C/2025/752

30.1.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/752)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 [1].

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Vinohradnícka oblasť Tokaj”

PDO-SK-A0120-AM02

Datum för meddelandet: 5 november 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

Vinohradnícka oblasť Tokaj

I det sammanfattande dokumentet och i produktspecifikationen angavs halten av flyktiga syror ursprungligen i gram ättiksyra per liter. En grupp producenter har begärt att angivelsen av dessa halter harmoniseras i enlighet med de tillämpliga reglerna i del C punkt 1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934.

I enlighet med artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 betraktas ändringen som en standardändring, eftersom den varken innebär någon ändring av namnet på produkten med den skyddade ursprungsbeteckningen, någon ändring av kategorierna under den skyddade ursprungsbeteckningen, upphävande av sambandet med det geografiska området eller några begränsningar av utsläppande av produkter på marknaden.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin
3. Likörvin
5. Mousserande kvalitetsviner
6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt rubrik 2009

[1] EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivning av vinerna**

1. *Tokajské samorodné suché (torr Tokaj Szamorodni)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: ljusgul till gyllengul med en brunaktig nyans. Blekare nyanser också möjliga.

Doft: uttalad, typisk för Tokajviner – övermogen frukt, nötter.

Smak: Tokajbrödliknande smak, honung till karamell, övermogen frukt.

Analytiska egenskaper:

restsockerhalt (glukos + fruktos): upp till 10 g/l,

sockerfritt extrakt: inte mindre än 23 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 5,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 300

2. *Tokajské samorodné sladké (söt Tokaj szamorodni)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: ljusgul till gyllengul med en brunaktig nyans. Blekare nyanser också möjliga.

Doft: uttalad, typisk för Tokajviner – övermogen frukt, nötter.

Smak: Tokajbrödliknande smak, honung till karamell, övermogen frukt.

Analytiska egenskaper:

restsockerhalt (glukos + fruktos): över 10 g/l,

sockerfritt extrakt: inte mindre än 23 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 5,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 300

3. *Tokajský výber trojputňový (tre putňa Tokaj Selection)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: gul till mörkt bärnstensgul.

Doft: uttalad, typisk för Tokajviner – honung, övermogen frukt, nötter.

Smak: Tokajbrödliknande smak, honung till karamell, övermogen frukt.

Analytiska egenskaper:

restsockerhalt: 60 g/l,

sockerfritt extrakt: inte mindre än 25 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 6

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 35

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 400

4. *Tokajský výber štvorputňový (fyra putňa Tokaj Selection)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: gul till mörkt bärnstensgul.

Doft: uttalad, typisk för Tokajviner – honung, övermogen frukt, nötter.

Smak: Tokajbrödliknande smak, honung till karamell, övermogen frukt.

Analytiska egenskaper:

restsockerhalt: 90 g/l,

sockerfritt extrakt: inte mindre än 30 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 6

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 35

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 400

5. *Tokajský výber päťputňový (fem putňa Tokaj Selection)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: gul till mörkt bärnstensgul.

Doft: uttalad, typisk för Tokajviner – honung, övermogen frukt, nötter.

Smak: Tokajbrödliknande smak, honung till karamell, övermogen frukt.

Analytiska egenskaper:

restsockerhalt: 120 g/l,

sockerfritt extrakt: inte mindre än 35 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 6

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 35

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 400

6. *Tokajský výber šesťputňový (sex putňa Tokaj Selection)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: gul till mörkt bärnstensgul.

Doft: uttalad, typisk för Tokajviner – honung, övermogen frukt, nötter.

Smak: Tokajbrödliknande smak, honung till karamell, övermogen frukt.

Analytiska egenskaper:

restsockerhalt: 150 g/l,

sockerfritt extrakt: inte mindre än 40 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 6

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 35

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 400

7. *Tokajský mášláš suchý (torr Tokaj mášláš)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: gul till mörkt bärnstensgul.

Doft: uttalad, typisk för Tokajviner – honung, övermogen frukt, nötter.

Smak: Tokajbrödliknande smak, honung till karamell, övermogen frukt.

Analytiska egenskaper:

sockerfritt extrakt: inte mindre än 23 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 6

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 350

8. *Tokajský mášláš sladký (söt Tokaj mášláš)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: gul till mörkt bärnstensgul.

Doft: uttalad, typisk för Tokajviner – honung, övermogen frukt, nötter.

Smak: Tokajbrödliknande smak, honung till karamell, övermogen frukt.

