C/2025/752

30.1.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/752)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

PDO-SK-A0120-AM02

Datum obvestila: 5. november 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

V enotnem dokumentu in specifikaciji proizvoda so bile vrednosti vsebnosti hlapnih kislin prvotno navedene v gramih ocetne kisline na liter. Skupina proizvajalcev je zaprosila, da se predstavitev teh vrednosti uskladi z veljavnimi pravili iz Delegirane uredbe (EU) 2019/934, Priloga I, del C, točka 1.

V skladu s členom 14(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 se sprememba šteje za standardno spremembo, saj ne spreminja imena ZOP ali kategorij v ZOP, ne izniči povezave z geografskim območjem in ne uvaja omejitev glede trženja proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kakovostno peneče vino
6. Kakovostno aromatično peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature (KN)*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Opis vin**

1. *Suhi tokaj „samorodné“*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: bledo rumena do zlato rumena z rjavkastim odtenkom, možni tudi svetlejši odtenki

Vonj: izrazit, značilen za tokaj – po prezrelem sadju, oreščkih

Okus: krušni okus, značilen za tokaj, med medenim in karamelnim, po prezrelem sadju

Analitske lastnosti

Ostanek sladkorja (glukoza in fruktoza): do 10 g/l

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 23 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 300

2. *Sladki tokaj „samorodné“*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: bledo rumena do zlato rumena z rjavkastim odtenkom, možni tudi svetlejši odtenki

Vonj: izrazit, značilen za tokaj – po prezrelem sadju, oreščkih

Okus: krušni okus, značilen za tokaj, med medenim in karamelnim, po prezrelem sadju

Analitske lastnosti

Ostanek sladkorja (glukoza in fruktoza): več kot 10 g/l

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 23 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 300

3. *Tokaj „výber trojputňový“ (tribrentni izbor)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: rumena do intenzivno jantarna

Vonj: izrazit, značilen za tokaj – po medu, prezrelem sadju, oreščkih

Okus: krušni okus, značilen za tokaj, med medenim in karamelnim, po prezrelem sadju

Analitske lastnosti

Ostanek sladkorja: 60 g/l

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 25 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 35

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 400

4. *Tokaj „výber štvorputňový“ (štiribrentni izbor)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: rumena do intenzivno jantarna

Vonj: izrazit, značilen za tokaj – po medu, prezrelem sadju, oreščkih

Okus: krušni okus, značilen za tokaj, med medenim in karamelnim, po prezrelem sadju

Analitske lastnosti

Ostanek sladkorja: 90 g/l

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 30 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 35

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 400

5. *Tokaj „výber päťputňový“ (petbrentni izbor)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: rumena do intenzivno jantarna

Vonj: izrazit, značilen za tokaj – po medu, prezrelem sadju, oreščkih

Okus: krušni okus, značilen za tokaj, med medenim in karamelnim, po prezrelem sadju

Analitske lastnosti

Ostanek sladkorja: 120 g/l

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 35 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 35

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 400

6. *Tokaj „výber šesťputňový“ (šestbrentni izbor)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: rumena do intenzivno jantarna

Vonj: izrazit, značilen za tokaj – po medu, prezrelem sadju, oreščkih

Okus: krušni okus, značilen za tokaj, med medenim in karamelnim, po prezrelem sadju

Analitske lastnosti

Ostanek sladkorja: 150 g/l

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 40 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 35

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 400

7. *Suhi tokaj „mášláš“ (drožev)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: rumena do intenzivno jantarno rumena

Vonj: izrazit, značilen za tokaj – po medu, prezrelem sadju, oreščkih

Okus: krušni okus, značilen za tokaj, med medenim in karamelnim, po prezrelem sadju

Analitske lastnosti

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 23 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 350

8. *Sladki tokaj „mášláš“ (drožev)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: rumena do intenzivno jantarno rumena

Vonj: izrazit, značilen za tokaj – po medu, prezrelem sadju, oreščkih

Okus: krušni okus, značilen za tokaj, med medenim in karamelnim, po prezrelem sadju

