C/2025/752

30.1.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/752)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Vinohradnícka oblasť Tokaj”

PDO-SK-A0120-AM02

Data comunicării: 5.11.2024

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

Vinohradnícka oblasť Tokaj

În documentul unic și în caietul de sarcini, valorile acidității volatile au fost indicate inițial în grame de acid acetic pe litru. Un grup de producători a solicitat ca prezentarea acestor valori să fie armonizată în conformitate cu normele aplicabile din anexa I partea C punctul 1 din Regulamentul delegat (UE) 2019/934.

În conformitate cu articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei, modificarea este considerată o modificare standard, întrucât nu schimbă denumirea care constituie denumirea de origine protejată (DOP), nu modifică nicio categorie din cadrul DOP, nu invalidează legătura cu arealul geografic și nu introduce restricții referitoare la comercializare.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (Denumirile)**

   Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Tip de indicație geografică**

   DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

   1. Vin
   3. Vin licoros
   5. Vin spumant de calitate
   6. Vin spumant de calitate de tip aromat

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată (NC)*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

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

4. **Descrierea vinurilor**

1. *Tokajské samorodné suché (vin „Tokaj szamorodni" sec)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-pal până la galben auriu, cu o nuanță maronie. Sunt posibile, de asemenea, nuanțe mai deschise.

Aromă: pronunțată, tipică pentru vinul Tokaj - de fructe supracoapte și de fructe cu coajă lemnoasă.

Gust: de pâine, specific vinului Tokaj, de miere până la caramel, de fructe supracoapte.

Caracteristici analitice:

conținut de zahăr rezidual (Glc + Fru): până la 10 g/l

extractul fără zahăr: minimum 23 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 12

— Aciditatea totală minimă: 5,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 300

2. *Tokajské samorodné sladké (vin „Tokaj szamorodni" dulce)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-pal până la galben auriu, cu o nuanță maronie. Sunt posibile, de asemenea, nuanțe mai deschise.

Aromă: pronunțată, tipică pentru vinul Tokaj - de fructe supracoapte și de fructe cu coajă lemnoasă.

Gust: de pâine, specific vinului Tokaj, de miere până la caramel, de fructe supracoapte.

Caracteristici analitice:

conținut de zahăr rezidual (Glc + Fru): peste 10 g/l

extractul fără zahăr: minimum 23 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 12

— Aciditatea totală minimă: 5,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 300

3. *Tokajský výber trojputňový (selecție de trei putňa Tokaj)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben până la chihlimbariu închis.

Aromă: pronunțată, tipică pentru vinul Tokaj - de miere, de fructe supracoapte și de fructe cu coajă lemnoasă.

Gust: de pâine, specific vinului Tokaj, de miere până la caramel, de fructe supracoapte.

Caracteristici analitice:

conținut de zahăr rezidual: 60 g/l

extractul fără zahăr: minimum 25 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 9

— Aciditatea totală minimă: 6

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 35

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 400

4. *Tokajský výber štvorputňový (selecție de patru putňa Tokaj)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben până la chihlimbariu închis.

Aromă: pronunțată, tipică pentru vinul Tokaj - de miere, de fructe supracoapte și de fructe cu coajă lemnoasă.

Gust: de pâine, specific vinului Tokaj, de miere până la caramel, de fructe supracoapte.

Caracteristici analitice:

conținut de zahăr rezidual: 90 g/l

extractul fără zahăr: minimum 30 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 9

— Aciditatea totală minimă: 6

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 35

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 400

5. *Tokajský výber päťputňový (selecție de cinci putňa Tokaj)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben până la chihlimbariu închis.

Aromă: pronunțată, tipică pentru vinul Tokaj - de miere, de fructe supracoapte și de fructe cu coajă lemnoasă.

Gust: de pâine, specific vinului Tokaj, de miere până la caramel, de fructe supracoapte.

Caracteristici analitice:

conținut de zahăr rezidual: 120 g/l

extractul fără zahăr: minimum 35 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 9

— Aciditatea totală minimă: 6

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 35

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 400

6. *Tokajský výber šesťputňový (selecție de șase putňa Tokaj)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben până la chihlimbariu închis.

Aromă: pronunțată, tipică pentru vinul Tokaj - de miere, de fructe supracoapte și de fructe cu coajă lemnoasă.