Analytiska egenskaper:

sockerfritt extrakt: inte mindre än 23 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 6

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 350

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

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: gul till mörkt bärnstensgul.

Doft: uttalad, typisk för Tokajviner – honung, övermogen frukt, nötter.

Smak: Tokajbrödliknande smak, honung till karamell, övermogen frukt.

Analytiska egenskaper:

sockerfritt extrakt: inte mindre än 23 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 6

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 350

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

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: gul till mörkt bärnstensgul.

Doft: uttalad, typisk för Tokajviner – honung, övermogen frukt, nötter.

Smak: Tokajbrödliknande smak, honung till karamell, övermogen frukt.

Analytiska egenskaper:

sockerfritt extrakt: inte mindre än 23 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 6

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 350

11. *Tokajská výberová esencia (Tokaj essence Selection)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: gul till mörkt bärnstensgul.

Doft: uttalad, typisk för Tokajviner – honung, övermogen frukt, nötter.

Smak: Tokajbrödliknande smak, honung till karamell, övermogen frukt.

Analytiska egenskaper:

restsockerhalt: minst 180 g/l,

sockerfritt extrakt: minst 45 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6

— Lägsta totala syrahalt: 6

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 35

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 400

12. *Tokajská esencia (Tokaj essence)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: gul till mörkt bärnstensgul.

Doft: uttalad, typisk för Tokajviner – honung, övermogen frukt, nötter.

Smak: Tokajbrödliknande smak, honung till karamell, övermogen frukt.

Analytiska egenskaper:

verklig alkoholhalt:	högst 8 volymprocent,
restsockerhalt:	över 450 g/l,
sockerfritt extrakt:	minst 50 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 1,2

— Lägsta totala syrahalt: 8

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 400

13. *Tokajský Furmint (Tokaj furmint)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: ljusgrön till ljusgul, något gyllene.

Doft: uttalad doft typisk för druvsorten.

Smak: typisk för druvsorten, fyllig, harmonisk.

Analytiska egenskaper:

Total svaveldioxidhalt: högst 200 mg/l; om restsockerhalten överstiger 5 g/l, högst 250 mg/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 3,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 250

14. *Tokajská Lipovina (Tokaj lipovina)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: ljusgrön till ljusgul, något gyllene.

Doft: uttalad doft typisk för druvsorten.

Smak: typisk för druvsorten, fyllig, harmonisk.

Analytiska egenskaper:

Total svaveldioxidhalt: högst 200 mg/l; om restsockerhalten överstiger 5 g/l, högst 250 mg/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 3,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 250

15. *Tokajský Muškát žltý (Tokaj gul muskat)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: ljusgrön till ljusgul, något gyllene.

Doft: uttalad doft typisk för druvsorten.

Smak: typisk för druvsorten, fyllig, harmonisk.

Analytiska egenskaper:

Total svaveldioxidhalt: högst 200 mg/l; om restsockerhalten överstiger 5 g/l, högst 250 mg/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 3,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 250

16. *Akostné víno (kvalitetsvin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Klarhet: klar med lyster; kan innehålla fibrer från filtreringsmaterialet, enskilda korkpartiklar, små kristaller av vinsten och, i röda viner, en viss utfällning av pigment.

Färg: blekgrön till blekgul, honungsgul; vita viner kan ha en viss brungul eller rosa nyans.

Doft: ren, typisk och uttalad, motsvarande druvsorten eller märket, men kan ha en mindre uttalad doft.

Smak: ren, typisk, fyllig, balanserad, frisk, ibland med mindre avvikelser i fyllighet och särprägel.

Analytiska egenskaper:

sockerfritt extrakt: minst 16 g/l,

total svaveldioxidhalt: högst 200 mg/l; om restsockerhalten överstiger 5 g/l, högst 250 mg/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 250

17. *”Akostné víno” med bestämningen ”kabinetné” (”Kabinett”)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Klarhet: klar med lyster; kan innehålla små kristaller av vinsten och, i röda viner, en viss utfällning av pigment.

Färg: vit, blekgrön till blekgul, honungsgul motsvarande druvsorten, årgången och kännetecknen.

Doft: ren, typisk och uttalad, motsvarande druvsorten eller märket.

Smak: ren, typisk, fyllig, balanserad.

