C/2025/752

30.1.2025

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/752)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado da Comissão (UE) 2019/33 ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Vinohradnícka oblasť Tokaj»

PDO-SK-A0120-AM02

Data da comunicação: 5 de novembro de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

Vinohradnícka oblasť Tokaj

No documento único e no caderno de especificações, os valores da acidez volátil foram inicialmente indicados em gramas de ácido acético por litro. Um grupo de produtores solicitou que a apresentação desses valores fosse harmonizada em conformidade com as regras aplicáveis constantes do anexo I, parte C, ponto 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.

Em conformidade com o artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, a presente alteração constitui uma alteração normalizada, uma vez que não modifica o nome da DOP, não muda categorias da DOP, não suprime a relação com a área geográfica nem introduz restrições à comercialização de produtos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
3. Vinho licoroso
5. Vinho espumante de qualidade
6. Vinho espumante aromático de qualidade

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada (NC)*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Descrição dos vinhos**

1. *Tokajské samorodné suché*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: amarelo-pálido a amarelo-dourado, com laivos acastanhados, ou laivos mais claros.

Aroma: pronunciado, típico do vinho Tokaj — frutos sobreamadurecidos, frutos de casca rija.

Paladar: aroma característico do Tokaj, com notas de pão, mel a caramelo, frutos sobreamadurecidos.

Características analíticas:

teor de açúcar residual (glc + fru): não superior a 10 g/l

extrato não redutor: não inferior a 23 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 5,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 300

2. *Tokajské samorodné sladké*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: amarelo-pálido a amarelo-dourado, com laivos acastanhados, ou laivos mais claros.

Aroma: pronunciado, típico do vinho Tokaj — frutos sobreamadurecidos, frutos de casca rija.

Paladar: aroma característico do Tokaj, com notas de pão, mel a caramelo, frutos sobreamadurecidos.

Características analíticas:

teor de açúcar residual (glc + fru): superior a 10 g/l

extrato não redutor: não inferior a 23 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 5,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 300

3. *Tokajský výber trojputňový*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: amarelo a âmbar carregado.

Aroma: pronunciado, típico do vinho Tokaj — mel, frutos sobreamadurecidos, frutos de casca rija.

Paladar: aroma característico do Tokaj, com notas de pão, mel a caramelo, frutos sobreamadurecidos.

Características analíticas:

teor de açúcares residuais: 60 g/l

extrato não redutor: não inferior a 25 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 35

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 400

4. *Tokajský výber štvorputňový*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: amarelo a âmbar carregado.

Aroma: pronunciado, típico do vinho Tokaj — mel, frutos sobreamadurecidos, frutos de casca rija.

Paladar: aroma característico do Tokaj, com notas de pão, mel a caramelo, frutos sobreamadurecidos.

Características analíticas:

teor de açúcares residuais: 90 g/l

extrato não redutor: não inferior a 30 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 35

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 400

5. *Tokajský výber päťputňový*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: amarelo a âmbar carregado.

Aroma: pronunciado, típico do vinho Tokaj — mel, frutos sobreamadurecidos, frutos de casca rija.

Paladar: aroma característico do Tokaj, com notas de pão, mel a caramelo, frutos sobreamadurecidos.

Características analíticas:

teor de açúcares residuais: 120 g/l

extrato não redutor: não inferior a 35 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 35

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 400

6. *Tokajský výber šesťputňový*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: amarelo a âmbar carregado.

Aroma: pronunciado, típico do vinho Tokaj — mel, frutos sobreamadurecidos, frutos de casca rija.

Paladar: aroma característico do Tokaj, com notas de pão, mel a caramelo, frutos sobreamadurecidos.

Características analíticas:

teor de açúcares residuais: 150 g/l

extrato não redutor: não inferior a 40 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 35

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 400

7. *Tokajský mášláš suchý*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: amarelo a amarelo-âmbar carregado.

