C/2025/752

30.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/752)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE SCHVÁLENIA BEŽNEJ ZMENY

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

PDO-SK-A0120-AM02

Dátum oznámenia: 05.11.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

Vinohradnícka oblasť Tokaj

V jednotnom dokumente a špecifikácii výrobku boli pôvodne hodnoty prchavých kyselín uvedené v gramoch kyseliny octovej na liter. Skupina výrobcov žiada o zosúladenie úpravy hodnôt podľa v súčasnosti platnej úpravy obsiahnutej v časti C ods. 1 prílohy I delegovaného nariadenia (EÚ) 2019/934.

Zmena sa v súlade s čl. 14 odsek 1 Delegovaného nariadenia 2019/33 považuje za štandardnú zmenu, nakoľko sa nemení názov CHOP, nemení sa žiadna kategória CHOP, neruší sa súvislosť so zemepisnou oblasťou, ani neprináša obmedzenia uvádzania výrobkov na trh.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

   Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Druh zemepisného označenia**

   CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

   1. Víno

   3. Likérové víno

   5. Akostné šumivé víno

   6. Akostné aromatické šumivé víno

3.1. *Kód kombinovanej nomenklatúry*

— 22 - NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 - Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Opis vín**

1. *Tokajské samorodné suché*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: bledožltá až zlatožltá s hnedastým odtieňom, možné sú aj slabšie odtiene.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru – prezereté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

Analytické vlastnosti:

obsah zvyškového cukru (glc + fru): do 10 g/l

bezcukorný extrakt: najmenej 23 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 12

— Minimálna celková kyslosť: 5,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 300

2. *Tokajské samorodné sladké*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: bledožltá až zlatožltá s hnedastým odtieňom, možné sú aj slabšie odtiene.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru – prezereté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

Analytické vlastnosti:

obsah zvyškového cukru (glc + fru): nad 10 g/l

bezcukorný extrakt: najmenej 23 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 12

— Minimálna celková kyslosť: 5,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 300

3. *Tokajský výber trojputňový*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až hlboko jantárová.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, prezereté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

Analytické vlastnosti:

obsah zvyškového cukru: 60 g/l

bezcukorný extrakt: najmenej 25 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 9

— Minimálna celková kyslosť: 6

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 35

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 400

4. *Tokajský výber štvorputňový*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až hlboko jantárová.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, prezereté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

Analytické vlastnosti:

obsah zvyškového cukru: 90 g/l

bezcukorný extrakt: najmenej 30 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 9

— Minimálna celková kyslosť: 6

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 35

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 400

5. *Tokajský výber päťputňový*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až hlboko jantárová.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, prezreté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

Analytické vlastnosti:

obsah zvyškového cukru: 120 g/l

bezcukorný extrakt: najmenej 35 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 9

— Minimálna celková kyslosť: 6

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 35

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 400

6. *Tokajský výber šesťputňový*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až hlboko jantárová.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, prezreté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

Analytické vlastnosti:

obsah zvyškového cukru: 150 g/l

bezcukorný extrakt: najmenej 40 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 9

— Minimálna celková kyslosť: 6

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 35

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 400

7. *Tokajský mášláš suchý*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až sýta jantárovožltá.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, prezereté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

Analytické vlastnosti:

bezcukorný extrakt: najmenej 23 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 9

— Minimálna celková kyslosť: 6

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 350

8. *Tokajský mášláš sladký*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až sýta jantárovožltá.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, prezereté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

Analytické vlastnosti:

bezcukorný extrakt: najmenej 23 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 9

— Minimálna celková kyslosť: 6

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 350

9. *Tokajský forditáš suchý*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až sýta jantárovožltá.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, prezereté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

Analytické vlastnosti:

bezcukorný extrakt: najmenej 23 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 9

— Minimálna celková kyslosť: 6

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 350

10. *Tokajský forditáš sladký*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až sýta jantárovožltá.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, prezereté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

Analytické vlastnosti:

bezcukorný extrakt: najmenej 23 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 9