Gust: de pâine, specific vinului Tokaj, de miere până la caramel, de fructe supracoapte.

Caracteristici analitice:

conținut de zahăr rezidual: 150 g/l

extractul fără zahăr: minimum 40 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 9

— Aciditatea totală minimă: 6

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 35

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 400

7. *Tokajský másláš suchý (Tokaj másláš sec)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben până la galben-chihlimbariu închis.

Aromă: pronunțată, tipică pentru vinul Tokaj - de miere, de fructe supracoapte și de fructe cu coajă lemnoasă.

Gust: de pâine, specific vinului Tokaj, de miere până la caramel, de fructe supracoapte.

Caracteristici analitice:

extractul fără zahăr: minimum 23 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 9

— Aciditatea totală minimă: 6

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 350

8. *Tokajský másláš sladký (Tokaj másláš dulce)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben până la galben-chihlimbariu închis.

Aromă: pronunțată, tipică pentru vinul Tokaj - de miere, de fructe supracoapte și de fructe cu coajă lemnoasă.

Gust: de pâine, specific vinului Tokaj, de miere până la caramel, de fructe supracoapte.

Caracteristici analitice:

extractul fără zahăr: minimum 23 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 9

— Aciditatea totală minimă: 6

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 350

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

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben până la galben-chihlimbariu închis.

Aromă: pronunțată, tipică pentru vinul Tokaj - de miere, de fructe supracoapte și de fructe cu coajă lemnoasă.

Gust: de pâine, specific vinului Tokaj, de miere până la caramel, de fructe supracoapte.

Caracteristici analitice:

extractul fără zahăr: minimum 23 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 9

— Aciditatea totală minimă: 6

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 350

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

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben până la galben-chihlimbariu închis.

Aromă: pronunțată, tipică pentru vinul Tokaj - de miere, de fructe supracoapte și de fructe cu coajă lemnoasă.

Gust: de pâine, specific vinului Tokaj, de miere până la caramel, de fructe supracoapte.

Caracteristici analitice:

extractul fără zahăr: minimum 23 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 9

— Aciditatea totală minimă: 6

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 350

11. *Tokajská výberová esencia (selecție de esențe Tokaj)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben până la chihlimbariu închis.

Aromă: pronunțată, tipică pentru vinul Tokaj - de miere, de fructe supracoapte și de fructe cu coajă lemnoasă.

Gust: de pâine, specific vinului Tokaj, de miere până la caramel, de fructe supracoapte.

Caracteristici analitice:

conținut de zahăr rezidual: minimum 180 g/l

extractul fără zahăr: minimum 45 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 6

— Aciditatea totală minimă: 6

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 35

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 400

12. *Tokajská esencia (esență Tokaj)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben până la galben-chihlimbariu închis.

Aromă: pronunțată, tipică pentru vinul Tokaj - de miere, de fructe supracoapte și de fructe cu coajă lemnoasă.

Gust: de pâine, specific vinului Tokaj, de miere până la caramel, de fructe supracoapte.

Caracteristici analitice:

tărie alcoolică dobândită:	de maximum 8 % vol.
conținut de zahăr rezidual:	mai mare de 450 g/l
extractul fără zahăr:	nu mai puțin de 50/g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 1,2

— Aciditatea totală minimă: 8

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 400

13. *Tokajský Furmint*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: verde pal până la galben pal, ușor auriu.

Aromă: aromă pronunțată, tipică soiului.

Gust: tipic soiului, corpolent, armonios.

Caracteristici analitice:

Dioxid de sulf total: maximum 200 mg/l; dacă conținutul de zahăr rezidual depășește 5 g/l, nu mai mult de 250 mg/l.

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 9

— Aciditatea totală minimă: 3,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 250

14. *Tokajská Lipovina*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: verde pal până la galben pal, ușor auriu.

Aromă: aromă pronunțată, tipică soiului.

Gust: tipic soiului, corpolent, armonios.

Caracteristici analitice:

Dioxid de sulf total: maximum 200 mg/l; dacă conținutul de zahăr rezidual depășește 5 g/l, nu mai mult de 250 mg/l.

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 9

— Aciditatea totală minimă: 3,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 250

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

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: verde pal până la galben pal, ușor auriu.

Aromă: aromă pronunțată, tipică soiului.

Gust: tipic soiului, corpolent, armonios.