Aroma: pronunciado, típico do vinho Tokaj — mel, frutos sobreamadurecidos, frutos de casca rija.

Paladar: aroma característico do Tokaj, com notas de pão, mel a caramelo, frutos sobreamadurecidos.

Características analíticas:

extrato não redutor: não inferior a 23 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 350

8. *Tokajský mášláš sladký*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: amarelo a amarelo-âmbar carregado.

Aroma: pronunciado, típico do vinho Tokaj — mel, frutos sobreamadurecidos, frutos de casca rija.

Paladar: aroma característico do Tokaj, com notas de pão, mel a caramelo, frutos sobreamadurecidos.

Características analíticas:

extrato não redutor: não inferior a 23 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 350

9. *Tokajský forditáš suchý*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: amarelo a amarelo-âmbar carregado.

Aroma: pronunciado, típico do vinho Tokaj — mel, frutos sobreamadurecidos, frutos de casca rija.

Paladar: aroma característico do Tokaj, com notas de pão, mel a caramelo, frutos sobreamadurecidos.

Características analíticas:

extrato não redutor: não inferior a 23 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 350

10. *Tokajský forditáš sladký*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: amarelo a amarelo-âmbar carregado.

Aroma: pronunciado, típico do vinho Tokaj — mel, frutos sobreamadurecidos, frutos de casca rija.

Paladar: aroma característico do Tokaj, com notas de pão, mel a caramelo, frutos sobreamadurecidos.

Características analíticas:

extrato não redutor: não inferior a 23 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 350

11. *Tokajská výberová esencia*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: amarelo a âmbar carregado.

Aroma: pronunciado, típico do vinho Tokaj — mel, frutos sobreamadurecidos, frutos de casca rija.

Paladar: aroma característico do Tokaj, com notas de pão, mel a caramelo, frutos sobreamadurecidos.

Características analíticas:

teor de açúcares residuais: não inferior a 180 g/l

extrato não redutor: não inferior a 45 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 6

— Acidez total mínima: 6

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 35

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 400

12. *Tokajská esencia*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: amarelo a amarelo-âmbar carregado.

Aroma: pronunciado, típico do vinho Tokaj — mel, frutos sobreamadurecidos, frutos de casca rija.

Paladar: aroma característico do Tokaj, com notas de pão, mel a caramelo, frutos sobreamadurecidos.

Características analíticas:

teor alcoólico adquirido:	não superior a 8 % em volume
teor de açúcares residuais:	não inferior a 450 g/l
extrato não redutor:	não inferior a 50 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 1,2

— Acidez total mínima: 8

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 400

13. *Tokajský Furmint*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: verde-claro a amarelo-pálido, ligeiramente dourado.

Aroma: pronunciado característico da casta.

Paladar: típico da casta, encorpado e harmonioso.

Características analíticas:

Dióxido de enxofre total: teor não superior a 200 mg/l; se o teor de açúcares residuais for superior a 5 g/l, não superior a 250 mg/l.

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 250

14. *Tokajská Lipovina*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: verde-claro a amarelo-pálido, ligeiramente dourado.

Aroma: pronunciado característico da casta.

Paladar: típico da casta, encorpado e harmonioso.

Características analíticas:

Dióxido de enxofre total: teor não superior a 200 mg/l; se o teor de açúcares residuais for superior a 5 g/l, não superior a 250 mg/l.

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 250

15. *Tokajský Muškát žltý*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: verde-claro a amarelo-pálido, ligeiramente dourado.

Aroma: pronunciado característico da casta.

Paladar: típico da casta, encorpado e harmonioso.

Características analíticas:

Dióxido de enxofre total: teor não superior a 200 mg/l; se o teor de açúcares residuais for superior a 5 g/l, não superior a 250 mg/l.

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 250

16. *Akostné víno (vinho de qualidade)*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Limpidez: límpido com ligeira efervescência; pode incluir fibras acidentais de material de filtragem, partículas individuais de cortiça, bons tartaratos e, nos vinhos tintos, leves marcas de pigmento.