Analitske lastnosti

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 23 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 350

9. *Suhi tokaj „forditáš“ (tropinov)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: rumena do intenzivno jantarno rumena

Vonj: izrazit, značilen za tokaj – po medu, prezrelem sadju, oreščkih

Okus: krušni okus, značilen za tokaj, med medenim in karamelnim, po prezrelem sadju

Analitske lastnosti

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 23 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 350

10. *Sladki tokaj „forditáš“ (tropinov)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: rumena do intenzivno jantarno rumena

Vonj: izrazit, značilen za tokaj – po medu, prezrelem sadju, oreščkih

Okus: krušni okus, značilen za tokaj, med medenim in karamelnim, po prezrelem sadju

Analitske lastnosti

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 23 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 350

11. *Tokaj „výberová esencia“ (esenca izbora)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: rumena do intenzivno jantarna

Vonj: izrazit, značilen za tokaj – po medu, prezrelem sadju, oreščkih

Okus: krušni okus, značilen za tokaj, med medenim in karamelnim, po prezrelem sadju

Analitske lastnosti

Ostanek sladkorja: najmanj 180 g/l

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 45 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 6

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 35

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 400

12. *Tokaj „esencia“ (esenca)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: rumena do intenzivno jantarno rumena

Vonj: izrazit, značilen za tokaj – po medu, prezrelem sadju, oreščkih

Okus: krušni okus, značilen za tokaj, med medenim in karamelnim, po prezrelem sadju

Analitske lastnosti

Delež dejanskega alkohola:	največ 8 vol. %
Ostanek sladkorja:	več kot 450 g/l
Ekstrakt brez sladkorja:	najmanj 50 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 1,2

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 8

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 400

13. *Tokaj furmint*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: bledo zelena do bledo rumena, rahlo zlata

Vonj: izrazit vonj, značilen za sorto

Okus: značilen za sorto, polnega telesa, skladen

Analitske lastnosti

Vsebnost skupnega žveplovega dioksida: največ 200 mg/l; če ostanek sladkorja presega 5 g/l, največ 250 mg/l.

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 250

14. *Tokaj lipovina*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: bledo zelena do bledo rumena, rahlo zlata

Vonj: izrazit vonj, značilen za sorto

Okus: značilen za sorto, polnega telesa, skladen

Analitske lastnosti

Vsebnost skupnega žveplovega dioksida: največ 200 mg/l; če ostanek sladkorja presega 5 g/l, največ 250 mg/l.

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 250

15. *Tokaj muškát žltý*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: bledo zelena do bledo rumena, rahlo zlata

Vonj: izrazit vonj, značilen za sorto

Okus: značilen za sorto, polnega telesa, skladen

Analitske lastnosti

Vsebnost skupnega žveplovega dioksida: največ 200 mg/l; če ostanek sladkorja presega 5 g/l, največ 250 mg/l.

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 250

16. *„Akostné víno“ (kakovostno vino)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bistrost: iskrivo bistro; lahko s posameznimi vlakni iz filtrirnega materiala, posameznimi delci plute, drobnimi kristali vinskega kamna, pri rdečih vinih pa tudi rahlo usedlino barvnih snovi

Barva: bledo zelena do bledo rumena, medeno zlata; pri belih vinih lahko rahel rjavkasto rumen ali rožnat odtenek

Vonj: čist, značilen in izrazit, odvisno od sorte ali znamke, lahko tudi manj izrazit

Okus: čist, značilen, polnega telesa, skladen, svež, lahko tudi manjša odstopanja v polnosti in značilnostih

Analitske lastnosti

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 16 g/l

Vsebnost skupnega žveplovega dioksida: največ 200 mg/l; če ostanek sladkorja presega 5 g/l, največ 250 mg/l.