Caracteristici analitice:

Dioxid de sulf total: maximum 200 mg/l; dacă conținutul de zahăr rezidual depășește 5 g/l, nu mai mult de 250 mg/l.

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 9

— Aciditatea totală minimă: 3,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 250

16. *Akostné víno (vin de calitate)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Claritate: limpede, cu efervescență; poate conține fibre izolate provenite de la materialul de filtrare, particule individuale de plută, cristale fine de tartru și, în cazul vinurilor roșii, poate exista o ușoară precipitare a pigmentului.

Culoare: verde-pal până la galben-pal, auriu ca mierea; vinurile albe pot avea o ușoară tentă galben-maronie sau roz.

Aromă: curată, tipică și pronunțată, în funcție de soi sau de marcă, dar poate fi și mai puțin pronunțată.

Gust: curat, tipic, corpolent, armonios, proaspăt, dar poate prezenta variații minore în ceea ce privește corpolența și caracterul distinctiv.

Caracteristici analitice:

extractul fără zahăr: minimum 16 g/l

dioxid de sulf total: maximum 200 mg/l; dacă conținutul de zahăr rezidual depășește 5 g/l, nu mai mult de 250 mg/l.

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 9,5

— Aciditatea totală minimă: 3,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 250

17. *Akostné víno s prívlastkom kabinetné („Akostné víno” cu atributul „kabinetné”)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Claritate: limpede, cu efervescență; poate conține cristale fine de tartru și, în cazul vinurilor roșii, poate exista o ușoară precipitare a pigmentului.

Culoare: alb, verde-pal până la galben-pal, auriu ca mierea în funcție de soi, de anul recoltei și de atribut.

Aromă: curată, tipică și pronunțată, în funcție de soi sau de marcă.

Gust: curat, tipic, corpolent, armonios.

Caracteristici analitice:

dacă conținutul de zahăr rezidual depășește 5 g/l, valoarea crește cu 50 mg/l

extractul fără zahăr:	cel puțin 16,5/g/l
aciditate totală de:	cel puțin 3,5 g/l.

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 9,5

— Aciditatea totală minimă: 3,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 200

18. *Akostné víno s prívlastkom neskorý zber [„Akostné víno” cu atributul „neskorý zber” (recoltă târzie)]*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Claritate: limpede, cu efervescență; poate conține cristale fine de tartru și, în cazul vinurilor roșii, poate exista o ușoară precipitare a pigmentului.

Culoare: alb, verde-pal până la galben-pal, auriu ca mierea în funcție de soi, de anul recoltei și de atribut.

Aromă: curată, tipică și pronunțată, în funcție de soi sau de marcă.

Gust: curat, tipic, corpolent, armonios.

Caracteristici analitice:

extractul fără zahăr: minimum 16,5 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 9,5

— Aciditatea totală minimă: 3,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 300

19. *Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna [„Akostné víno" cu atributul „výber z hrozna" (struguri selecționați)]*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Claritate: limpede, cu efervescență; poate conține cristale fine de tartru și, în cazul vinurilor roșii, poate exista o ușoară precipitare a pigmentului.

Culoare: alb, verde-pal până la galben-pal, auriu ca mierea în funcție de soi, de anul recoltei și de atribut.

Aromă: curată, tipică și pronunțată, în funcție de soi sau de marcă.

Gust: curat, tipic, corpolent, armonios.

Caracteristici analitice:

extractul fără zahăr: minimum 16,5 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 9,5

— Aciditatea totală minimă: 3,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 350

20. *Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber [„Akostné víno" cu atributul „bobuľový výber" (boabe selecționate)]*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Claritate: limpede, cu efervescență; poate conține cristale fine de tartru și, în cazul vinurilor roșii, poate exista o ușoară precipitare a pigmentului.

Culoare: alb, verde-pal până la galben-pal, auriu ca mierea în funcție de soi, de anul recoltei și de atribut.

Aromă: curată, tipică și pronunțată, în funcție de soi sau de marcă.

Gust: curat, tipic, corpolent, armonios.

Caracteristici analitice:

extractul fără zahăr: minimum 16,5 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 8

— Aciditatea totală minimă: 3,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 400

21. *Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber [„Akostné víno” cu atributul „hrozienkový výber” (boabe stafidite selectate)]*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Claritate: limpede, cu efervescență; poate conține cristale fine de tartru și, în cazul vinurilor roșii, poate exista o ușoară precipitare a pigmentului.