Analytiska egenskaper:

om restsockerhalten överstiger 5 g/l ökar värdet med 50 mg/l,

sockerfritt extrakt:	minst 16,5 g/l,
surhetsgrad:	minst 3,5 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

18. *”Akostné víno” med bestämningen ”neskorý zber” (”sen skörd”)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Klarhet: klar med lyster; kan innehålla små kristaller av vinsten och, i röda viner, en viss utfällning av pigment.

Färg: vit, blekgrön till blekgul, honungsgul motsvarande druvsorten, årgången och kännetecknen.

Doft: ren, typisk och uttalad, motsvarande druvsorten eller märket.

Smak: ren, typisk, fyllig, balanserad.

Analytiska egenskaper:

sockerfritt extrakt: minst 16,5 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 300

19. *”Akostné víno” med bestämningen ”výber z hrozna” (”utvalda druvor”)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Klarhet: klar med lyster; kan innehålla små kristaller av vinsten och, i röda viner, en viss utfällning av pigment.

Färg: vit, blekgrön till blekgul, honungsgul motsvarande druvsorten, årgången och kännetecknen.

Doft: ren, typisk och uttalad, motsvarande druvsorten eller märket.

Smak: ren, typisk, fyllig, balanserad.

Analytiska egenskaper:

sockerfritt extrakt: minst 16,5 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 350

20. *”Akostné víno” med bestämningen ”bobuľový výber” (”utvalda druvor”)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Klarhet: klar med lyster; kan innehålla små kristaller av vinsten och, i röda viner, en viss utfällning av pigment.

Färg: vit, blekgrön till blekgul, honungsgul motsvarande druvsorten, årgången och kännetecknen.

Doft: ren, typisk och uttalad, motsvarande druvsorten eller märket.

Smak: ren, typisk, fyllig, balanserad.

Analytiska egenskaper:

sockerfritt extrakt: minst 16,5 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 8

— Lägsta totala syrahalt: 3,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 400

21. *”Akostné víno” med bestämningen ”hrozienkový výber” (”utvalda lätt torkade druvor”)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Klarhet: klar med lyster; kan innehålla små kristaller av vinsten och, i röda viner, en viss utfällning av pigment.

Färg: vit, blekgrön till blekgul, honungsgul motsvarande druvsorten, årgången och kännetecknen.

Doft: ren, typisk och uttalad, motsvarande druvsorten eller märket.

Smak: ren, typisk, fyllig, balanserad.

Analytiska egenskaper:

sockerfritt extrakt: minst 16,5 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 8

— Lägsta totala syrahalt: 3,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 30

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 400

22. *”Akostné víno” med attributet ”cibébový/botrytický výber” (”utvalda botrytis-angripna druvor”)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Klarhet: klar med lyster; kan innehålla små kristaller av vinsten och, i röda viner, en viss utfällning av pigment.

Färg: vit, blekgrön till blekgul, honungsgul motsvarande druvsorten, årgången och kännetecknen.

Doft: ren, typisk och uttalad, motsvarande druvsorten eller märket.

Smak: ren, typisk, fyllig, balanserad.

Analytiska egenskaper:

sockerfritt extrakt: minst 16,5 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 8

— Lägsta totala syrahalt: 3,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 30

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 400

23. *”Akostné víno” med bestämningen ”ľadové víno” (”isvin”)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Klarhet: klar med lyster; kan innehålla små kristaller av vinsten och, i röda viner, en viss utfällning av pigment.

Färg: vit, blekgrön till blekgul, honungsgul motsvarande druvsorten, årgången och kännetecknen.

Doft: ren, typisk och uttalad, motsvarande druvsorten eller märket.

Smak: ren, typisk, fyllig, balanserad.

Analytiska egenskaper:

sockerfritt extrakt: minst 16,5 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6

— Lägsta totala syrahalt: 3,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 30

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 400

24. *”Akostné víno” med bestämningen ”slamové víno” (”halmvin”)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Klarhet: klar med lyster; kan innehålla små kristaller av vinsten och, i röda viner, en viss utfällning av pigment.

Färg: vit, blekgrön till blekgul, honungsgul motsvarande druvsorten, årgången och kännetecknen.

Doft: ren, typisk och uttalad, motsvarande druvsorten eller märket.

Smak: ren, typisk, fyllig, balanserad.

Analytiska egenskaper:

sockerfritt extrakt: minst 16,5 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6

— Lägsta totala syrahalt: 3,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 30

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 400

25. *Likérové víno (likörvin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: vit till bärnstensfärgad, motsvarande beteckningen och årgången.