— Minimálna celková kyslosť: 6

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 350

11. *Tokajská výberová esencia*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až hlboko jantárová.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, prezereté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

Analytické vlastnosti:

obsah zvyškového cukru: najmenej 180 g/l

bezcukorný extrakt: najmenej 45 /g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 6

— Minimálna celková kyslosť: 6

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 35

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 400

12. *Tokajská esencia*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až sýta jantárovožltá.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru – medovinka, prezereté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu:	najviac 8 % obj.
obsah zvyškového cukru:	nad 450 g/l
bezcukorný extrakt:	najmenej 50 /g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 1,2

— Minimálna celková kyslosť: 8

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 400

13. *Tokajský Furmint*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: bledozelená až bledožltá, zlatistá.

Vôňa: typická odrodová výrazná vôňa.

Chuť: typická odrodová, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

Celkový obsah oxidu siričitého: najviac 200 mg/l, ak je obsah zvyškového cukru vyšší ako 5 g/l najviac 250 mg/l.

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 9

— Minimálna celková kyslosť: 3,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 250

14. *Tokajská Lipovina*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: bledozelená až bledožltá, zlatistá.

Vôňa: typická odrodová výrazná vôňa.

Chuť: typická odrodová, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

Celkový obsah oxidu siričitého: najviac 200 mg/l, ak je obsah zvyškového cukru vyšší ako 5 g/l najviac 250 mg/l.

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 9

— Minimálna celková kyslosť: 3,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 250

15. *Tokajský Muškát žltý*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: bledozelená až bledožltá, zlatistá.

Vôňa: typická odrodová výrazná vôňa.

Chuť: typická odrodová, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

Celkový obsah oxidu siričitého: najviac 200 mg/l, ak je obsah zvyškového cukru vyšší ako 5 g/l najviac 250 mg/l.

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 9

— Minimálna celková kyslosť: 3,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 250

16. *Akostné víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: Číre s iskrou, pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty a ojedinelé výdrobky z korku, jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo.

Farba: bledozelená až bledožltá, medovozlatistá pripúšťa sa v bielych vínach slabší hnedožltý alebo ružovkastý odtieň.

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky, pripúšťa sa menej výrazná vôňa.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická, svieža, pripúšťajú sa menšie odchýlky v plnosti a typickosti.

Analytické vlastnosti:

bezcukorný extrakt: najmenej 16 g/l,

celkový obsah oxidu siričitého: najviac 200 mg/l, ak je obsah zvyškového cukru vyšší ako 5 g/l najviac 250 mg/l.

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 9,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 250

17. *Akostné víno s prívlastkom kabinetné*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: Číre s iskrou, pripúšťajú sa jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo.

Farba: biela, bledozelená až bledožltá, medovozlatistá zodpovedajúca odrode, ročníku a prívlastku,

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky,

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

V prípade zv. cukru viac ako 5 g/l sa hodnota zvyšuje o 50 mg/l,

bezcukorný extrakt:	najmenej 16,5 g/l,
obsah titrovateľných kyselín:	najmenej 3,5 g/l.

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 9,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

18. *Akostné víno s prívlastkom neskorý zber*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: Číre s iskrou, pripúšťajú sa jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo.

Farba: biela, bledozelená až bledožltá, medovozlatistá zodpovedajúca odrode, ročníku a prívlastku,

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky,

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

bezcukorný extrakt: najmenej 16,5 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 9,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 300

19. *Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: Číre s iskrou, pripúšťajú sa jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo.

Farba: biela, bledozelená až bledožltá, medovozlatistá zodpovedajúca odrode, ročníku a prívlastku,

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky,

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

bezcukorný extrakt: najmenej 16,5 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 9,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 350

20. *Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: Číre s iskrou, pripúšťajú sa jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo

Farba: biela, bledozelená až bledožltá, medovozlatistá zodpovedajúca odrode, ročníku a prívlastku,.

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky,

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

bezcukorný extrakt: najmenej 16,5 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 8

— Minimálna celková kyslosť: 3,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 400

21. *Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: Číre s iskrou, pripúšťajú sa jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo.

