C/2025/752

30.1.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/752)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Vinohradnícka oblasť Tokaj”

PDO-SK-A0120-AM02

Datum van mededeling: 5.11.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Vinohradnícka oblasť Tokaj

In het enig document en het productdossier werden de waarden voor het gehalte aan vluchtige zuren aanvankelijk vermeld in gram azijnzuur per liter. De groepering van producenten verzoekt om de aanduiding van de waarden in overeenstemming te brengen met de momenteel geldende bepalingen uit bijlage I, deel C, punt 1, bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934.

Overeenkomstig artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 wordt de wijziging beschouwd als een standaardwijziging, aangezien de naam van de BOB niet wordt gewijzigd, er geen categorie van een BOB wordt gewijzigd, het verband met het geografische gebied niet teniet wordt gedaan en de wijziging geen beperkingen meebrengt voor het in de handel brengen van de producten.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

   Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Type geografische aanduiding**

   BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

   1. Wijn
   3. Likeurwijn
   5. Mousserende kwaliteitswijn
   6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Beschrijving van de wijnen**

1. *Tokajské samorodné suché*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: lichtgeel tot goudgeel met bruinachtige tinten; soms ook blekere tinten.

Geur: uitgesproken, kenmerkend voor Tokaj-wijn — overrijp fruit, noten.

Smaak: Tokaj-broodsmaak, honing tot karamel, overrijp fruit.

Analytische kenmerken:

gehalte aan suikerresidu (glucose + fructose) maximaal 10 g/l

suikervrij extract: minimaal 23 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12

— Minimale totale zuurgraad: 5,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 300

2. *Tokajské samorodné sladké*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: lichtgeel tot goudgeel met bruinachtige tinten; soms ook blekere tinten.

Geur: uitgesproken, kenmerkend voor Tokaj-wijn — overrijp fruit, noten.

Smaak: Tokaj-broodsmaak, honing tot karamel, overrijp fruit.

Analytische kenmerken:

gehalte aan suikerresidu (glucose + fructose) meer dan 10 g/l

suikervrij extract: minimaal 23 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12

— Minimale totale zuurgraad: 5,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 300

3. *Tokajský výber trojputňový*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: geel tot diep amberkleurig.

Geur: uitgesproken, kenmerkend voor Tokaj-wijn — honing, overrijp fruit, noten.

Smaak: Tokaj-broodsmaak, honing tot karamel, overrijp fruit.

Analytische kenmerken:

gehalte aan suikerresidu: 60 g/l

suikervrij extract: minimaal 25 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 6

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 35

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 400

4. *Tokajský výber štvorputňový*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: geel tot diep amberkleurig.

Geur: uitgesproken, kenmerkend voor Tokaj-wijn — honing, overrijp fruit, noten.

Smaak: Tokaj-broodsmaak, honing tot karamel, overrijp fruit.

Analytische kenmerken:

gehalte aan suikerresidu: 90 g/l

suikervrij extract: minimaal 30 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 6

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 35

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 400

5. *Tokajský výber päťputňový*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: geel tot diep amberkleurig.

Geur: uitgesproken, kenmerkend voor Tokaj-wijn — honing, overrijp fruit, noten.

Smaak: Tokaj-broodsmaak, honing tot karamel, overrijp fruit.

Analytische kenmerken:

gehalte aan suikerresidu: 120 g/l

suikervrij extract: minimaal 35 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 6

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 35

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 400

6. *Tokajský výber šesťputňový*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: geel tot diep amberkleurig.

Geur: uitgesproken, kenmerkend voor Tokaj-wijn — honing, overrijp fruit, noten.

Smaak: Tokaj-broodsmaak, honing tot karamel, overrijp fruit.

Analytische kenmerken:

gehalte aan suikerresidu: 150 g/l

suikervrij extract: minimaal 40 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 6

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 35

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 400

7. *Tokajský mášláš suchý*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: geel tot diep amberkleurig.

Geur: uitgesproken, kenmerkend voor Tokaj-wijn — honing, overrijp fruit, noten.

Smaak: Tokaj-broodsmaak, honing tot karamel, overrijp fruit.

Analytische kenmerken:

suikervrij extract: minimaal 23 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 6

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 350

8. *Tokajský mášláš sladký*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: geel tot diep amberkleurig.

Geur: uitgesproken, kenmerkend voor Tokaj-wijn — honing, overrijp fruit, noten.