Doft: ren, typisk och uttalad, motsvarande druvsorten eller märket, men kan ha en mindre uttalad doft.

Smak: ren, typisk, fyllig, balanserad, uttalad, ibland med mindre avvikelser i fyllighet och särprägel.

Analytiska egenskaper:

total alkoholhalt: minst 17,5 volymprocent,

total svaveldioxidhalt: högst 150 mg/l för viner med en restsockerhalt på upp till 5 g/l; högst 200 mg/l för viner med en restsockerhalt över 5 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta totala syrahalt: 3,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

26. *Sekt V.O. (mousserande vin från vinregionen)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: vit, rosa eller röd, motsvarande beteckningen och årgången.

Doft: ren, typisk, uttalad och frisk, motsvarande druvsorten eller märket.

Bubblor: små och långvariga.

Smak: uttalad, frisk, balanserad, ren och fyllig.

Analytiska egenskaper:

total alkoholhalt: minst 10,0 volymprocent,

sockerfritt extrakt: inte mindre än 16 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 3,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

27. *Pestovateľský sekt (odlarnas mousserande vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

Färg: vit, rosa eller röd, motsvarande beteckningen och årgången.

Doft: ren, typisk, uttalad och frisk, motsvarande druvsorten eller märket.

Bubblor: små och långvariga.

Smak: uttalad, frisk, balanserad, ren och fyllig.

Analytiska egenskaper:

total alkoholhalt: minst 10,0 volymprocent,

sockerfritt extrakt: minst 16,5 g/l.

Även om den högsta totala alkoholhalten inte anges i tabellen, uppfyller produktspecifikationen alla de villkor som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 3,5

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskild oenologisk metod*

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Särskild oenologisk metod

Gemensamma bestämmelser

Alla druvor som används för att framställa vinet måste komma från Vinohradnícka oblasť Tokaj. Tokajvin får produceras och buteljeras endast i detta område.

2. Tokajské samorodné víno [Tokaj szamorodni-vin]

Särskild oenologisk metod

Tokajské samorodné víno framställs genom alkoholjäsning av Tokajdruvsorter, om förhållandena för massbildning av cibebas (druvor som skrumpnat av botrytis) inte är gynnsamma. Tokajské samorodné víno är uppdelad i följande:

a) Tokajské samorodné suché [torr Tokaj szamorodni] – framställs under år som inte är gynnsamma för framställning av cibebas eller av druvklasar vars cibebas redan plockats för framställning av Tokajvinerna ”Výberové”; de framställda druvorna ska ha en sockerhalt på minst 21 °NM; det framställda vinets resthalt av naturligt socker är högst 10 g/l.

b) Tokajské samorodné sladké [söt Tokaj szamorodni] – framställs av druvor tillsammans med viss cibebas, som inte avlägsnats från druvorna utan bearbetas tillsammans med resten av druvorna, och som måste ha en sockerhalt på minst 24 °NM; vinets naturliga sockerhalt är över 10 g/l.

Tokajské samorodné suché och Tokajské samorodné sladké får inte släppas ut på marknaden förrän de har lagrats i minst två år, varav minst ett år på träfat.

3. Tokajský výber [Tokaj selection]

Särskild oenologisk metod

Tokajský výber framställs genom alkoholjäsning efter det att must med en sockerhalt på minst 21 °NM som kommer från Vinohradnícka oblasť Tokaj eller vin av samma kvalitet och samma årgång som kommer från Vinohradnícka oblasť Tokaj hälls över cibebas. Beroende på mängden tillsatt cibebas är Tokajský výber uppdelad i klasser från tre till sex putňa. Tokajský výber-viner lagras i minst tre år, varav minst två år på träfat.

4. Tokajský mášláš [Tokaj mášláš]

Särskild oenologisk metod

Tokajský mášláš framställs genom alkoholjäsning av must eller vin från samma vinskörd från Vinohradnícka oblasť Tokaj som hällts över jäsningsrester av szamorodni eller výber. Det lagras i minst två år, varav minst ett år på träfat.

5. Tokajský forditáš [Tokaj forditáš]

Särskild oenologisk metod

Tokajský forditáš framställs genom alkoholjäsning av must eller vin från samma vinskörd från Vinohradnícka oblasť Tokaj som hällts över pressade druvrester från cibebas. Det lagras i minst två år, varav minst ett år på träfat.