Farba: biela, bledozelená až bledožltá, medovozlatistá zodpovedajúca odrode, ročníku a prívlastku,

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky,

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

bezcukorný extrakt: najmenej 16,5 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 8

— Minimálna celková kyslosť: 3,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 30

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 400

22. *Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: Číre s iskrou, pripúšťajú sa jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo.

Farba: biela, bledozelená až bledožltá, medovozlatistá zodpovedajúca odrode, ročníku a prívlastku,

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky,

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

bezcukorný extrakt: najmenej 16,5 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 8

— Minimálna celková kyslosť: 3,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 30

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 400

23. *Akostné víno s prívlastkom ľadové víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: Číre s iskrou, pripúšťajú sa jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo.

Farba: biela, bledozelená až bledožltá, medovozlatistá zodpovedajúca odrode, ročníku a prívlastku,

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky,

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

bezcukorný extrakt: najmenej 16,5 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 6

— Minimálna celková kyslosť: 3,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 30

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 400

24. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: Číre s iskrou, pripúšťajú sa jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo.

Farba: biela, bledozelená až bledožltá, medovozlatistá zodpovedajúca odrode, ročníku a prívlastku,

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky,

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

Analytické vlastnosti:

bezcukorný extrakt: najmenej 16,5 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 6

— Minimálna celková kyslosť: 3,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 30

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 400

25. *Likérové víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: biela, až jantárová, zodpovedajúca značke a ročníku,

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky, pripúšťa sa menej výrazná vôňa

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická, výrazná, pripúšťajú sa menšie odchýlky v plnosti a typickosti.

Analytické vlastnosti:

celkový obsah alkoholu: najmenej 17,5 % obj.

celkový obsah oxidu siričitého: najviac 150 mg/l pre vína so zv. cukrom do 5 g/l, najviac 200 mg/l pre vína so zv. cukrom nad 5 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 15

— Minimálna celková kyslosť: 3,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

26. *Sekt V. O.*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca označeniu a ročníku,

Vôňa: čistá, typická, výrazná, svieža, podľa príslušnej odrody, poprípade značky,

Perlenie: jemné a dlhotrvajúce

Chuť: výrazná svieža, harmonická, čistá, plná.

Analytické vlastnosti:

celkový obsah alkoholu: najmenej 10,0 % obj.

bezcukorný extrakt: najmenej 16 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 10

— Minimálna celková kyslosť: 3,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

27. *Pestovateľský sekt*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca označeniu a ročníku,

Vôňa: čistá, typická, výrazná, svieža, podľa príslušnej odrody, poprípade značky,

Perlenie: jemné a dlhotrvajúce

Chuť: výrazná svieža, harmonická, čistá, plná.

Analytické vlastnosti:

celkový obsah alkoholu: najmenej 10,0 % obj.

bezcukorný extrakt: najmenej 16,5 g/l

I keď hodnota maximálneho celkového obsahu alkoholu v tabuľke nie je uvedená, špecifikácia spĺňa všetky podmienky stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.): 10

— Minimálna celková kyslosť: 3,5

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Osobitný enologický postup

Spoločné ustanovenia

100 % hrozna na výrobu vína musí pochádzať z vinohradníckej oblasti Tokaj. Víno z Tokaja sa smie vyrábať a plniť výhradne v tejto oblasti.

2. Tokajské samorodné víno

Osobitný enologický postup

Tokajské samorodné víno sa vyrába alkoholovým kvasením z hrozna tokajských odrôd, ak nie sú priaznivé podmienky na hromadnú tvorbu cibéb. Tokajské samorodné víno sa člení na

a) Tokajské samorodné suché – vyrába sa v ročníkoch nepriaznivých na tvorbu cibéb alebo z hrozna, z ktorého strapcov boli vopred povyberané cibéby na výrobu tokajských výberových vín; hrozno musí mať cukornatosť najmenej 21 °NM; vyrobené víno má obsah zvyškového prírodného cukru do 10g/l,

b) Tokajské samorodné sladké – vyrába sa z hrozna s čiastočným podielom cibéb, ktoré sa z hrozna nevyberajú a spracúvajú sa spolu s ostatným hroznom, ktoré musí mať cukornatosť najmenej 24 °NM; víno má obsah prírodného cukru nad 10 g/l.