Cor: verde-claro a amarelo-pálido, mel dourado; os vinhos brancos podem apresentar uma ligeira tonalidade de amarelo-acastanhado ou de cor rosada.

Aroma: limpo, típico e pronunciado, correspondente à casta ou marca, mas pode ter um aroma menos pronunciado.

Paladar: limpo, típico, encorpado, harmonioso, fresco, mas pode apresentar pequenos desvios em plenitude e distinção.

Características analíticas:

extrato não redutor: não inferior a 16 g/l

dióxido de enxofre total: teor não superior a 200 mg/l; se o teor de açúcares residuais for superior a 5 g/l, não superior a 250 mg/l.

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 250

17. *«Akostné víno» com o atributo «kabinetné»*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Limpidez: límpido com ligeira efervescência; pode incluir bons tartaratos e, nos vinhos tintos, leves marcas de pigmento.

Cor: branco, verde-claro a amarelo-pálido, mel dourado correspondente à casta, colheita e atributo.

Aroma: limpo, típico e pronunciado, correspondente à casta ou à marca.

Paladar: limpo, típico, encorpado, harmonioso.

Características analíticas:

se o teor de açúcares residuais for superior a 5 g/l, o valor aumenta 50 mg/l.

extrato não redutor:	superior ou igual a 16.5 g/l
acidez de titulação:	mínima de 3,5 g/l.

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

18. *«Akostné víno» com o atributo «neskorý zber» («colheita tardia»)*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Limpidez: límpido com ligeira efervescência; pode incluir bons tartaratos e, nos vinhos tintos, leves marcas de pigmento.

Cor: branco, verde-claro a amarelo-pálido, mel dourado correspondente à casta, colheita e atributo.

Aroma: limpo, típico e pronunciado, correspondente à casta ou à marca.

Paladar: limpo, típico, encorpado, harmonioso.

Características analíticas:

extrato não redutor: não inferior a 16,5 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 300

19. *«Akostné víno» com o atributo «výber z hrozna» («uvas selecionadas»)*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Limpidez: límpido com ligeira efervescência; pode incluir bons tartaratos e, nos vinhos tintos, leves marcas de pigmento.

Cor: branco, verde-claro a amarelo-pálido, mel dourado correspondente à casta, colheita e atributo.

Aroma: limpo, típico e pronunciado, correspondente à casta ou à marca.

Paladar: limpo, típico, encorpado, harmonioso.

Características analíticas:

extrato não redutor: não inferior a 16,5 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 350

20. *«Akostné víno» com o atributo «bobuľový výber» («seleção de bagos»)*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Limpidez: límpido com ligeira efervescência; pode incluir bons tartaratos e, nos vinhos tintos, leves marcas de pigmento.

Cor: branco, verde-claro a amarelo-pálido, mel dourado correspondente à casta, colheita e atributo.

Aroma: limpo, típico e pronunciado, correspondente à casta ou à marca.

Paladar: limpo, típico, encorpado, harmonioso.

Características analíticas:

extrato não redutor: não inferior a 16,5 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 8

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 400

21. *«Akostné víno» com o atributo «hrozienkový výber» («seleção de uvas passas»)*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Limpidez: límpido com ligeira efervescência; pode incluir bons tartaratos e, nos vinhos tintos, leves marcas de pigmento.

Cor: branco, verde-claro a amarelo-pálido, mel dourado correspondente à casta, colheita e atributo.

Aroma: limpo, típico e pronunciado, correspondente à casta ou à marca.

Paladar: limpo, típico, encorpado, harmonioso.

Características analíticas:

extrato não redutor: não inferior a 16,5 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 8

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 30

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 400

22. *«Akostné víno» com o atributo «cibébový/botrytický výber» («seleção de bagos de podridão nobre»)*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Limpidez: límpido com ligeira efervescência; pode incluir bons tartaratos e, nos vinhos tintos, leves marcas de pigmento.