Smaak: Tokaj-broodsmaak, honing tot karamel, overrijp fruit.

Analytische kenmerken:

suikervrij extract: minimaal 23 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 6

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 350

9. *Tokajský forditáš suchý*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: geel tot diep amberkleurig.

Geur: uitgesproken, kenmerkend voor Tokaj-wijn — honing, overrijp fruit, noten.

Smaak: Tokaj-broodsmaak, honing tot karamel, overrijp fruit.

Analytische kenmerken:

suikervrij extract: minimaal 23 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 6

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 350

10. *Tokajský forditáš sladký*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: geel tot diep amberkleurig.

Geur: uitgesproken, kenmerkend voor Tokaj-wijn — honing, overrijp fruit, noten.

Smaak: Tokaj-broodsmaak, honing tot karamel, overrijp fruit.

Analytische kenmerken:

suikervrij extract: minimaal 23 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 6

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 350

11. *Tokajská výberová esencia*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: geel tot diep amberkleurig.

Geur: uitgesproken, kenmerkend voor Tokaj-wijn — honing, overrijp fruit, noten.

Smaak: Tokaj-broodsmaak, honing tot karamel, overrijp fruit.

Analytische kenmerken:

gehalte aan suikerresidu: minimaal 180 g/l

suikervrij extract: minimaal 45 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 6

— Minimale totale zuurgraad: 6

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 35

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 400

12. *Tokajská esencia*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: geel tot diep amberkleurig.

Geur: uitgesproken, kenmerkend voor Tokaj-wijn — honing, overrijp fruit, noten.

Smaak: Tokaj-broodsmaak, honing tot karamel, overrijp fruit.

Analytische kenmerken:

minimaal effectief alcoholgehalte:	ten hoogste 8 % vol
gehalte aan suikerresidu:	meer dan 450 g/l
suikervrij extract:	minimaal 50 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 1,2

— Minimale totale zuurgraad: 8

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 400

13. *Tokajský Furmint*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: lichtgroen tot lichtgeel, enigszins goudgeel.

Geur: uitgesproken aroma dat kenmerkend is voor de variëteit.

Smaak: kenmerkend voor de variëteit, vol, harmonieus.

Analytische kenmerken:

Totaalgehalte aan zwaveldioxide: maximaal 200 mg/l; indien het gehalte aan suikerresidu meer bedraagt dan 5 g/l: maximaal 250 mg/l.

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 3,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 250

14. *Tokajská Lipovina*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: lichtgroen tot lichtgeel, enigszins goudgeel.

Geur: uitgesproken aroma dat kenmerkend is voor de variëteit.

Smaak: kenmerkend voor de variëteit, vol, harmonieus.

Analytische kenmerken:

Totaalgehalte aan zwaveldioxide: maximaal 200 mg/l; indien het gehalte aan suikerresidu meer bedraagt dan 5 g/l: maximaal 250 mg/l.

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 3,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 250

15. *Tokajský Muškát žltý*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: lichtgroen tot lichtgeel, enigszins goudgeel.

Geur: uitgesproken aroma dat kenmerkend is voor de variëteit.

Smaak: kenmerkend voor de variëteit, vol, harmonieus.

Analytische kenmerken:

Totaalgehalte aan zwaveldioxide: maximaal 200 mg/l; indien het gehalte aan suikerresidu meer bedraagt dan 5 g/l: maximaal 250 mg/l.

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 3,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 250

16. *Akostné víno*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Helderheid: helder en licht parelend; kan afzonderlijke vezels van het filtermateriaal, afzonderlijke kurkdeeltjes, fijne wijnsteenkristallen en, in rode wijnen, een licht bezinksel van kleurstof bevatten.

Kleur: lichtgroen tot lichtgeel, goudkleurig als honing; witte wijnen kunnen een licht bruingele of rozige tint hebben.

Geur: zuiver, kenmerkend en uitgesproken, afhankelijk van de variëteit of benaming, maar kan ook een minder uitgesproken aroma hebben.

Smaak: zuiver, kenmerkend, vol, harmonieus, fris; met mogelijk kleine afwijkingen wat betreft de volheid en de typerende kenmerken.

Analytische kenmerken:

suikervrij extract: minimaal 16 g/l.

totaalgehalte aan zwaveldioxide: maximaal 200 mg/l; indien het gehalte aan suikerresidu meer bedraagt dan 5 g/l: maximaal 250 mg/l.