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 250

17. *„Akostné víno s prívlastkom kabinetné“ (kakovostno kabinetno vino)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bistrost: iskrivo bistro; lahko z drobnimi kristali vinskega kamna, pri rdečih vinih pa tudi rahlo usedlino barvnih snovi

Barva: bela, bledo zelena do bledo rumena, medeno zlata, odvisno od sorte, letnika in izraza

Vonj: čist, značilen in izrazit, odvisno od sorte ali znamke

Okus: čist, značilen, polnega telesa, skladen

Analitske lastnosti

Če ostanek sladkorja presega 5 g/l, se vrednost poveča za 50 mg/l.

Ekstrakt brez sladkorja:	najmanj 16,5 g/l
Vsebnost skupnih kislin:	najmanj 3,5 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

18. *„Akostné víno s prívlastkom neskorý zber“ (kakovostno vino z izrazom pozna trgatev)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bistrost: iskrivo bistro; lahko z drobnimi kristali vinskega kamna, pri rdečih vinih pa tudi rahlo usedlino barvnih snovi

Barva: bela, bledo zelena do bledo rumena, medeno zlata, odvisno od sorte, letnika in izraza

Vonj: čist, značilen in izrazit, odvisno od sorte ali znamke

Okus: čist, značilen, polnega telesa, skladen

Analitske lastnosti

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 16,5 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 300

19. *„Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna“ (kakovostno vino z izrazom grozdni izbor)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bistrost: iskrivo bistro; lahko z drobnimi kristali vinskega kamna, pri rdečih vinih pa tudi rahlo usedlino barvnih snovi

Barva: bela, bledo zelena do bledo rumena, medeno zlata, odvisno od sorte, letnika in izraza

Vonj: čist, značilen in izrazit, odvisno od sorte ali znamke

Okus: čist, značilen, polnega telesa, skladen

Analitske lastnosti

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 16,5 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 350

20. *„Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber“ (kakovostno vino z izrazom jagodni izbor)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bistrost: iskrivo bistro; lahko z drobnimi kristali vinskega kamna, pri rdečih vinih pa tudi rahlo usedlino barvnih snovi

Barva: bela, bledo zelena do bledo rumena, medeno zlata, odvisno od sorte, letnika in izraza

Vonj: čist, značilen in izrazit, odvisno od sorte ali znamke

Okus: čist, značilen, polnega telesa, skladen

Analitske lastnosti

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 16,5 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 8

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 400

21. *„Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber“ (kakovostno vino z izrazom suhi jagodni izbor)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bistrost: iskrivo bistro; lahko z drobnimi kristali vinskega kamna, pri rdečih vinih pa tudi rahlo usedlino barvnih snovi

Barva: bela, bledo zelena do bledo rumena, medeno zlata, odvisno od sorte, letnika in izraza

Vonj: čist, značilen in izrazit, odvisno od sorte ali znamke

Okus: čist, značilen, polnega telesa, skladen

Analitske lastnosti

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 16,5 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 8

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 30

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 400

22. *„Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber“ (kakovostno vino z izrazom plemeniti jagodni izbor)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bistrost: iskrivo bistro; lahko z drobnimi kristali vinskega kamna, pri rdečih vinih pa tudi rahlo usedlino barvnih snovi

Barva: bela, bledo zelena do bledo rumena, medeno zlata, odvisno od sorte, letnika in izraza

Vonj: čist, značilen in izrazit, odvisno od sorte ali znamke

Okus: čist, značilen, polnega telesa, skladen

Analitske lastnosti

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 16,5 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 8

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 30

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 400

23. *„Akostné víno s prívlastkom ľadové víno“ (kakovostno vino z izrazom ledeno vino)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bistrost: iskrivo bistro; lahko z drobnimi kristali vinskega kamna, pri rdečih vinih pa tudi rahlo usedlino barvnih snovi

Barva: bela, bledo zelena do bledo rumena, medeno zlata, odvisno od sorte, letnika in izraza

Vonj: čist, značilen in izrazit, odvisno od sorte ali znamke

Okus: čist, značilen, polnega telesa, skladen

Analitske lastnosti

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 16,5 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 6