Culoare: alb, verde-pal până la galben-pal, auriu ca mierea în funcție de soi, de anul recoltei și de atribut.

Aromă: curată, tipică și pronunțată, în funcție de soi sau de marcă.

Gust: curat, tipic, corpolent, armonios.

Caracteristici analitice:

extractul fără zahăr: minimum 16,5 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 8

— Aciditatea totală minimă: 3,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 30

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 400

22. *Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber [„Akostné víno” cu atributul „cibébový/botrytický výber” (boabe cu putregai nobil selectate)]*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Claritate: limpede, cu efervescență; poate conține cristale fine de tartru și, în cazul vinurilor roșii, poate exista o ușoară precipitare a pigmentului.

Culoare: alb, verde-pal până la galben-pal, auriu ca mierea în funcție de soi, de anul recoltei și de atribut.

Aromă: curată, tipică și pronunțată, în funcție de soi sau de marcă.

Gust: curat, tipic, corpolent, armonios.

Caracteristici analitice:

extractul fără zahăr: minimum 16,5 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 8

— Aciditatea totală minimă: 3,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 30

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 400

23. *Akostné víno s prívlastkom ľadové víno [„Akostné víno" cu atributul „ľadové víno" (vin de gheață)]*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Claritate: limpede, cu efervescență; poate conține cristale fine de tartru și, în cazul vinurilor roșii, poate exista o ușoară precipitare a pigmentului.

Culoare: alb, verde-pal până la galben-pal, auriu ca mierea în funcție de soi, de anul recoltei și de atribut.

Aromă: curată, tipică și pronunțată, în funcție de soi sau de marcă.

Gust: curat, tipic, corpolent, armonios.

Caracteristici analitice:

extractul fără zahăr: minimum 16,5 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 6

— Aciditatea totală minimă: 3,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 30

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 400

24. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno [„Akostné víno" cu atributul „slamové víno" (vin de paie)]*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Claritate: limpede, cu efervescență; poate conține cristale fine de tartru și, în cazul vinurilor roșii, poate exista o ușoară precipitare a pigmentului.

Culoare: alb, verde-pal până la galben-pal, auriu ca mierea în funcție de soi, de anul recoltei și de atribut.

Aromă: curată, tipică și pronunțată, în funcție de soi sau de marcă.

Gust: curat, tipic, corpolent, armonios.

Caracteristici analitice:

extractul fără zahăr: minimum 16,5 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 6

— Aciditatea totală minimă: 3,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 30

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 400

25. *Likérové víno (vin licoros)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: de la alb la chihlimbar, în funcție de denumire și de anul recoltei.

Aromă: curată, tipică și pronunțată, în funcție de soi sau de marcă, dar poate fi și mai puțin pronunțată.

Gust: curat, tipic, corpolent, armonios, pronunțat, dar poate prezenta variații minore în ceea ce privește corpolența și caracterul distinctiv.

Caracteristici analitice:

tăria alcoolică totală: minimum 17,5 % vol.

dioxid de sulf total: maximum 150 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zahăr rezidual de cel mult 5 g/l, maximum 200 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zahăr rezidual de peste 5 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 15

— Aciditatea totală minimă: 3,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 200

26. *Sekt V.O. (Vin spumant din regiunea viticolă)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: alb, roze sau roșu, în funcție de denumire și de anul recoltei.

Aromă: curată, tipică, pronunțată și proaspătă, în funcție de soi sau de marcă.

Bule: fine și persistente

Gust: pronunțat, proaspăt, armonios, curat și corpolent.

Caracteristici analitice:

tăria alcoolică totală: minimum 10,0 % vol.

extractul fără zahăr: minimum 16 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 10

— Aciditatea totală minimă: 3,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 185

27. *Pestovateľský sekt (vinul spumant al producătorului viticol)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice:

Culoare: alb, roze sau roșu, în funcție de denumire și de anul recoltei.

Aromă: curată, tipică, pronunțată și proaspătă, în funcție de soi sau de marcă.

Bule: fine și persistente

Gust: pronunțat, proaspăt, armonios, curat și corpolent.