6. Tokajská výberová esencia [Tokaj essence Selection]

Särskild oenologisk metod

Tokajská výberová esencia framställs genom alkoholjäsning av cibebas. Under skörden plockas druvorna separat, och direkt efter behandlingen hälls must från den särskilda vingården i Vinohradnícka oblasť Tokaj eller vin från samma skörd med en naturlig sockerhalt på minst 180 g/l och 45 g/l sockerfritt extrakt över druvorna. Det lagras i minst två år, varav minst ett år på träfat.

7. Tokajská esencia [Tokaj essence]

Särskild oenologisk metod

Tokajská esencia framställs genom långsam jäsning av självrunnet vin från separat utvald cibebas. Esencia innehåller minst 450 g/l naturligt socker och 50 g/l sockerfritt extrakt. Det lagras i minst två år, varav minst ett år på träfat.

8. Tokajský Furmint [Tokaj furmint]

Särskild oenologisk metod

Vin som framställs genom alkoholjäsning av druvor av sorten furmint med en blandning av druvsorterna lipovina och muškát žltý (högst 15 %) som odlas i Vinohradnícka oblasť Tokaj betecknas Tokajský Furmint.

9. Tokajská Lipovina [Tokaj lipovina]

Särskild oenologisk metod

Vin som framställs genom alkoholjäsning av druvor av sorten lipovina med en blandning av druvsorterna furmint och muškát žltý (högst 15 %) som odlas i Vinohradnícka oblasť Tokaj betecknas Tokajský Lipovina.

10. Tokajský Muškát žltý [Tokaj gul muskat]

Särskild oenologisk metod

Vin som framställs genom alkoholjäsning av druvor av sorten muškát žltý med en blandning av druvsorterna furmint och lipovina (högst 15 %) som odlas i Vinohradnícka oblasť Tokaj betecknas Tokajský Muškát žltý.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg druvor per hektar

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg druvor per hektar

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg druvor per hektar

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg druvor per hektar

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg druvor per hektar

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg druvor per hektar

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg druvor per hektar

8. Tokajská esencia

9 500 kg druvor per hektar

9. Tokajský Forditáš

9 500 kg druvor per hektar

10. Tokajský Mášláš

9 500 kg druvor per hektar

11. Tokajský Furmint

14 000 kg druvor per hektar

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg druvor per hektar

13. Tokajský Muškát žltý

14 000 kg druvor per hektar

14. Akostné víno

14 000 kg druvor per hektar

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné

9 500 kg druvor per hektar

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber

9 500 kg druvor per hektar

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna

9 500 kg druvor per hektar

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber

9 500 kg druvor per hektar

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber

9 500 kg druvor per hektar

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber

9 500 kg druvor per hektar

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno

9 500 kg druvor per hektar

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno

9 500 kg druvor per hektar

23. Likérové víno

14 000 kg druvor per hektar

24. Sekt V.O.

14 000 kg druvor per hektar

25. Pestovateľský sekt

14 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Tokaj är ett slutet vinodlingsområde som avgränsas av gränserna för fastighetsområdena i följande Tokajkommuner: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov och Viničky.

7. **Druvsort(er)**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő – tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta – zeta

8. **Beskrivning av samband**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Vinodling och vinframställning i det avgränsade geografiska området bygger på vinodling på den unika vulkanjorden i Zemplínbergen, och lagring av detta vin, under särskilda klimatförhållanden. Topografin i Zemplínbergen är lätt till måttligt ojämn och kuperad. Regionen kännetecknas av den vulkaniska sammansättningen av jorden, som innehåller andesit, ryolit och ryolitisk tuff, som utgör grunden för tunga ler- eller lersandsjordar som är rika på mineraliska element. Stenarna i jordarna på Zemplínkullarna är övervägande sura. Vingårdarna anläggs på en höjd av 105–320 m över havet. I Vinohradnícka oblasť Tokaj finns endast syd-, sydost- och sydvästvända sluttningar. Sluttningarnas läge gör att vinstockarna under hela dagen utsätts för värmen från höstsolen, och att de sålunda kan producera tillräckliga mängder naturligt socker och aromatiska ämnen i druvorna från de element som finns i jorden, vattnet och luften. Jorden är av vulkaniskt ursprung och kännetecknas av en uttalad stenighet. Jorden har en avgörande inverkan på druvornas mognad. Under de långa soliga dagarna på hösten absorberas solljuset av jorden och frigörs därefter under natten, vilket minskar skillnaderna mellan dag- och nattemperaturen och har en positiv effekt på druvornas mognad. En utmärkande egenskap för jorden i det avgränsade geografiska området är att den fortfarande är varm på morgonen även efter en kylig höstnatt.