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 30

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 400

24. *„Akostné víno s prívlastkom slamové víno“ (kakovostno vino z izrazom slamno vino)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bistrost: iskrivo bistro; lahko z drobnimi kristali vinskega kamna, pri rdečih vinih pa tudi rahlo usedlino barvnih snovi

Barva: bela, bledo zelena do bledo rumena, medeno zlata, odvisno od sorte, letnika in izraza

Vonj: čist, značilen in izrazit, odvisno od sorte ali znamke

Okus: čist, značilen, polnega telesa, skladen

Analitske lastnosti

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 16,5 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 6

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 30

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 400

25. *Likersko vino*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: bela do jantarna, odvisno od označbe in letnika

Vonj: čist, značilen in izrazit, odvisno od sorte ali znamke, vendar je lahko tudi manj izrazit.

Okus: čist, značilen, polnega telesa, skladen, izrazit, vendar se lahko pojavijo manjša odstopanja v polnosti in značilnostih

Analitske lastnosti

Delež skupnega alkohola: najmanj 17,5 vol. %

Vsebnost skupnega žveplovega dioksida: največ 150 mg/l za vina, katerih ostanek sladkorja ne presega 5 g/l, največ 200 mg/l za vina, katerih ostanek sladkorja presega 5 g/l.

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 15

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

26. *„Sekt V.O.“ (peneče vino z vinorodnega območja)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: bela, rosé ali rdeča, odvisno od označbe in letnika

Vonj: čist, značilen, izrazit in svež, odvisno od sorte ali znamke

Mehurčki: drobni in obstojni

Okus: izrazit, svež, skladen, čist in polnega telesa

Analitske lastnosti

Delež skupnega alkohola: najmanj 10,0 vol. %

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 16 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 185

27. *„Pestovateľský sekt“ (peneče vino pridelovalcev)*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Barva: bela, rosé ali rdeča, odvisno od označbe in letnika

Vonj: čist, značilen, izrazit in svež, odvisno od sorte ali znamke

Mehurčki: drobni in obstojni

Okus: izrazit, svež, skladen, čist in polnega telesa

Analitske lastnosti

Delež skupnega alkohola: najmanj 10,0 vol. %

Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 16,5 g/l

Čeprav največji delež skupnega alkohola ni naveden v preglednici, specifikacije proizvoda izpolnjujejo vse pogoje, določene v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 185

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopek*

1. „Vinohradnícka oblasť Tokaj“

Posebni enološki postopek

Skupne določbe

Vse grozdje, iz katerega se prideluje vino, mora izvirati z vinorodnega območja označbe „Vinohradnícka oblasť Tokaj“. Tokaj se lahko prideluje in stekleniči le na tem območju.

2. Tokaj „samorodné“

Posebni enološki postopek

Tokaj „samorodné“ se prideluje z alkoholnim vrenjem sorte vinske trte tokaj, če razmere za množično tvorbo *cibeb* (grozdnih jagod, izsušenih zaradi sive plesni) niso ugodne. Tokaj „samorodné“ se deli na:

(a) suhi tokaj „samorodné“ – se prideluje v letih, ki niso ugodna za proizvodnjo *cibeb*, ali pridelan iz grozdja grozdov, katerih *cibebe* so bile že pobrane za pridelavo tokajskih vin z izrazom „výberové“ (izbor); potrgano grozdje mora imeti vsebnost sladkorja, ki znaša najmanj 21 °NM; ostanek naravnega sladkorja pridelanega vina je največ 10 g/l;

(b) sladki tokaj „samorodné“ – se prideluje iz grozdja in nekaj *cibeb*, ki se ne potrgajo z grozdov, temveč se predelajo skupaj s preostalim grozdjem, katerega vsebnost sladkorja mora biti vsaj 24 °NM; vsebnost naravnega sladkorja v vinu je več kot 10 g/l.

Suhi tokaj „samorodné“ in sladki tokaj „samorodné“ se lahko dajeta na trg šele po vsaj dveletnem zorenju, od tega morajo vsaj eno leto zoreti v lesenih sodih.