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9,5

— Minimale totale zuurgraad: 3,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 250

17. *Akostné víno s prívlastkom kabinetné*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Helderheid: helder en licht parelend; kan fijne wijnsteenkristallen en, in rode wijnen, een licht bezinksel van kleurstof bevatten.

Kleur: wit, lichtgroen tot lichtgeel, goudkleurig als honing, afhankelijk van de variëteit, het oogstjaar en het predicaat.

Geur: zuiver, kenmerkend en uitgesproken, afhankelijk van de variëteit of benaming.

Smaak: zuiver, kenmerkend, vol, harmonieus.

Analytische kenmerken:

Indien het gehalte aan suikerresidu meer bedraagt dan 5 g/l, ligt de waarde 50 mg/l hoger.

suikervrij extract:	minimaal 16,5 g/l,
getitreerde zuurtegraad:	minimaal 3,5 g/l.

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9,5

— Minimale totale zuurgraad: 3,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 200

18. *Akostné víno s prívlastkom neskorý zber (late oogst)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Helderheid: helder en licht parelend; kan fijne wijnsteenkristallen en, in rode wijnen, een licht bezinksel van kleurstof bevatten.

Kleur: wit, lichtgroen tot lichtgeel, goudkleurig als honing, afhankelijk van de variëteit, het oogstjaar en het predicaat.

Geur: zuiver, kenmerkend en uitgesproken, afhankelijk van de variëteit of benaming.

Smaak: zuiver, kenmerkend, vol, harmonieus.

Analytische kenmerken:

suikervrij extract: minimaal 16,5 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9,5

— Minimale totale zuurgraad: 3,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 300

19. *Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna (selectieve oogst)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Helderheid: helder en licht parelend; kan fijne wijnsteenkristallen en, in rode wijnen, een licht bezinksel van kleurstof bevatten.

Kleur: wit, lichtgroen tot lichtgeel, goudkleurig als honing, afhankelijk van de variëteit, het oogstjaar en het predicaat.

Geur: zuiver, kenmerkend en uitgesproken, afhankelijk van de variëteit of benaming.

Smaak: zuiver, kenmerkend, vol, harmonieus.

Analytische kenmerken:

suikervrij extract: minimaal 16,5 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9,5

— Minimale totale zuurgraad: 3,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 350

20. *Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber (selectie van druiven)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Helderheid: helder en licht parelend; kan fijne wijnsteenkristallen en, in rode wijnen, een licht bezinksel van kleurstof bevatten.

Kleur: wit, lichtgroen tot lichtgeel, goudkleurig als honing, afhankelijk van de variëteit, het oogstjaar en het predicaat.

Geur: zuiver, kenmerkend en uitgesproken, afhankelijk van de variëteit of benaming.

Smaak: zuiver, kenmerkend, vol, harmonieus.

Analytische kenmerken:

suikervrij extract: minimaal 16,5 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 8

— Minimale totale zuurgraad: 3,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 400

21. *Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber (selectie van ingedroogde druiven)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Helderheid: helder en licht parelend; kan fijne wijnsteenkristallen en, in rode wijnen, een licht bezinksel van kleurstof bevatten.

Kleur: wit, lichtgroen tot lichtgeel, goudkleurig als honing, afhankelijk van de variëteit, het oogstjaar en het predicaat.

Geur: zuiver, kenmerkend en uitgesproken, afhankelijk van de variëteit of benaming.

Smaak: zuiver, kenmerkend, vol, harmonieus.

Analytische kenmerken:

suikervrij extract: minimaal 16,5 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 8

— Minimale totale zuurgraad: 3,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 30

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 400

22. *Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber (selectie van druiven met edelrot/botrytis)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Helderheid: helder en licht parelend; kan fijne wijnsteenkristallen en, in rode wijnen, een licht bezinksel van kleurstof bevatten.

Kleur: wit, lichtgroen tot lichtgeel, goudkleurig als honing, afhankelijk van de variëteit, het oogstjaar en het predicaat.

Geur: zuiver, kenmerkend en uitgesproken, afhankelijk van de variëteit of benaming.

Smaak: zuiver, kenmerkend, vol, harmonieus.

