokkor naturali u sustanzi aromatiċi fil-bakek tal-għeneb mill-elementi tal-art, l-ilma u l-arja. Il-ħamrija hija ta' oriġini vulkanika u għandha karatteristika ġeblija mmarkata. Il-ħamrija għandha impatt vitali fuq il-maturazzjoni tal-għeneb. Fil-ġranet twal xemxin fil-ħarifa, id-dawl tax-xemx jiġi assorbit mill-ħamrija u sussegwentement rilaxxat matul il-lejl, u b'hekk jittaffew id-differenzi bejn it-temperaturi ta' binhar u ta' billejl u jitħalla effett pożittiv fuq il-maturazzjoni tad-dwieli. Karatteristika distintiva tal-ħamrija fiż-żona ġeografika ddefinita hija li filgħodu xorta tkun is-sħana anke wara lejl kiesaħ tal-ħarifa.

Iż-żona ta' Tokaj tinsab fiż-żona klimatika kontinentali, b'temperaturi annwali medji ta' madwar 9,6 °C. Fl-istaġun tat-tkabbir, it-temperatura medja hija ta' madwar 16 °C, b'sa
1 075 siegħa ta' xemx u temperatura tal-ħamrija ta' 13,5 °C f'fond ta' 50 cm. Il-preċipitazzjoni medja fiż-żona hija ta' 608 mm, bl-ogħla ammont f'Ġunju u Lulju. Bħala total, il-preċipitazzjoni hija mqassma b'mod relattivament irregolari bejn ix-xitwa u r-rebbiegħa, bi preċipitazzjoni komparabbli fis-sajf u fil-ħarifa. Iż-żona hija kkaratterizzata minn ħarifa twila u xotta. Il-ġranet tal-ħarifa kważi dejjem jibdew biċ-ċpar ta' filgħodu li jwasslu għall-ħolqien u l-iżvilupp ta' taħsir nobbli fil-bakek tal-għeneb. Is-cibebas użati għall-produzzjoni tal-inbid huma bakek żgħir tal-għeneb imnixxef li fi snin favorevoli jiffurmaw fl-għenieqed tal-varjetajiet Tokaj ta' Furmint, Lipovina u Muškát žltý affettwati mit-taħsir nobbli *Botrytis cinerea* Persoon. Il-produzzjoni ta' nbid tal-ogħla kwalità hija assoċjata ma' teknika speċjali biex jiżdied proporzjon eżatt tal-għeneb imnixxef ma' kwantità speċifikata ta' nbid u mal-inbejjed li jimmaturaw għal diversi snin fi btieti tal-ballut f'kantini tat-tufi.

Fit-Tramuntana, iż-żona hija protetta mill-Muntanji Zemplín. Fin-Nofsinhar, bis-saħħa tal-irjieħ tal-ħarifa tan-Nofsinhar, iż-żona hija xotta, u toffri kundizzjonijiet perfetti għall-iżvilupp tat-taħsir nobbli *Botrytis cinerea* u għall-formazzjoni tal-għeneb imnixxef. Is-cibebas huma bakek tal-għeneb f'saħħithom affettwati mit-taħsir nobbli *Botrytis cinerea*, li jagħmel ħsara lill-qoxra tal-bakek u jwassal biex l-ilma jevapora u z-zokkor iżid il-konċentrazzjoni. Huma uniċi u jinsabu biss f'din iż-żona. Il-ħamrija vulkanika tagħti lill-inbejjed aktar mineralità u milja, riflessi fl-estrazzjoni ogħla.

Il-klima tar-reġjun tikkontribwixxi għal aċidità ogħla u, skont il-vendemmja, għall-formazzjoni tal u l-kontenut taz-zokkor tal-għeneb waqt il-ħsad. Meta mqabbla ma' reġjuni oħra tal-vitikultura fis-Slovakkja, l-estrazzjoni tal-inbejjed prodotti f'din iż-żona hija ogħla b'1-3 g/l għall-kategoriji kollha tal-inbid, b'aċidità medja ta' 12-14 g/l fil-ħsad u 6-10 g/l fil-prodott finali.

L-ewwel rekords tal-kultivazzjoni tad-dwieli jmorru lura għall-Imperu Ruman (fit-2ni seklu). Aktar tard, stabbilew ruħhom hawn is-Slavi, li taw l-isem "Stokaj" lil lokalità u għolja fil-konfluwenza tax-xmajjar Bodrog u Tisa. Fis-seklu 13, ir-Re Béla IV mela ż-żona b'Taljani mir-reġjun ta' Bari, li importaw il-varjetà bażika tat-Tokaj ta' Furmint. Matul il-gwerer mat-Torok u l-170 sena ta' ħakma Torka nbnew kantini taħt l-art. Dawn il-kantini, imħaffra fit-tufu u li jżommu temperatura kostanti matul is-sena kollha, aktar tard bdew jintużaw għall-ħżin tal-inbid Tokaj. L-ewwel inbid Tokaj ta' kwalità superjuri ġie prodott fl-1650. It-Tokaj gawda l-akbar popolarità tiegħu fis-sekli 17 u 18. Bis-saħħa ta' Francis II Rákóczi, sab ruħu fil-palazz irjali Franċiż ta' Louis XIV, fejn ingħata t-titlu "VINUM REGUM – REX VINORUM" – "L-inbid tar-rejiet – Ir-re tal-inbejjed". L-inbid Tokaj kien wieħed mill-favoriti taz-Tsar Pietru l-Kbir u tas-suċċessura tiegħu Katarina. L-inbid Tokaj kien maħsub li kellu effetti terapewtiċi u kien jingħata bħala kura universali għal ħafna mard ("Universalis vera medicina").

Il-kwalità tal-prodott hija dovuta għall-kundizzjonijiet speċifiċi tal-ħamrija u tal-klima, kif ukoll għall-ħila u l-esperjenza tal-produtturi. L-uniċità tal-inbid Tokaj ġiet rikonoxxuta legalment mill-Att tal-Kunsill Nazzjonali Slovakk Nru 4 tas-6 ta' Marzu 1959, bl-inklużjoni tiegħu fir-reġistru nazzjonali, bl-inklużjoni tiegħu fir-reġistru tal-WIPO f'Ġinevra fl-1967, u bi ftehimiet bilaterali mal-Iżvizzera u l-Portugall.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Skont l-Att Nru 182/2005 dwar il-vitikultura u l-produzzjoni tal-inbid, kif emendat

Id-Digriet Nru 232/2005 tal-Ministeru għall-Agrikoltura tar-Repubblika Slovakka dwar vinohradnícka oblasť Tokaj.

Id-Digriet Nru 237/2005 tal-Ministeru għall-Agrikoltura tar-Repubblika Slovakka li jistabbilixxi dettalji dwar il-kundizzjonijiet għall-għoti ta' drittijiet ta' tħawwil u li jimplimenta ċerti dispożizzjonijiet oħra tal-Att Nru 182/2005 dwar il-vitikultura u l-produzzjoni tal-inbid

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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