Tokajské samorodné suché a sladké do obehu možno uvádzať najskôr po dvoch rokoch vyzrievania, z toho aspoň jeden rok v drevených sudoch.

3. Tokajský výber

Osobitný enologický postup

Tokajský výber sa vyrába alkoholovým kvasením po zaliatí cibéb muštom s cukornatosťou najmenej 21 °NM z vinohradníckej oblasti Tokaj alebo vínom rovnakej kvality a rovnakého ročníka pochádzajúceho z vinohradníckej oblasti Tokaj. Podľa množstva pridaných cibéb sa tokajský výber člení na 3-putňový až 6-putňový. Tokajské výbery vyzrievajú najmenej tri roky, z toho najmenej dva roky v drevených sudoch.

4. Tokajský mášláš

Osobitný enologický postup

Tokajský mášláš je víno vyrobené alkoholovým kvasením muštu alebo vína totožného ročníka, pochádzajúceho z vinohradníckej oblasti Tokaj, naliateho na kvasničné kaly tokajského samorodného alebo tokajského výberu. Dozrieva najmenej dva roky, z toho aspoň jeden rok v drevenom sude.

5. Tokajský forditáš

Osobitný enologický postup

Tokajský forditáš je víno vyrobené alkoholovým kvasením muštu alebo vína totožného ročníka, pochádzajúceho z vinohradníckej oblasti Tokaj, naliateho na matolinové výlisky z cibéb. Dozrieva najmenej dva roky, z toho aspoň jeden rok v drevenom sude.

6. Tokajská výberová esencia

Osobitný enologický postup

Tokajská výberová esencia je víno získané alkoholovým kvasením cibéb. Pri zbere sa vyberajú zvlášť bobule hrozna, ktoré sa hneď po spracovaní zalejú muštom pochádzajúcim z definovaného vinohradu vinohradníckej oblasti Tokaj alebo tokajským vínom totožného ročníka, ktoré obsahuje aspoň 180 g/l prírodného cukru a 45 g/l bezcukorného extraktu. Dozrieva najmenej tri roky, z toho aspoň dva roky v drevenom sude.

7. Tokajská esencia

Osobitný enologický postup

Tokajská esencia je víno získané pomalým kvasením samotoku, ktorý sa získa zo zvlášť vyberaných cibéb. Esencia obsahuje aspoň 450 g/l prírodného cukru a 50 g/l bezcukorného extraktu. Dozrieva najmenej tri roky, z toho aspoň dva roky v drevenom sude.

8. Tokajský Furmint

Osobitný enologický postup

Víno vyrobené alkoholovým kvasením hrozna odrody Furmint s prímesou hrozna odrôd Lipovina a Muškát žltý, spolu najviac 15 %, vypestovaných vo vinohradníckej oblasti Tokaj sa označuje ako Tokajský Furmint.

9. Tokajská Lipovina

Osobitný enologický postup

Víno vyrobené alkoholovým kvasením hrozna odrody Lipovina s prímesou hrozna odrôd Furmint a Muškát žltý, spolu najviac 15 %, vypestovaných vo vinohradníckej oblasti Tokaj sa označuje ako Tokajská Lipovina.