3. Tokaj „výber“ (izbor)

Posebni enološki postopek

Tokaj „výber“ se prideluje z alkoholnim vrenjem, potem ko se *cibebe* prelijejo z moštom, katerega vsebnost sladkorja je najmanj 21 °NM in ki izhaja z vinorodnega območja označbe „Vinohradnícka oblasť Tokaj“, ali z vinom enake kakovosti in istega letnika, ki izhaja z vinorodnega območja označbe „Vinohradnícka oblasť Tokaj“. Glede na količino dodanih *cibeb* se tokaj „výber“ deli v razrede od tri do šest *putňový* (izraz za brento). Tokaj „výber“ zori vsaj tri leta, od tega vsaj dve leti v lesenih sodih.

4. Tokaj „mášláš“ (drožev)

Posebni enološki postopek

Tokaj „mášláš“ se prideluje z alkoholnim vrenjem mošta ali vina istega letnika z vinorodnega območja označbe „Vinohradnícka oblasť Tokaj“, ki se prilije drožem vina „samorodné“ ali „výber“. Zori vsaj dve leti, od tega vsaj eno leto v lesenih sodih.

5. Tokaj „forditáš“ (tropinov)

Posebni enološki postopek

Tokaj „forditáš“ se prideluje z alkoholnim vrenjem mošta ali vina istega letnika z vinorodnega območja označbe „Vinohradnícka oblasť Tokaj“, ki se prilije grozdnim tropinam iz *cibeb*. Zori vsaj dve leti, od tega vsaj eno leto v lesenih sodih.

6. Tokaj „výberová esencia“ (esenca izbora)

Posebni enološki postopek

Tokaj „výberová esencia“ se prideluje z alkoholnim vrenjem *cibeb*. Med trgatvijo se grozdne jagode odberejo ločeno in se takoj po predelavi prelijejo z moštom iz opredeljenega vinorodnega območja označbe „Vinohradnícka oblasť Tokaj“ ali z vinom istega letnika, ki vsebuje najmanj 180 g/l naravnega sladkorja in 45 g/l ekstrakta brez sladkorja. Vino zori vsaj tri leta, od tega vsaj dve leti v lesenih sodih.

7. Tokaj „esencia“ (esenca)

Posebni enološki postopek

Tokaj „esencia“ se prideluje s počasnim vrenjem vina iz samotoka, pridobljenega iz ločeno odbranih *cibeb*. „Esencia“ vsebuje najmanj 450 g/l naravnega sladkorja in 50 g/l ekstrakta brez sladkorja. Vino zori vsaj tri leta, od tega vsaj dve leti v lesenih sodih.

8. Tokaj furmint

Posebni enološki postopek

Vino, pridelano z alkoholnim vrenjem grozdja sorte furmint z dodatkom sort lipovina in muškát žltý (ki skupaj ne presegata 15 %), ki se gojijo na vinorodnem območju označbe „Vinohradnícka oblasť Tokaj“, se imenuje tokaj furmint.

9. Tokaj lipovina

Posebni enološki postopek

Vino, pridelano z alkoholnim vrenjem grozdja sorte lipovina z dodatkom sort furmint in muškát žltý (ki skupaj ne presegata 15 %), ki se gojijo na vinorodnem območju označbe „Vinohradnícka oblasť Tokaj“, se imenuje tokaj lipovina.

10. Tokaj muškát žltý

Posebni enološki postopek

Vino, pridelano z alkoholnim vrenjem grozdja sorte muškát žltý z dodatkom sort furmint in lipovina (ki skupaj ne presegata 15 %), ki se gojijo na vinorodnem območju označbe „Vinohradnícka oblasť Tokaj“, se imenuje tokaj muškát žltý.