Analytische kenmerken:

suikervrij extract: minimaal 16,5 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 8

— Minimale totale zuurgraad: 3,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 30

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 400

23. *Akostné víno s prívlastkom ľadové víno (ijswijn)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Helderheid: helder en licht parelend; kan fijne wijnsteenkristallen en, in rode wijnen, een licht bezinksel van kleurstof bevatten.

Kleur: wit, lichtgroen tot lichtgeel, goudkleurig als honing, afhankelijk van de variëteit, het oogstjaar en het predicaat.

Geur: zuiver, kenmerkend en uitgesproken, afhankelijk van de variëteit of benaming.

Smaak: zuiver, kenmerkend, vol, harmonieus.

Analytische kenmerken:

suikervrij extract: minimaal 16,5 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 6

— Minimale totale zuurgraad: 3,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 30

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 400

24. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno (strowijn)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Helderheid: helder en licht parelend; kan fijne wijnsteenkristallen en, in rode wijnen, een licht bezinksel van kleurstof bevatten.

Kleur: wit, lichtgroen tot lichtgeel, goudkleurig als honing, afhankelijk van de variëteit, het oogstjaar en het predicaat.

Geur: zuiver, kenmerkend en uitgesproken, afhankelijk van de variëteit of benaming.

Smaak: zuiver, kenmerkend, vol, harmonieus.

Analytische kenmerken:

suikervrij extract: minimaal 16,5 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 6

— Minimale totale zuurgraad: 3,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 30

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 400

25. *Likérové víno (likeurwijn)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: wit tot amber, afhankelijk van de benaming en het oogstjaar.

Geur: zuiver, kenmerkend en uitgesproken, afhankelijk van de variëteit of benaming, maar kan ook een minder uitgesproken aroma hebben.

Smaak: zuiver, kenmerkend, vol, harmonieus, uitgesproken; met mogelijk kleine afwijkingen wat betreft de volheid en de typerende kenmerken.

Analytische kenmerken:

totaal alcoholgehalte: minimaal 17,5 % vol

totaalgehalte aan zwaveldioxide: maximaal 150 mg/l voor wijnen met een gehalte aan suikerresidu van niet meer dan 5 g/l, maximaal 200 mg/l voor wijnen met een gehalte aan suikerresidu van meer dan 5 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 15

— Minimale totale zuurgraad: 3,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 200

26. *Sekt V.O.*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: wit, rosé of rood, afhankelijk van de benaming en het oogstjaar.

Geur: zuiver, kenmerkend, uitgesproken en fris, afhankelijk van de variëteit of benaming.

Luchtbelletjes: fijn en aanhoudend.

Smaak: uitgesproken, fris, harmonieus, zuiver en vol.

Analytische kenmerken:

totaal alcoholgehalte: minimaal 10,0 % vol

suikervrij extract: minimaal 16 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10

— Minimale totale zuurgraad: 3,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185

27. *Pestovateľský sekt*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptische kenmerken:

Kleur: wit, rosé of rood, afhankelijk van de benaming en het oogstjaar.

Geur: zuiver, kenmerkend, uitgesproken en fris, afhankelijk van de variëteit of benaming.

Luchtbelletjes: fijn en aanhoudend.

Smaak: uitgesproken, fris, harmonieus, zuiver en vol.

Analytische kenmerken:

totaal alcoholgehalte: minimaal 10,0 % vol

suikervrij extract: minimaal 16,5 g/l

Hoewel het maximale totale alcoholgehalte niet in de tabel is opgenomen, wordt aan alle voorwaarden van de EU-wetgeving voldaan.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10

— Minimale totale zuurgraad: 3,5

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Specifiek oenologisch procedé

Gemeenschappelijke bepalingen

Voor de bereiding van de wijn mogen alleen druiven uit de "vinohradnícka oblasť Tokaj" worden gebruikt. Tokaj-wijn mag alleen in dit gebied worden geproduceerd en gebotteld.