10. Tokajský Muškát žltý

Osobitný enologický postup

Víno vyrobené alkoholovým kvasením hrozna odrody Muškát žltý s prímesou hrozna odrôd Furmint a Lipovina, spolu najviac 15 %, vypestovaných vo vinohradníckej oblasti Tokaj sa označuje ako Tokajský Muškát žltý.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kilogramy hrozna na hektár

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kilogramy hrozna na hektár

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kilogramy hrozna na hektár

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kilogramy hrozna na hektár

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kilogramy hrozna na hektár

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kilogramy hrozna na hektár

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kilogramy hrozna na hektár

8. Tokajská esencia

9 500 kilogramy hrozna na hektár

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kilogramy hrozna na hektár

10. Tokajský Mášláš

9 500 kilogramy hrozna na hektár

11. Tokajský Furmint

14 000 kilogramy hrozna na hektár

12. Tokajská Lipovina

14 000 kilogramy hrozna na hektár

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kilogramy hrozna na hektár

14. Akostné víno

14 000 kilogramy hrozna na hektár

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 kilogramy hrozna na hektár

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber

9 500 kilogramy hrozna na hektár

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna

9 500 kilogramy hrozna na hektár

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber

9 500 kilogramy hrozna na hektár

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber

9 500 kilogramy hrozna na hektár

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber

9 500 kilogramy hrozna na hektár

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno

9 500 kilogramy hrozna na hektár

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno

9 500 kilogramy hrozna na hektár

23. Likérové víno

14 000 kilogramy hrozna na hektár

24. Sekt V. O.

14 000 kilogramy hrozna na hektár

25. Pestovateľský sekt

14 000 kilogramy hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Tokaj je uzavretá vinohradnícka oblasť, ktorá je ohraničená hranicami katastrálnych území tokajských obcí Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov a Viničky.

7. **Muštová odroda (muštové odrody)**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő - Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta - Zeta

8. **Opis súvislostí**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Vinohradníctvo a vinárstvo vo vymedzenej zemepisnej oblasti je založené na pestovaní viniča a vyzrievaní vína na špecifickej pôde sopečného pôvodu Zemplínskych vrchov v špecifických klimatických podmienkach. Reliéf Zemplínskych vrchov je mierne až stredne členitý, má pahorkatinný charakter. Charakter tohto regiónu tvorí sopečné zloženie pôdy, kde sú zastúpené andezity, ryolity a ich tufy, ktoré sú základom ťažkých ílovitých a ílovito-hlinitých zemín, bohatých na minerálne prvky. Horniny, ktoré sa nachádzajú v pôdach na zemplínskych pahorkoch, sú zväčša kyslej povahy. Vinohrady sú vysadené v nadmorskej výške 105 – 320 mnm. Do vinohradníckej oblasti Tokaj sú zaradené len južne, juhovýchodne a juhozápadne orientované svahy. Tento typ orientácie svahov spôsobuje, že kry viniča sú po celý deň vystavené pôsobeniu teplého jesenného slnka, ktoré dokáže zo živín zeme, vody a vzduchu vyprodukovať v bobuliach hrozna dostatočné množstvo prírodného cukru a aromatických látok. Pôda je výrazne kamenistá, sopečného pôvodu. Pôsobenie pôdy má nenahraditeľné účinky pri dozrievaní hrozna. Počas dlhých jesenných slnečných dní do seba pôda absorbuje slnečné žiarenie, ktoré následne v noci vyžaruje. Napomáha tak zmierňovať rozdiely medzi dennou a nočnou teplotou a priaznivo ovplyvňuje dozrievanie viniča. Typickým znakom pôdy vo vymedzenej zemepisnej oblasti je, že aj po chladnej jesennej noci je ráno ešte teplá.