Caracteristici analitice:

tăria alcoolică totală: minimum 10,0 % vol.

extractul fără zahăr: minimum 16,5 g/l

Deși tăria alcoolică totală maximă nu este menționată în tabel, caietul de sarcini îndeplinește toate condițiile prevăzute de legislația UE.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum): 10

— Aciditatea totală minimă: 3,5

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 185

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practică oenologică specifică*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Practică oenologică specifică

Dispoziții comune

Toți strugurii utilizați pentru producerea vinului trebuie să provină din „vinohradnícka oblasť Tokaj". Vinul Tokaj poate fi produs și îmbuteliat numai în acest areal.

2. Tokajské samorodné víno

Practică oenologică specifică

Tokajské samorodné víno se obține prin fermentația alcoolică a soiurilor de struguri Tokaj, în cazul în care nu există condiții favorabile pentru producția de *cibebas* (struguri stafidiți cu putregai *Botrytis*) în cantități mari. Tokajské samorodné víno se împarte în:

(a) Tokajské samorodné suché – este produs în ani care nu sunt favorabili producției de *cibebas*, sau din ciorchini din care au fost deja selectate boabele *cibebas* pentru producerea vinurilor Tokaj „výberové"; strugurii obținuți trebuie să aibă un conținut de zahăr de cel puțin 21 °NM; conținutul rezidual de zahăr natural al vinului produs este de până la 10 g/l;

(b) Tokajské samorodné sladké – este produs din struguri împreună cu o cantitate de boabe *cibebas*, care nu sunt îndepărtate din struguri, ci sunt prelucrate împreună cu restul strugurilor, care trebuie să aibă un conținut de zahăr de cel puțin 24 °NM; conținutul de zahăr natural al vinului este de peste 10 g/l.

Tokajské samorodné suché și Tokajské samorodné sladké nu pot fi introduse pe piață înainte de maturarea lor timp de cel puțin doi ani, din care cel puțin un an în butoaie de lemn.

3. Tokajský výber

Practică oenologică specifică

Tokajský výber este produs prin fermentație alcoolică, din mustul având un conținut de zahăr de cel puțin 21 °NM provenit din „vinohradnícka oblasť Tokaj” sau din vinul având aceeași calitate și din aceeași recoltă provenind din „vinohradnícka oblasť Tokaj”, turnat peste boabele *cibebas*. În funcție de cantitatea de *cibebas* adăugate, Tokajský výber este împărțit în categorii, de la „3-putňový” la „6-putňový”. Vinurile Tokajský výber se maturează timp de cel puțin trei ani, dintre care cel puțin doi ani în butoaie de lemn.

4. Tokajský mášláš

Practică oenologică specifică

Tokajský mášláš este produs prin fermentația alcoolică a mustului sau a vinului din aceeași recoltă provenind din „vinohradnícka oblasť Tokaj” adăugat peste drojdia de fermentație a Samorodné sau a Výber. Se maturează timp de cel puțin doi ani, din care cel puțin un an în butoaie de lemn.

5. Tokajský forditáš

Practică oenologică specifică

Tokajský forditáš este produs prin fermentația alcoolică a mustului sau a vinului din aceeași recoltă provenind din „vinohradnícka oblasť Tokaj” adăugat peste tescovină de *cibebas*. Se maturează timp de cel puțin doi ani, din care cel puțin un an în butoaie de lemn.

6. Tokajská výberová esencia

Practică oenologică specifică

Tokajská výberová esencia este produs prin fermentația alcoolică a boabelor *cibebas*. Pe parcursul recoltării, boabele de struguri sunt selecționate separat; mustul din plantațiile viticole „vinohradnícka oblasť Tokaj” sau vinul din aceeași recoltă care conține cel puțin 180 g/l zahăr natural și 45 g/l de extract fără zahăr se toarnă peste boabele respective, imediat după prelucrarea lor. Se maturează timp de cel puțin trei ani, dintre care cel puțin doi ani în butoaie de lemn.

7. Tokajská esencia

Practică oenologică specifică

Tokajská esencia se obține prin fermentația lentă a vinului obținut din boabe *cibebas*, selecționate separat. Esencia conține cel puțin 450 g/l zahăr natural și 50 g/l extract fără zahăr. Se maturează timp de cel puțin trei ani, dintre care cel puțin doi ani în butoaie de lemn.

8. Tokajský Furmint

Practică oenologică specifică

Vinul produs prin fermentația alcoolică a strugurilor din soiul Furmint, cu un amestec al soiurilor Lipovina și Muškát žltý (în total nu mai mult de 15 %), cultivate în „vinohradnícka oblasť Tokaj”, poartă denumirea de Tokajský Furmint.