5.2 *Največji donosi*

1. Suhi tokaj „samorodné“

9 500 kg grozdja na hektar

2. Sladki tokaj „samorodné“

9 500 kg grozdja na hektar

3. Tokaj „výber trojputňový“

9 500 kg grozdja na hektar

4. Tokaj „výber štvorputňový“

9 500 kg grozdja na hektar

5. Tokaj „výber päťputňový“

9 500 kg grozdja na hektar

6. Tokaj „výber šesťputňový“

9 500 kg grozdja na hektar

7. Tokaj „výberová esencia“

9 500 kg grozdja na hektar

8. Tokaj „esencia“

9 500 kg grozdja na hektar

9. Tokaj „fordítáš“

9 500 kg grozdja na hektar

10. Tokaj „mášláš“

9 500 kg grozdja na hektar

11. Tokaj „furmint“

14 000 kg grozdja na hektar

12. Tokaj „lipovina“

14 000 kg grozdja na hektar

13. Tokaj „muškát žltý“

14 000 kg grozdja na hektar

14. „Akostné víno“

14 000 kg grozdja na hektar

15. „Akostné víno s prívlastkom kabinetné“

9 500 kg grozdja na hektar

16. „Akostné víno s prívlastkom neskorý zber“

9 500 kg grozdja na hektar

17. „Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna“

9 500 kg grozdja na hektar

18. „Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber“

9 500 kg grozdja na hektar

19. „Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber“

9 500 kg grozdja na hektar

20. „Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber“

9 500 kg grozdja na hektar

21. „Akostné víno s prívlastkom ľadové víno“

9 500 kg grozdja na hektar

22. „Akostné víno s prívlastkom slamové víno“

9 500 kg grozdja na hektar

23. Likersko víno

14 000 kg grozdja na hektar

24. „Sekt V.O.“

14 000 kg grozdja na hektar

25. „Pestovateľský sekt“

14 000 kg grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Tokaj je zaprto vinorodno območje, razmejeno z mejami katastrskih območij naslednjih tokajskih občin: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov in Viničky.

7. **Sorte vinske trte**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő – tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta – zeta

8. **Opis povezave**

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

Vinogradništvo in vinarstvo na opredeljenem geografskem območju temeljita na gojenju vinske trte in staranju vina na edinstvenih ognjeniških tleh gričevja Zemplín v posebnih podnebnih razmerah. Topografija gričevja Zemplín je rahlo do zmerno razgibana in gričevnata. Za območje je značilna ognjeniška sestava tal, vključno z andeziti, rioliti in riolitski tufi, ki so podlaga za težka ilovnata ali glinastoilovnata tla, bogata z mineralnimi snovmi. Kamnine v tleh na gričevju Zemplín so večinoma kisle. Vinogradi so zasajeni na nadmorski višini 105–320 m. Vinorodno območje označbe „Vinohradnícka oblasť Tokaj“ zajema le južna, jugovzhodna in jugozahodna pobočja. Takšna lega pobočij pomeni, da je vinska trta ves dan izpostavljena toploti jesenskega sonca, ki lahko iz elementov zemlje, vode in zraka proizvede zadostne količine naravnega sladkorja in aromatičnih snovi v grozdnih jagodah. Tla so ognjeniškega izvora, zanje pa je značilna izrazita kamnitost. Bistveno vplivajo na zorenje grozdja. V dolgih sončnih jesenskih dnevih absorbirajo sončno svetlobo in ponoči oddajajo njeno toploto, s čimer blažijo razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami ter pozitivno vplivajo na zorenje grozdja. Prepoznavna značilnost tal na opredeljenem geografskem območju je, da so v jutru po hladni jesenski noči še vedno topla.

Območje Tokaj leži v celinskem podnebnem pasu, pri čemer povprečna letna temperatura znaša približno 9,6 °C. V rastni dobi je povprečna temperatura približno 16 °C, pri čemer območje prejme 1 075 ur sončne svetlobe, temperatura tal na globini 50 cm pa znaša 13,5 °C. Povprečna količina padavin na območju je 608 mm, pri čemer jih največ pade junija in julija. Skupna količina padavin je pozimi in spomladi razmeroma neenakomerno porazdeljena, padavine poleti in jeseni pa so primerljive. Za območje so značilne dolge in suhe jeseni. Jesenski dnevi se skoraj vedno začnejo z jutranjimi meglicami, ki spodbujajo nastanek in razvoj plemenite plesni na grozdnih jagodah. *Cibebe*, ki se uporabljajo za pridelavo vina, so izsušene grozdne jagode, ki v ugodnih letih nastanejo v grozdih tokajskih sort furmint, lipovina in muškát žltý, okuženih s plemenito plesnijo *Botrytis cinerea* Persoon. Pridelava najkakovostnejšega vina je povezana s posebno tehniko dodajanja točno določenega deleža *cibeb* v določeno količino vina in v vina, ki več let zorijo v hrastovih sodih v kleteh iz tufa.