Klimaticky patrí tokajská oblasť do kontinentálneho klimatického pásma. Priemerná ročná teplota v tejto oblasti sa pohybuje okolo 9,6 °C. V čase vegetačného obdobia sa teplota pohybuje v priemere okolo 16 °C. Priemerná dĺžka slnečného svitu počas vegetácie dosahuje 1 075 hodín a teplota pôdy v hĺbke 50 cm 13,5 °C. Priemerné zrážky v tejto oblasti dosahujú 608 mm. Najviac zrážok pripadá na mesiace jún a júl. Celkový objem zrážok je rozdelený pomerne nerovnomerne na zimu a na jar, leto a jeseň sú pomerne. Dlhá a suchá jeseň je typickým znakom tejto oblasti. Jesenné dni sa takmer pravidelne začínajú rannými hmlami, ktoré podporujú tvorbu a rozvoj ušľachtilej plesne na bobuliach hrozna. Pri výrobe vína sa využívajú cibéby (hrozienka), ktoré sú definované ako scvrknuté bobule hrozna, ktoré sa v priaznivých ročníkoch tvoria v strapcoch tokajských odrôd Furmint, Lipovina a Muškát žltý napadnutých ušľachtilou formou plesne Botrytis cinerea Persoon. Výroba vín najvyššej kvality je spojená so špeciálnou technológiou pridávania presného pomeru cibéb do určeného objemu vína a vyzrievaním tohto vína v dubových sudoch v tufových pivniciach počas niekoľkých rokov.

Oblasť je zo severu chránená Zemplínskymi vrchmi, z juhu vďaka južným jesenným vetrom suchá s ideálnymi podmienkami pre výskyt ušľachtilej plesne Botrytis cinerea a tvorbu cibéb. Cibéby sú zdravé bobule hrozna napadnuté ušľachtilou formou plesne Botrytis cinerea, ktorá naruší šupku, a tým sa z bobule odparí voda a koncentruje cukor. Sú jedinečné a tvoria sa len v tejto oblasti. Sopečná pôda dodáva vínam vyššiu mineralitu a vyššiu plnosť vyjadrenú extraktom.

Klimatické podmienky tohto regiónu prispievajú k vyššiemu obsahu kyselín, v závislosti od každého ročníka, na tvorbu cibéb a cukornatosť hrozna pri zbere. V porovnaní s ostatnými vinohradníckymi oblasťami na Slovensku je extrakt vín vyrobených v tejto oblasti vyšší o 1-3 g/l pre všetky kategórie vín, priemerný obsah kyselín pri zbere je na úrovni 12-14 g/l, vo výsledných vínach 6-10 g/l.

Prvé poznatky o pestovaní viniča sú z čias Rímskeho impéria (2. stor.), neskôr sa tu usídlili Slovania a na sútoku dvoch riek Bodrogu a Tisy pomenovali obec a vrch „Stokaj“. V 13. storočí kráľ Béla IV. kolonizoval toto územie Talianmi z oblasti Bari, ktorí doniesli aj základnú tokajskú odrodu Furmint. V čase tureckých vojen a 170-ročnej nadvlády Turkov sa budovali v podzemí úkryty, a práve tieto pivnice vykopané do tufu, ktoré mali celoročne konštantnú teplotu, začali neskôr slúžiť na skladovanie tokajského vína. Prvé tokajské výberové víno bolo vyrobené v roku 1650. Najväčší rozmach Tokaja bol v 17. – 18. storočí. František Rákoczi II. ho doniesol aj na francúzsky kráľovský dvor Ľudovíta XIV., kde získalo titul „VINUM REGUM – REX VINORUM“ „Víno kráľov – kráľ vín“. Tokajské bolo obľúbené aj u cára Petra Veľkého a jeho nasledovníčky Kataríny. Tokajskému vínu sa pripisovali liečivé účinky a podávalo sa ako univerzálny liek na liečenie mnohých chorôb „Universalis vera medicina“.

Kvalita výrobku je daná špecifickými pôdno-klimatickými podmienkami, zručnosťou a skúsenosťami výrobcov. Výnimočnosť Tokajského vína bola legislatívne upravená zákonom Slovenskej národnej rady číslo 4 zo 6. marca 1959, zápisom do národného registra, registra WIPO v Ženeve 1967, bilaterálnymi dohodami so Švajčiarskom, Portugalskom.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Právny rámec:

Vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Podľa ustanovení zákona č. 182/2005 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve v znení neskorších predpisov,

Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 232/2005 o vinohradníckej oblasti Tokaj,

Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 237/2005, ktorou sa ustanovujú podrobnosti o podmienkach udeľovania výsadbových práv a ktorou sa vykonávajú niektoré ďalšie ustanovenia zákona č. 182/2005 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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