2. Tokajské samorodné víno

Specifiek oenologisch procedé

Wanneer de omstandigheden voor een grootschalige vorming van druiven met edelrot (*cibebas*) ongunstig zijn, wordt tokajské samorodné víno bereid door middel van een alcoholische gisting van Tokaj-druivenrassen. Er zijn twee soorten tokajské samorodné víno:

a) Tokajské samorodné suché — wordt bereid in oogstjaren die niet gunstig zijn voor de productie van druiven met edelrot of uit druiven die vooraf zijn geoogst voor de bereiding van "výberové"-Tokaj-wijnen; de verkregen druiven moeten een suikergehalte van minstens 21° NM hebben; de geproduceerde wijn heeft een gehalte aan natuurlijke restsuikers van ten hoogste 10 g/l;

b) Tokajské samorodné sladké — wordt bereid uit druiven en een bepaalde hoeveelheid druiven met edelrot, die niet worden verwijderd maar worden verwerkt samen met de rest van de druiven, met een suikergehalte van minstens 24° NM; de wijn heeft een natuurlijk suikergehalte van meer dan 10 g/l.

Tokajské samorodné suché en Tokajské samorodné sladké mogen pas in de handel worden gebracht, nadat zij ten minste twee jaar zijn geouderd, waarvan ten minste één jaar in houten vaten.

3. Tokajský výber

Specifiek oenologisch procedé

Tokajský výber wordt verkregen door alcoholische gisting, nadat druiven met edelrot zijn overgoten met most met een suikergehalte van ten minste 21° NM uit de “vinohradnícka oblasť Tokaj” of met wijn van dezelfde kwaliteit en hetzelfde oogstjaar uit de “vinohradnícka oblasť Tokaj”. Afhankelijk van de toegevoegde hoeveelheid druiven met edelrot wordt Tokajský výber ingedeeld in klassen van 3 putňový tot en met 6 putňový. Tokajský výber-wijnen worden ten minste drie jaar gerijpt, waarvan ten minste twee jaar in houten vaten.

4. Tokajský mášláš

Specifiek oenologisch procedé

Tokajský mášláš wordt geproduceerd door alcoholische gisting van most of wijn van hetzelfde wijnoogstjaar, afkomstig van de “vinohradnícka oblasť Tokaj”, die op droesem van Samorodné of Výber wordt gegoten. Hij wordt gedurende ten minste twee jaar gerijpt, waarvan ten minste één jaar in houten vaten.

5. Tokajský forditáš

Specifiek oenologisch procedé

Tokajský forditáš wordt geproduceerd door alcoholische gisting van most of wijn van hetzelfde wijnoogstjaar, afkomstig van de “vinohradnícka oblasť Tokaj”, die op droesem van druiven met edelrot wordt gegoten. Hij wordt gedurende ten minste twee jaar gerijpt, waarvan ten minste één jaar in houten vaten.

6. Tokajská výberová esencia

Specifiek oenologisch procedé

Tokajská výberová esencia wordt geproduceerd door alcoholische gisting van druiven met edelrot. Tijdens het oogsten worden de druiven afzonderlijk geplukt en onmiddellijk na de verwerking worden zij ondergedompeld in most van de omschreven wijngaard van “Vinohradnícka oblasť Tokaj” of in “Tokajské víno”-wijn van hetzelfde wijnoogstjaar die ten minste 180 g/l natuurlijke suikers en 45 g/l suikervrij extract bevat. Hij wordt gedurende ten minste drie jaar gerijpt, waarvan ten minste twee jaar in houten vaten.

7. Tokajská esencia

Specifiek oenologisch procedé

Tokajská esencia wordt geproduceerd door een trage gisting van lekwijn die is verkregen uit afzonderlijk geselecteerde druiven met edelrot. Esencia bevat ten minste 450 g/l natuurlijke suikers en 50 g/l suikervrij extract. Hij wordt gedurende ten minste drie jaar gerijpt, waarvan ten minste twee jaar in houten vaten.

8. Tokajský Furmint

Specifiek oenologisch procedé

Wijn die wordt geproduceerd door alcoholische gisting van druiven van de variëteit furmint, aangevuld met druiven van de variëteiten lipovina en muškát žltý (in totaal niet meer dan 15 %), afkomstig uit de “vinohradnícka oblasť Tokaj”, wordt Tokajský Furmint genoemd.

9. Tokajská Lipovina

Specifiek oenologisch procedé

Wijn die wordt geproduceerd door alcoholische gisting van druiven van de variëteit lipovina, aangevuld met druiven van de variëteiten furmint en muškát žltý (in totaal niet meer dan 15 %), afkomstig uit de “vinohradnícka oblasť Tokaj”, wordt Tokajská Lipovina genoemd.