9. Tokajská Lipovina

Practică oenologică specifică

Vinul produs prin fermentația alcoolică a strugurilor din soiul Lipovina, cu un amestec al soiurilor Furmint și Muškát žltý (în total nu mai mult de 15 %), cultivate în „vinohradnícka oblasť Tokaj”, poartă denumirea de Tokajská Lipovina.

10. Tokajský Muškát žltý

Practică oenologică specifică

Vinul produs prin fermentația alcoolică a strugurilor din soiul Muškát žltý, cu un amestec al soiurilor Furmint și Lipovina (în total nu mai mult de 15 %), cultivate în „vinohradnícka oblasť Tokaj”, poartă denumirea de Tokajský Muškát žltý.

5.2. *Randamente maxime*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg de struguri la hectar

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg de struguri la hectar

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg de struguri la hectar

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg de struguri la hectar

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg de struguri la hectar

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg de struguri la hectar

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg de struguri la hectar

8. Tokajská esencia

9 500 kg de struguri la hectar

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kg de struguri la hectar

10. Tokajský Mášláš

9 500 kg de struguri la hectar

11. Tokajský Furmint

14 000 kg de struguri la hectar

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg de struguri la hectar

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kg de struguri la hectar

14. Akostné víno

14 000 kg de struguri la hectar

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 kg de struguri la hectar

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber

9 500 kg de struguri la hectar

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna

9 500 kg de struguri la hectar

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber

9 500 kg de struguri la hectar

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber

9 500 kg de struguri la hectar

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber

9 500 kg de struguri la hectar

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno

9 500 kg de struguri la hectar

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno

9 500 kg de struguri la hectar

23. Likérové víno

14 000 kg de struguri la hectar

24. Sekt V.O.

14 000 kg de struguri la hectar

25. Pestovateľský sekt

14 000 kg de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Tokaj este un areal viticol închis delimitat de limitele zonelor cadastrale ale următoarelor localități din Tokaj: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov și Viničky.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő - Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta - Zeta

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Viticultura și vinificarea în arealul geografic delimitat se bazează pe cultivarea viței-de-vie și pe învechirea vinului pe solul vulcanic unic din Munții Zemplín, în condiții climatice specifice. Topografia Munților Zemplín prezintă o declivitate ușoară până la moderată. Regiunea se caracterizează prin compoziția vulcanică a solului, constând în andezite, rioliți și tufuri riolitice, care stau la baza solurilor lutoase grele sau argiloase-lutoase bogate în elemente minerale. Rocile din solurile de pe dealurile din Zemplín sunt predominant acide. Plantațiile viticole sunt situate la o altitudine de 105-320 m deasupra nivelului mării. „Vinohradnícka oblasť Tokaj" conține doar versanți orientați spre sud, sud-est și sud-vest. Această orientare a versanților înseamnă că, pentru întreaga zi, vița-de-vie este expusă căldurii soarelui de toamnă, care poate produce cantități suficiente de zahăr natural și substanțe aromatice în boabele de struguri, valorificând elementele naturale ale pământului, apei și aerului. Solul este de origine vulcanică și se caracterizează printr-un conținut pronunțat de pietre. Solul are un impact decisiv asupra maturării strugurilor. În zilele însorite lungi din toamnă, lumina soarelui este absorbită de sol și apoi se eliberează căldură în timpul nopții, atenuându-se astfel diferențele de temperatură dintre zi și noapte; acest fenomen are un efect pozitiv asupra maturării strugurilor. O trăsătură distinctivă a solului din arealul geografic delimitat este faptul că dimineața temperaturile sunt în continuare calde, chiar și după o noapte rece de toamnă.