Cor: branco, verde-claro a amarelo-pálido, mel dourado correspondente à casta, colheita e atributo.

Aroma: limpo, típico e pronunciado, correspondente à casta ou à marca.

Paladar: limpo, típico, encorpado, harmonioso.

Características analíticas:

extrato não redutor: não inferior a 16,5 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 8

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 30

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 400

23. *«Akostné víno» com o atributo «ľadové víno» («vinho de gelo»)*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Limpidez: límpido com ligeira efervescência; pode incluir bons tartaratos e, nos vinhos tintos, leves marcas de pigmento.

Cor: branco, verde-claro a amarelo-pálido, mel dourado correspondente à casta, colheita e atributo.

Aroma: limpo, típico e pronunciado, correspondente à casta ou à marca.

Paladar: limpo, típico, encorpado, harmonioso.

Características analíticas:

extrato não redutor: não inferior a 16,5 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 6

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 30

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 400

24. *«Akostné víno» com o atributo «slamové víno» («vinho de uvas passadas»)*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Limpidez: límpido com ligeira efervescência; pode incluir bons tartaratos e, nos vinhos tintos, leves marcas de pigmento.

Cor: branco, verde-claro a amarelo-pálido, mel dourado correspondente à casta, colheita e atributo.

Aroma: limpo, típico e pronunciado, correspondente à casta ou à marca.

Paladar: limpo, típico, encorpado, harmonioso.

Características analíticas:

extrato não redutor: não inferior a 16,5 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 6

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 30

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 400

25. *Likérové víno (vinho licoroso)*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: branca a âmbar, correspondente à denominação e ao ano de colheita.

Aroma: limpo, típico e pronunciado, correspondente à casta ou marca, mas pode ter um aroma menos pronunciado.

Paladar: limpo, típico, encorpado, harmonioso, pronunciado, mas pode apresentar pequenos desvios de plenitude e distinção.

Características analíticas:

título alcoométrico adquirido: não inferior a 17,5 % em volume

dióxido de enxofre total: não superior a 150 mg/l, no caso dos vinhos com um teor de açúcares residuais até 5 g/l, e não superior a 200 mg/l, no caso dos vinhos com um teor de açúcares residuais superior a 5 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 15

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

26. *Sekt V.O. (vinho espumante da região vitivinícola)*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: branco, rosé ou tinto, correspondente à denominação e ao ano de colheita.

Aroma: limpo, típico, pronunciado e fresco, correspondente à casta ou marca.

Borbulhamento: fino e persistente.

Paladar: pronunciado, fresco, harmonioso, limpo e encorpado.

Características analíticas:

título alcoométrico adquirido: não inferior a 10,0 % em volume

extrato não redutor: não inferior a 16 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 185

27. *Pestovateľský sekt (Vinho espumante dos viticultores)*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Características organoléticas:

Cor: branco, rosé ou tinto, correspondente à denominação e ao ano de colheita.

Aroma: limpo, típico, pronunciado e fresco, correspondente à casta ou marca.

Borbulhamento: fino e persistente.

Paladar: pronunciado, fresco, harmonioso, limpo e encorpado.

Características analíticas:

título alcoométrico adquirido: não inferior a 10,0 % em volume

extrato não redutor: não inferior a 16,5 g/l

Embora o título alcoométrico total máximo não esteja indicado no quadro, o caderno de especificações satisfaz todas as condições estabelecidas na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10

— Acidez total mínima: 3,5

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 185

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Prática enológica específica*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Prática enológica específica

Disposições comuns

Todas as uvas utilizadas na elaboração do vinho devem provir do da zona vitícola de Tokaj. O vinho Tokaj só pode ser produzido e engarrafado nesta zona.