10. Tokajský Muškát žltý

Specifiek oenologisch procedé

Wijn die wordt geproduceerd door alcoholische gisting van druiven van de variëteit muškát žltý, aangevuld met druiven van de variëteiten furmint en lipovina (in totaal niet meer dan 15 %), afkomstig uit de "vinohradnícka oblasť Tokaj", wordt Tokajský Muškát žltý genoemd.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg druiven per hectare

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg druiven per hectare

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg druiven per hectare

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg druiven per hectare

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg druiven per hectare

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg druiven per hectare

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg druiven per hectare

8. Tokajská esencia

9 500 kg druiven per hectare

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kg druiven per hectare

10. Tokajský Mášláš

9 500 kg druiven per hectare

11. Tokajský Furmint

14 000 kg druiven per hectare

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg druiven per hectare

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kg druiven per hectare

14. Akostné víno

14 000 kg druiven per hectare

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 kg druiven per hectare

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber [late oogst]

9 500 kg druiven per hectare

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna [selectieve oogst]

9 500 kg druiven per hectare

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber [selectie van druiven]

9 500 kg druiven per hectare

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber [selectie van ingedroogde druiven]

9 500 kg druiven per hectare

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber [selectie van druiven met edelrot/botrytis]

9 500 kg druiven per hectare

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno [ijswijn]

9 500 kg druiven per hectare

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno [strowijn]

9 500 kg druiven per hectare

23. Likérové víno [likeurwijn]

14 000 kg druiven per hectare

24. Sekt V.O.

14 000 kg druiven per hectare

25. Pestovateľský sekt

14 000 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Tokaj is een gesloten wijnbouwgebied dat wordt afgebakend door de grenzen van de kadastrale gebieden van de volgende gemeenten in Tokaj: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov en Viničky.

7. **Wijndruivenrassen**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő - Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta - Zeta

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Wijnbouw en wijnbereiding in het afgebakende geografische gebied zijn gebaseerd op de teelt van wijnstokken en de rijping van wijn op de unieke vulkanische bodem van het Zemplén-gebergte onder specifieke klimatologische omstandigheden. Het Zemplén-gebergte heeft een licht tot matig ruw en heuvelachtig reliëf. Dit gebied wordt gekenmerkt door de vulkanische samenstelling van de bodem, met andesiet, rhyoliet en rhyoliettuf, die de basis vormen voor zware lemige of klei-leembodems die rijk zijn aan mineralen. Het bodemgesteente van de Zemplén-heuvels heeft een overwegend zuur karakter. De wijngaarden zijn aangeplant op een hoogte van 105 tot 320 meter boven de zeespiegel. Alle hellingen voor de wijnbouw in de "vinohradnícka oblasť Tokaj" zijn gericht op het zuiden, zuidoosten of zuidwesten. Door deze oriëntatie genieten de wijnstokken de hele dag lang van de warme herfstzon, die de voedingsstoffen in de aarde, het water en de lucht kan omzetten in voldoende natuurlijke suikers en aromatische stoffen in de druiven. De vulkanische, uitgesproken stenige bodem heeft een beslissende invloed op de rijping van de druiven. In de herfst wordt de warmte van de zon tijdens de lange, zonnige dagen door de bodem geabsorbeerd en 's nachts weer afgegeven, wat de verschillen tussen de dag- en nachttemperaturen matigt en de rijping van de wijnstokken bevordert. Kenmerkend voor het afgebakende geografische gebied is dat de bodem 's ochtends zelfs na een frisse herfstnacht nog warm is.

Het Tokaj-gebied behoort tot de continentale klimaatzone, met een gemiddelde jaartemperatuur van ongeveer 9,6 °C. Tijdens het groeiseizoen ligt de temperatuur rond de 16 °C, bedraagt het gemiddeld aantal uren zonneschijn 1 075 uur en is de bodemtemperatuur op een diepte van 50 cm 13,5 °C. Jaarlijks valt in het gebied gemiddeld 608 mm neerslag. De meeste regen valt in juni en juli. De totale neerslaghoeveelheid is in de winter en de lente nogal ongelijk verdeeld; in de zomer en de herfst is de verdeling tamelijk gelijkmatig. Het gebied kent een lange en droge herfst. De herfstdagen beginnen gewoonlijk met ochtendnevel, wat bevorderlijk is voor het ontstaan en de ontwikkeling van edelrot op de druiven. De druiven met edelrot die voor de wijnbereiding worden gebruikt, zijn verschrompelde druiven die zich in gunstige jaren vormen in de trossen van de Tokaj-variëteiten furmint, lipovina en muškát žltý en die zijn aangetast door de edelschimmel *Botrytis cinerea Persoon*. De productie van wijn van de hoogste kwaliteit gaat gepaard met een speciale technologie waarbij aan een bepaalde hoeveelheid wijn een precieze hoeveelheid druiven met edelrot wordt toegevoegd, waarna de wijnen gedurende meerdere jaren in eikenhouten vaten rijpen in uit tufsteen uitgehouwen kelders.

