C/2023/385

23.10.2023

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 97, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur vitivinicole

(C/2023/385)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti»

PDO-SK-02856

Date de la demande: 19.7.2022

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

5. Vin mousseux de qualité

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

4. **Description du ou des vins**

1. Tokajské samorodné suché [Tokaj szamorodni sec]

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune pâle à jaune doré avec des reflets brunâtres. Des nuances plus claires sont possibles.

Nez: caractéristique, avec des notes de fruits surmûris et de noix.

Bouche: saveur allant du miel au caramel, avec des notes de fruits surmûris et évoquant le pain.

Caractéristiques analytiques:

teneur en sucre résiduel (glucose + fructose) jusqu'à 10 g/l,

extrait sans sucre: 23 g/l au minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

[1] JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	5,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	300

2. Tokajské samorodné sladké [Tokaj szamorodni doux]

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune pâle à jaune doré avec des reflets brunâtres. Des nuances plus claires sont possibles.

Nez: caractéristique, avec des notes de fruits surmûris et de noix.

Bouche: saveur allant du miel au caramel, avec des notes de fruits surmûris et évoquant le pain.

Caractéristiques analytiques:

teneur en sucre résiduel (glucose + fructose) supérieure à 10 g/l,

extrait sans sucre: 23 g/l minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	5,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	300

3. Tokajský výber 3-putňový [vin Tokaj de sélection à trois putňa (hottes)]

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à ambre profond.

Nez: caractéristique, avec des notes de fruits surmûris et de noix.

Bouche: saveur allant du miel au caramel, avec des notes de fruits surmûris et évoquant le pain.

Caractéristiques analytiques:

teneur en sucre résiduel: 60 g/l,

extrait sans sucre: 25 g/l minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	6
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	35
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

4. Tokajský výber 4-putňový [vin Tokaj de sélection à quatre putňa (hottes)]

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à ambre profond.

Nez: caractéristique, avec des notes de fruits surmûris et de noix.

Bouche: saveur allant du miel au caramel, avec des notes de fruits surmûris et évoquant le pain.

Caractéristiques analytiques:

teneur en sucre résiduel: 90 g/l,

extrait sans sucre: 30 g/l minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	6
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	35
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

5. Tokajský výber 5-putňový [vin Tokaj de sélection à cinq putňa (hottes)]

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à ambre profond.

Nez: caractéristique, avec des notes de fruits surmûris et de noix.

Bouche: saveur allant du miel au caramel, avec des notes de fruits surmûris et évoquant le pain.

Caractéristiques analytiques:

teneur en sucre résiduel: 120 g/l,

extrait sans sucre: 35 g/l minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	6
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	35
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

6. Tokajský výber 6-putňový [vin Tokaj de sélection à six putňa (hottes)]

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à ambre profond.

Nez: caractéristique, avec des notes de fruits surmûris et de noix.

Bouche: saveur allant du miel au caramel, avec des notes de fruits surmûris et évoquant le pain.

Caractéristiques analytiques:

teneur en sucre résiduel: 150 g/l,

extrait sans sucre: 40 g/l minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	6
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	35
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

7. Tokajský mášláš [mášláš de Tokaj]

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à jaune-ambre vif.

Nez: caractéristique, avec des notes de fruits surmûris, de noix et d'hydromel.

Bouche: saveur allant du miel au caramel, avec des notes de fruits surmûris et évoquant le pain.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 23 g/l minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	6
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	350

8. Tokajský forditáš [forditáš de Tokaj]

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à jaune-ambre vif.

Nez: caractéristique, avec des notes de fruits surmûris, de noix et d'hydromel.

Bouche: saveur allant du miel au caramel, avec des notes de fruits surmûris et évoquant le pain.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 23 g/l minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	6
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	350

9. Tokajská výberová esencia [essence de sélection du Tokaj]

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à ambre profond.

Nez: caractéristique, avec des notes de fruits surmûris et de noix.

Bouche: saveur allant du miel au caramel, avec des notes de fruits surmûris et évoquant le pain.

Caractéristiques analytiques:

teneur en sucre résiduel: minimum 180 g/l,

extrait sans sucre: 45 g/l au minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6
Acidité totale minimale	6
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	35
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

10. Tokajská esencia [essence de Tokaj]

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune à jaune-ambre vif.

Nez: caractéristique, avec des notes de fruits surmûris et de noix.

Bouche: saveur allant du miel au caramel, avec des notes de fruits surmûris et évoquant le pain.

Caractéristiques analytiques:

titre alcoométrique acquis:	8 % du volume au maximum,
teneur en sucre résiduel:	au-dessus de 450 g/l,
extrait sans sucre:	50 g/l au minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	1,2
Acidité totale minimale	8
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

11. Tokajský Furmint [Furmint de Tokaj]

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune verdâtre à jaune-ambre profond. La couleur devient plus profonde en fonction du degré de maturation et de la teneur en botrytis.

Nez: notes florales et de fruits secs moins intenses, qui s'amplifient avec des attributs plus élevés. La maturation fait apparaître des notes de miel et d'épices.

Bouche: dégage les arômes primaires frais des raisins, une minéralité, une acidité, intensifiés par la maturation. Les vins sont caractérisés par une teneur plus élevée en acides, qui font partie de leur structure de base. Ce composant forme un ensemble harmonieux avec les niveaux plus élevés de sucre naturel et d'alcool.