2. Tokajské samorodné víno

Prática enológica específica

O «Tokajské samorodné víno» é produzido por fermentação alcoólica das castas Tokaj, se as condições para a formação em massa de «cibebas» (uvas encarquilhadas pela podridão nobre *Botrytis*) não forem favoráveis. O «Tokajské samorodné víno» divide-se em:

a) Tokajské samorodné suché [Tokaj szamorodni seco] — produzido em anos que não são favoráveis à produção de «cibebas» ou a partir de uvas de cachos cujas «cibebas» já tinham sido colhidas para a produção de vinhos «výberové» Tokaj; as uvas obtidas devem ter um teor de açúcares de, pelo menos, 21° NM; o teor de açúcares naturais residuais do vinho produzido é de 10 g/l,

b) «Tokajské samorodné sladké» [Tokaj szamorodni doce] — produzido a partir de uvas juntamente com algumas «cibebas» que não tenham sido retiradas das uvas, mas que são transformadas juntamente com o resto das uvas, e que devem ter um teor de açúcares de, pelo menos, 24° NM; o teor natural de açúcares do vinho é superior a 10 g/l.

O «Tokajské samorodné suché» e o «Tokajské samorodné sladké» só podem ser colocados no mercado após maturação de, pelo menos, dois anos, dos quais pelo menos um ano em barris de madeira.

3. Tokajský výber

Prática enológica específica

O Tokajský výber é produzido por fermentação alcoólica de mostos com um teor de açúcares de, pelo menos, 21° NM, provenientes da zona vitícola de Tokaj ou de vinho com a mesma qualidade e o mesmo ano de colheita proveniente da zona vitícola de Tokaj, vertido sobre bagaço de uvas botritizadas. Em função da quantidade de «cibebas» adicionadas, o Tokajský výber é dividido em categorias de três a seis puttonyos. Os vinhos Tokajský výber têm uma maturação de, pelo menos, três anos, dos quais pelo menos dois anos em barris de madeira.

4. Tokajský mášláš

Prática enológica específica

O Tokajský mášláš é produzido por fermentação alcoólica de mosto ou vinho do mesmo ano de colheita da zona vitícola de Tokaj vertido em borras de fermentação de Tokajské samorodné ou Tokajský výber. Envelhece durante, pelo menos, dois anos, incluindo pelo menos um ano em barris de madeira.

5. Tokajský forditáš

Prática enológica específica

O Tokajský forditáš é produzido por fermentação alcoólica de mosto ou vinho do mesmo ano de colheita da zona vitícola de Tokaj, vertido sobre bagaço de uvas botritizadas. Envelhece durante, pelo menos, dois anos, incluindo pelo menos um ano em barris de madeira.

6. Tokajská výberová esencia

Prática enológica específica

O Tokajská výberová esencia é produzido por fermentação alcoólica de «cibebas». Durante a colheita, as bagas de uvas são selecionadas separadamente e são vertidas imediatamente após a transformação por mosto proveniente da vinha definida do «vinohradnícka oblasť Tokaj» ou por um vinho do mesmo ano de colheita que contenha, pelo menos, 180 g/l de açúcar natural e 45 g/l de extrato não redutor. Envelhece durante, pelo menos, três anos, dos quais pelo menos dois anos em barris de madeira.

7. Tokajská esencia

Prática enológica específica

O Tokajská esencia é produzido por fermentação lenta de vinho de gota obtido a partir de «cibebas» selecionadas separadamente. O Esencia contém, pelo menos, 450 g/l de açúcar natural e 50 g/l de extrato isento de açúcar. Envelhece durante, pelo menos, três anos, dos quais pelo menos dois anos em barris de madeira.

8. Tokajský Furmint

Prática enológica específica

O vinho produzido por fermentação alcoólica de uvas da casta *furmint* com uma mistura das castas *lipovina* e *muškát-žltý* (não superior a 15 %) cultivadas na zona vitícola de Tokaj é denominado *Tokajský Furmint*.