In het noorden wordt het gebied beschermd door het Zemplén-gebergte. Het zuiden is droog dankzij de zuidelijke herfstwinden, waardoor de omstandigheden ideaal zijn voor de ontwikkeling van de edelschimmel *Botrytis cinerea* en de vorming van druiven met edelrot. Druiven met edelrot (*cibebas*) zijn gezonde druiven die zijn aangetast door de edelschimmel *Botrytis cinerea*. Die beschadigt de druivenschil waardoor het water in de druif verdampt en de suiker wordt geconcentreerd. Deze druiven zijn uniek en komen alleen in dit gebied voor. De vulkanische bodem geeft de wijnen meer mineraliteit en meer volheid, die samenhangt met een hogere extractie.

De klimatologische omstandigheden in de regio dragen bij tot een hogere zuurgraad en, afhankelijk van het oogstjaar, tot de vorming van edelrot en het suikergehalte van de druiven bij de oogst. In vergelijking met andere Slowaakse wijnbouwgebieden ligt de extractie van de in dit gebied geproduceerde wijnen 1-3 g/l hoger voor alle wijncategorieën, met een gemiddelde zuurgraad van 12-14 g/l bij de oogst en 6-10 g/l in het eindproduct.

De eerste vermeldingen van wijnbouw in het gebied dateren uit de tijd van het Romeinse Rijk (tweede eeuw). Later vestigden zich Slaven in het gebied, die de naam "Stokaj" gaven aan een plaats en een heuvel bij de samenloop van de rivieren Bodrog en Tisza. In de dertiende eeuw bevolkte koning Béla IV het gebied met Italianen uit de regio Bari, die de furmint, een basisvariëteit van Tokaj, met zich meebrachten. Ten tijde van de Turkse oorlogen en de 170-jarige heerschappij van de Turken werden ondergrondse schuilplaatsen gebouwd. Deze in de tufsteen uitgehouwen kelders, waar de temperatuur het hele jaar door constant is, werden vervolgens gebruikt voor de opslag van Tokaj-wijn. De eerste Tokaj-wijn van superieure kwaliteit werd in 1650 geproduceerd. In de zeventiende en achttiende eeuw kende Tokaj zijn grootste bloeiperiode. Dankzij Frans II Rákóczi belandde de wijn aan het Franse hof van Lodewijk XIV, waar hij de titel "VINUM REGUM — REX VINORUM" kreeg ("wijn van koningen, koning van de wijnen"). Tokaj was de favoriete wijn van tsaar Peter de Grote en zijn opvolger Catharina. Er werden geneeskrachtige eigenschappen aan toegeschreven en hij werd toegediend als universeel medicijn voor vele kwalen ("universalis vera medicina").

De kwaliteit van het product is te danken aan de specifieke bodem- en klimaatomstandigheden en aan de vaardigheden en ervaring van de producenten. Het unieke karakter van Tokaj-wijn is wettelijk vastgelegd door middel van wet nr. 4 van de Slowaakse Nationale Raad van 6 maart 1959, de inschrijving in het nationale register, de inschrijving in het WIPO-register in Genève in 1967, en bilaterale overeenkomsten met Zwitserland en Portugal.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen met betrekking tot de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

In overeenstemming met Wet nr. 182/2005 betreffende de wijnbouw en de wijnbereiding, als gewijzigd.

Decreet nr. 232/2005 van het ministerie van Landbouw van de Slowaakse Republiek betreffende de "vinohradnícka oblasť Tokaj".

Decreet nr. 237/2005 van het ministerie van Landbouw van de Slowaakse Republiek tot vaststelling van nadere bepalingen inzake de voorwaarden voor de toekenning van aanplantrechten en tot uitvoering van enkele andere bepalingen van Wet nr. 182/2005 betreffende de wijnbouw en de wijnbereiding.

Link naar het productdossier

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