Na severu območje ščiti gričevje Zemplín. Na jugu je zaradi južnih jesenskih vetrov suho, kar ustvarja odlične razmere za razvoj plemenite plesni *Botrytis cinerea* in nastanek *cibeb*. *Cibebe* so zdrave grozdne jagode, okužene s plemenito plesnijo *Botrytis cinerea*, ki poškoduje kožico jagode ter s tem povzroči izhlapevanje vode in zgoščevanje sladkorja. So edinstvene in se pojavljajo le na tem območju. Zaradi ognjeniških tal imajo vina večjo mineralnost in polnost, kar se odraža v večjem ekstraktu.

Podnebje v regiji prispeva k višji vsebnosti kislin, odvisno od letnika pa tudi k nastanku *cibeb* in vsebnosti sladkorja v grozdju ob trgatvi. Pri primerjavi z drugimi vinorodnimi območji na Slovaškem je ekstrakt vin, pridelanih na tem območju, v vseh kategorijah vina večji za 1–3 g/l, pri čemer povprečna vsebnost kislin znaša 12–14 g/l ob trgatvi in 6–10 g/l v končnem proizvodu.

Prvi zapisi o gojenju vinske trte segajo v čas rimskega cesarstva (2. stoletje). Pozneje so se tu naselili Slovani, ki so kraj in hrib na sotočju rek Bodrog in Tisa poimenovali Stokaj. V 13. stoletju je kralj Béla IV. na območje naselil Italijane iz regije Bari, ki so uvedli osnovno tokajsko sorto, furmint. Med turškimi vojnami in 170-letno turško vladavino so zgradili podzemna zatočišča. Te kleti, ki so bile skopane v tuf in so vse leto ohranjale stalno temperaturo, so pozneje začeli uporabljati za skladiščenje tokaja. Prvi tokaj vrhunske kakovosti je bil pridelan leta 1650. Tokaj je bil najbolj priljubljen v 17. in 18. stoletju. Po zaslugi Franca II. Rákóczija je tokaj prišel na francoski kraljevi dvor Ludvika XIV., kjer so mu podelili naziv *VINUM REGUM – REX VINORUM* (vino kraljev – kralj med vini). Tokaj je bil najljubše vino carja Petra Velikega in njegove naslednice Katarine. Ker naj bi imel tokaj zdravilne učinke, so ga predpisovali kot univerzalno zdravilo za številne bolezni (*universalis vera medicina*).

Kakovost proizvoda je rezultat posebnih tal in podnebnih razmer ter spretnosti in izkušenj pridelovalcev. Edinstvenost tokaja je bila pravno priznana z aktom slovaškega nacionalnega sveta št. 4 z dne 6. marca 1959, z vključitvijo v nacionalni register, z vključitvijo v register WIPO v Ženevi leta 1967 ter z dvostranskimi sporazumi s Švico in Portugalsko.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

V skladu z zakonom št. 182/2005 o vinogradništvu in vinarstvu, kakor je bil spremenjen.

Odlok št. 232/2005 Ministrstva za kmetijstvo Slovaške republike o vinu „Vinohradnícka oblasť Tokaj“.

Odlok št. 237/2005 Ministrstva za kmetijstvo Slovaške republike o določitvi podrobnih pogojev za dodelitev pravic do zasaditve ter izvajanju nekaterih drugih določb zakona št. 182/2005 o vinogradništvu in vinarstvu.

Povezava do specifikacije proizvoda

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