9. Tokajská Lipovina

Prática enológica específica

O vinho produzido por fermentação alcoólica de uvas da casta *lipovina* com uma mistura das castas *furmint* e *muškát-žltý* (não superior a 15 %) cultivadas na zona vitícola de Tokaj é denominado *Tokajská Lipovina*.

10. Tokajský Muškát žltý

Prática enológica específica

O vinho produzido por fermentação alcoólica de uvas da casta *muškát-žltý* com uma mistura das castas *furmint* e *lipovina* (não superior a 15 %) cultivadas na zona vitícola de Tokaj é denominado *Tokajský Muškát žltý*.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg de uvas por hectare

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg de uvas por hectare

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg de uvas por hectare

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg de uvas por hectare

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg de uvas por hectare

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg de uvas por hectare

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg de uvas por hectare

8. Tokajská esencia

9 500 kg de uvas por hectare

9. Tokajský Forditáš

9 500 kg de uvas por hectare

10. Tokajský Mášláš

9 500 kg de uvas por hectare

11. Tokajský Furmint

14 000 kg de uvas por hectare

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg de uvas por hectare

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kg de uvas por hectare

14. Akostné víno

14 000 kg de uvas por hectare

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 kg de uvas por hectare

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber

9 500 kg de uvas por hectare

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna

9 500 kg de uvas por hectare

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber

9 500 kg de uvas por hectare

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber

9 500 kg de uvas por hectare

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber

9 500 kg de uvas por hectare

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno

9 500 kg de uvas por hectare

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno

9 500 kg de uvas por hectare

23. Likérové víno

14 000 kg de uvas por hectare

24. Sekt V.O.

14 000 kg de uvas por hectare

25. Pestovateľský sekt

14 000 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Tokaj é uma zona vitícola fechada delimitada pelos limites das áreas cadastrais dos seguintes municípios de Tokaj: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov e Viničky.

7. **Castas de uvas para vinho**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő — tučné-hrozno

Lipovina

Muškát-žltý

Zéta — zeta

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

A viticultura e a vinificação na área geográfica delimitada estão estreitamente ligadas ao solo vulcânico único das montanhas de Zemplín. O cultivo da vinha e o envelhecimento do vinho fazem-se em condições climáticas específicas. A topografia das montanhas de Zemplín é ligeira a moderadamente irregular e acidentada. A região distingue-se pela composição vulcânica do solo, que inclui andesitos, riólitos e tufos de riolite, que estão na base dos solos pesados argilosos ou franco-argilosos ricos em minerais. Os solos rochosos das colinas de Zemplín são predominantemente ácidos. As vinhas estão implantadas a uma altitude de 105-320 m. A zona vitícola de Tokaj apresenta apenas encostas viradas a sul, sudeste e sudoeste. Graças à orientação das encostas, as vinhas estão expostas ao calor do sol outonal durante todo o dia, produzindo uvas com quantidades suficientes de açúcares naturais e de substâncias aromáticas. O solo, de origem vulcânica e marcada pedregosidade, tem um impacto crucial na maturação das uvas. Nos longos dias de sol do outono, a luz solar é absorvida pelo solo. O calor libertado durante a noite atenua as diferenças entre as temperaturas diurna e noturna e tem um efeito positivo na maturação das uvas. Uma característica distintiva do solo na área geográfica delimitada é o facto de se manter quente durante a manhã, mesmo após uma noite fria de outono.