Arealul Tokaj se află în zona climatică continentală, cu temperaturi medii anuale de aproximativ 9,6 °C. În perioada de vegetație, temperatura medie este de aproximativ 16 °C, cu o expunere la soare de până la 1 075 de ore și o temperatură a solului de 13,5 °C la o adâncime de 50 cm. Cantitatea medie de precipitații din areal este de 608 mm, cu valori maxime în lunile iunie și iulie. În total, precipitațiile sunt distribuite relativ inegal între iarnă și primăvară, cu cantități comparabile vara și toamna. Arealul se caracterizează printr-o toamnă lungă și uscată. Zilele de toamnă încep de obicei cu ceață în cursul dimineții, care favorizează apariția și dezvoltarea putregaiului nobil în boabele de struguri. Boabele *cibebas* utilizate pentru producerea vinului sunt boabe de struguri stafidite care, în anii favorabili, se formează în ciorchinii soiurilor din arealul Tokaj, și anume Furmint, Lipovina și Muškát žltý, afectați de putregaiul nobil *Botrytis cinerea* Persoon. Producția de vin de cea mai înaltă calitate este legată de o tehnică specială care constă în adăugarea unei proporții exacte de boabe *cibebas* la o anumită cantitate de vin, precum și în maturarea vinurilor timp de mai mulți ani în butoaie de stejar așezate în pivnițe săpate în tuf.

În nord, arealul este protejat de Munții Zemplín. La sud, arealul este uscat datorită vânturilor de toamnă din sud, oferind condiții perfecte pentru dezvoltarea putregaiului nobil *Botrytis cinerea* și formarea boabelor *cibebas*. Boabele *cibebas* sunt boabe de struguri sănătoase, afectate de putregaiul nobil *Botrytis cinerea*, care dăunează cojii boabelor, determinând evaporarea apei și concentrarea zahărului. Ele sunt unice și apar doar în acest areal. Solul vulcanic conferă vinurilor o mineralitate și o robustețe mai pronunțate, reflectate în extracția mai intensă.

Clima din regiune contribuie la o aciditate mai mare și, în funcție de anul recoltei, la formarea boabelor *cibebas* și la conținutul de zahăr al strugurilor la recoltare. În comparație cu alte regiuni viticole din Slovacia, extracția vinurilor produse în acest areal este mai mare pentru toate categoriile de vinuri cu 1-3 g/l, cu o aciditate medie de 12-14 g/l la recoltare și de 6-10 g/l în produsul final.

Primele înregistrări ale cultivării viței-de-vie datează din perioada Imperiului Roman (secolul al II-lea). Ulterior, slavii s-au stabilit în această zonă, dând denumirea „Stokaj” unei localități și unui deal aflate la confluența râurilor Bodrog și Tisa. În secolul al XIII-lea, regele Béla IV a colonizat zona cu italieni din regiunea Bari, care au importat soiul de bază din Tokaj, denumit Furmint. În timpul războaielor împotriva turcilor și al celor 170 de ani de dominație turcă, au fost construite adăposturi subterane. Aceste pivnițe, care sunt săpate în tuf și mențin o temperatură constantă pe tot parcursul anului, au început ulterior să fie utilizate pentru depozitarea vinului Tokaj. Primul vin Tokaj de calitate superioară a fost produs în 1650. Vinul Tokaj s-a bucurat de cea mai mare popularitate în secolele al XVII-lea și al XVIII-lea. Datorită lui Francis II Rákóczi, vinul a ajuns la curtea regală franceză a lui Louis XIV, unde i s-a acordat titlul „VINUM REGUM – REX VINORUM” („Vinul regilor – regele vinurilor”). Vinul Tokaj a fost preferat de țarul Petru cel Mare și de succesoarea sa Ecaterina. S-a considerat că vinul Tokaj are efecte terapeutice și a fost administrat ca tratament universal pentru multe afecțiuni („Universalis vera medicina”).

Calitatea produsului se datorează condițiilor pedoclimatice specifice, precum și priceperii și experienței producătorilor. Unicitatea vinului Tokaj a fost recunoscută din punct de vedere juridic prin Legea nr. 4 a Consiliului Național Slovac din 6 martie 1959, prin înscrierea sa în registrul național, prin includerea sa în registrul OMPI de la Geneva în 1967 și prin acorduri bilaterale cu Elveția și Portugalia.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

În conformitate cu Legea nr. 182/2005 privind viticultura și vinificația, astfel cum a fost modificată

Decretul nr. 232/2005 al Ministerului Agriculturii din Republica Slovacă privind „vinohradnícka oblasť Tokaj”.

Decretul nr. 237/2005 al Ministerului Agriculturii din Republica Slovacă de stabilire a detaliilor privind condițiile de acordare a drepturilor de plantare și de punere în aplicare a altor dispoziții din Legea nr. 182/2005 privind viticultura și vinificarea

Link către caietul de sarcini al produsului

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