Tokajområdet ligger i den kontinentala klimatzonen, med genomsnittliga årliga temperaturer på ca 9,6 °C. Under odlingssäsongen är medeltemperaturen runt 16 °C, med upp till 1 075 soltimmar och en marktemperatur på 13,5 °C på ett djup av 50 cm. Den genomsnittliga nederbörden i området är 608 mm och är störst i juni och juli. Den totala mängden nederbörd är relativ ojämnt fördelad mellan vinter och vår, med jämförbara nivåer av nederbörd på sommaren och hösten. Området kännetecknas av en lång och torr höst. Höstdagarna börjar nästan alltid med morgondimma som främjar förekomst och utveckling av ädelröta i druvorna. Den cibebas som används för framställning av vin är skrumpna druvor som under gynnsamma år bildas i klasar av Tokajsorterna furmint, lipovina och muškát žltý som är drabbade av ädelrötan *Botrytis cinerea* Persoon. Framställningen av vin av högsta kvalitet är kopplad till en särskild teknik för att tillsätta en exakt andel cibebas till en viss kvantitet vin och till de viner som lagrats under flera år på ekfat i tuffkällare.

I norr är området skyddat av Zemplínbergen. I söder, tack vare de sydliga höstvindarna, är det torrt, vilket ger perfekta förutsättningar för utvecklingen av ädelrötan *Botrytis cinerea* och bildandet av cibebas. Cibebas är friska druvor som påverkas av ädelrötan *Botrytis cinerea*, som skadar druvans skal, vilket gör att vattnet avdunstar och sockret koncentreras. De är unika och förekommer endast i detta område. Den vulkaniska jorden ger vinerna större mineralitet och fyllighet, vilket återspeglas i den högre utvinningen.

Klimatet i regionen bidrar till en högre surhet och, beroende på årgång, till bildandet av cibebas och druvornas sockerhalt vid skörd. Jämfört med andra vinodlingsregioner i Slovakien är utvinningen av viner som framställs i detta område högre för alla vinkategorier med 1–3 g/l, med en genomsnittlig surhetsgrad på 12–14 g/l vid skörd och 6–10 g/l i slutprodukten.

De första uppgifterna om vinodling går tillbaka till Romarriket (100-talet). Senare bosatte sig slaver här och gav namnet ”Stokaj” till en ort och en kulle vid sammanflödet av floderna Bodrog och Tisa. På 1200-talet bosatte kung Béla IV området med italienare från regionen Bari som importerade den primära Tokajdruvsorten furmint. Under de turkiska krigen och de 170 åren av turkiskt styre byggdes underjordiska skyddsrum. Dessa källare, som grävts ut i tuffen och som håller en konstant temperatur året runt, började senare användas för att lagra Tokajvin. Det första Tokajvinet av bättre kvalitet framställdes 1650. Tokaj var populärast under 1600- och 1700-talen. Tack vare Frans II Rákóczi hittade vinet fram till Ludvig XIV:s franska kungliga hov, där det belönades med titeln ”VINUM REGUM – REX VINORUM” – ”Kungarnas vin – vinernas kung”. Tokajvin var en favorit hos tsar Peter den store och hans efterträdare Katarina. Tokajvin ansågs ha läkande effekter och användes som ett universalbotemedel mot många åkommor (”Universalis vera medicina”).

Kvaliteten på produkten beror på de särskilda jord- och klimatförhållandena, såväl som på producenternas skicklighet och erfarenhet. Att Tokajvin är unikt fastställdes rättsligt av det slovakiska nationella rådet genom lag nr 4 av den 6 mars 1959, genom att det infördes i det nationella registret, genom att det infördes i WIPO-registret i Genève 1967 och genom bilaterala avtal med Schweiz och Portugal.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

I enlighet med ändrad lag nr 182/2005 om vinodling och vinframställning

Dekret nr 232/2005 från Slovakiens jordbruksministerium om Vinohradnícka oblasť Tokaj.

Dekret nr 237/2005 från Slovakiens jordbruksministerium om detaljer om villkoren för beviljande av planteringsrätter och genomförande av vissa andra bestämmelser i lag nr 182/2005 om vinodling och vinframställning.

Länk till produktspecifikationen

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