A área de Tokaj situa-se na zona climática continental, com temperaturas médias anuais de cerca de 9,6 °C. Na estação vegetativa, a temperatura média é de cerca de 16 °C, com um máximo de 1 075 horas de insolação e uma temperatura do solo de 13,5 °C a uma profundidade de 50 cm. A precipitação média na área é de 608 mm, atingindo valor máximos em junho e julho. No total, a precipitação é relativamente desigual entre o inverno e a primavera, com uma precipitação comparável no verão e no outono, sendo este último longo e seco. No outono, o dealbar é quase sempre marcado por brumas matinais, que favorecem a criação e o desenvolvimento de podridão nobre nas bagas de uva. As «cibebas» utilizadas na produção de vinho são bagas de uva engelhadas que, em anos favoráveis, se encontram nos cachos das castas *furmint*, *lipovina* e *muškát-žltý*, afetadas pela podridão nobre *Botrytis cinerea Persoon*. A produção de vinho da mais alta qualidade está associada a uma técnica especial para adicionar uma proporção exata de «cibebas» a uma determinada quantidade de vinho e aos vinhos que amadurecem durante vários anos em cascos de carvalho em caves de tufo.

A norte, a zona é protegida pelas montanhas de Zemplín. A sul, graças aos ventos do outono do sul, é seco, proporcionando condições perfeitas para o desenvolvimento da podridão nobre *Botrytis cinerea* e a formação de «cibebas». As «cibebas» são bagas de uva sãs afetadas pela podridão nobre *Botrytis cinerea*, que danifica a pele da baga, provocando a evaporação da água e a concentração do açúcar; são únicas e surgem apenas nesta área. Os solos vulcânicos conferem maior mineralidade e plenitude aos vinhos, refletidos na extração mais elevada.

O clima da região contribui para uma maior acidez e, em função da colheita, para a formação das «cibebas» e o teor de açúcar das uvas na vindima. Em comparação com outras regiões vitícolas da Eslováquia, a extração dos vinhos produzidos nesta área é mais elevada para todas as categorias de vinho em 1-3 g/l, com uma acidez média de 12-14 g/l na vindima e 6-10 g/l no produto final.

Os primeiros registos de viticultura remontam ao Império Romano (século II). Mais tarde, os Eslavos instalaram-se aqui, atribuindo o nome «Stokaj» a uma localidade e a uma colina na confluência dos rios Bodrog e Tisa. No século XIII, o Rei Béla IV instalou italianos da região de Bari na zona, que importaram a casta de base do Tokaj, a *furmint*. Durante as guerras turcas e os 170 anos de dominação turca, foram construídos abrigos subterrâneos. Estas caves, escavadas no tufo e com uma temperatura constante durante todo o ano, começaram a ser utilizadas para armazenar vinho Tokaj. O primeiro vinho Tokaj de qualidade superior foi produzido em 1650. O Tokaj gozou da sua maior popularidade nos séculos XVII e XVIII. Graças a Francisco II Rákóczi, este vinho chegou à corte francesa de Luís XIV, onde lhe foi atribuído o título de «VINUM REGUM – REX VINORUM» – «O vinho dos reis – o rei dos vinhos», tendo sido igualmente um favorito do czar Pedro I, o Grande, e da sua sucessora Catarina I. Atribuíam-se efeitos terapêuticos ao vinho Tokaj, administrado como cura universal para muitas doenças («Universalis vera medicina»).

A qualidade do produto deve-se às condições edáficas e climáticas específicas, bem como à competência e experiência dos produtores. O caráter único do vinho Tokaj foi legalmente reconhecido pela Lei n.º 4 do Conselho Nacional eslovaco, de 6 de março de 1959, pela sua inscrição no registo nacional, bem como no registo da OMPI em Genebra, em 1967, e por acordos bilaterais com a Suíça e Portugal.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de condição adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição

Em conformidade com a Lei n.º 182/2005 relativa à viticultura e à vinificação, na sua versão alterada.

Decreto n.º 232/2005 do Ministério da Agricultura da República Eslovaca relativo à zona vitícola de Tokaj.

Decreto n.º 237/2005 do Ministério da Agricultura da República Eslovaca que estabelece as condições de concessão de direitos de plantação e dá execução a determinadas outras disposições da Lei n.º 182/2005 relativa à viticultura e à vinificação.

Hiperligação para o caderno de especificações

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