Caractéristiques analytiques:

Anhydride sulfureux total: au maximum 200 mg/l; si la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l, au maximum 250 mg/l.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	250

12. Tokajská Lipovina [Lipovina de Tokaj]

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune verdâtre à jaune-ambre profond. La couleur devient plus profonde en fonction du degré de maturation et de la teneur en botrytis.

Nez: notes florales et de fruits secs moins intenses, qui s'amplifient avec des attributs plus élevés. La maturation fait apparaître des notes de miel et d'épices.

Bouche: dégage les arômes primaires frais des raisins, une minéralité, une acidité, intensifiés par la maturation. Les vins sont caractérisés par une teneur plus élevée en acides, qui font partie de leur structure de base. Ce composant forme un ensemble harmonieux avec les niveaux plus élevés de sucre naturel et d'alcool.

Caractéristiques analytiques:

Anhydride sulfureux total: au maximum 200 mg/l; si la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l, au maximum 250 mg/l.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	250

13. Tokajský Muškát žltý [Muscat jaune de Tokaj]

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune verdâtre à jaune-ambre profond. La couleur devient plus profonde en fonction du degré de maturation et de la teneur en botrytis.

Nez: notes intenses de fruits secs et notes florales, qui s'amplifient avec des attributs plus élevés. La maturation fait apparaître des notes de miel et d'épices.

Bouche: dégage les arômes primaires frais des raisins, une minéralité, une acidité, intensifiés par la maturation. Les vins sont caractérisés par une acidité harmonieuse. Ce composant forme un ensemble agréable associé aux niveaux plus élevés de sucre naturel et d'alcool.

Caractéristiques analytiques:

Anhydride sulfureux total: au maximum 200 mg/l; si la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l, au maximum 250 mg/l.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	250

14. Akostné víno [Vin de qualité]

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir des fibres isolées provenant du filtre, de petites particules de liège et de fins cristaux de tartre.

Robe: jaune verdâtre à jaune-ambre profond. La couleur devient plus profonde en fonction du degré de maturation et de la teneur en botrytis.

Nez: notes de fruits secs et notes florales, qui s'amplifient avec des attributs plus élevés. Des notes de miel et d'épices et des notes intenses et variées figurent dans la palette d'arômes que la maturation développe.

Bouche: dégage les arômes primaires frais des raisins, une minéralité, une acidité, intensifiés par la maturation. Les acides, les sucres naturels et l'alcool forment un ensemble harmonieux.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16 g/l au minimum,

anhydride sulfureux total: au maximum 200 mg/l; si la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l, au maximum 250 mg/l.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	3,5

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	250

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné [«Akostné víno» avec attribut de catégorie «kabinetné» («kabinett»)]

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir des fibres isolées provenant du filtre, de petites particules de liège et de fins cristaux de tartre.

Robe: jaune verdâtre à jaune-ambre profond. La couleur devient plus profonde en fonction du degré de maturation et de la teneur en botrytis.

Nez: notes de fruits secs et notes florales, qui s'amplifient avec des attributs plus élevés. Des notes de miel et d'épices et des notes intenses et variées figurent dans la palette d'arômes que la maturation développe.

Bouche: dégage les arômes primaires frais des raisins, une minéralité, une acidité, intensifiés par la maturation. Les acides, les sucres naturels et l'alcool forment un ensemble harmonieux.

Caractéristiques analytiques:

lorsque la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l, la valeur augmente de 50 mg/l,

extrait sans sucre:	16,5 g/l au minimum,
acidité de titration:	3,5 g/l au minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	3,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber [«Akostné vín» avec attribut de catégorie «neskorý zber» («vendange tardive»)]

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir des fibres isolées provenant du filtre, de petites particules de liège et de fins cristaux de tartre.

Robe: jaune verdâtre à jaune-ambre profond. La couleur devient plus profonde en fonction du degré de maturation et de la teneur en botrytis.

Nez: notes de fruits secs et notes florales, qui s'amplifient avec des attributs plus élevés. Des notes de miel et d'épices et des notes intenses et variées figurent dans la palette d'arômes que la maturation développe.

Bouche: dégage les arômes primaires frais des raisins, une minéralité, une acidité, intensifiés par la maturation. Les acides, les sucres naturels et l'alcool forment un ensemble harmonieux.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16,5 g/l minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	3,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	300

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna [«Akostné víno» avec attribut de catégorie «výber z hrozna» («sélection de raisins»)]

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir des fibres isolées provenant du filtre, de petites particules de liège et de fins cristaux de tartre.

Robe: jaune verdâtre à jaune-ambre profond. La couleur devient plus profonde en fonction du degré de maturation et de la teneur en botrytis.

Nez: notes de fruits secs et notes florales, qui s'amplifient avec des attributs plus élevés. Des notes de miel et d'épices et des notes intenses et variées figurent dans la palette d'arômes que la maturation développe.

Bouche: dégage les arômes primaires frais des raisins, une minéralité, une acidité, intensifiés par la maturation. Les acides, les sucres naturels et l'alcool forment un ensemble harmonieux.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16,5 g/l minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	3,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	350

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber [«Akostné víno» avec attribut de catégorie «bobuľový výber» («sélection de baies de raisin»)]

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir des fibres isolées provenant du filtre, de petites particules de liège et de fins cristaux de tartre.

Robe: jaune verdâtre à jaune-ambre profond. La couleur devient plus profonde en fonction du degré de maturation et de la teneur en botrytis.

Nez: notes de fruits secs et notes florales, qui s'amplifient avec des attributs plus élevés. Des notes de miel et d'épices et des notes intenses et variées figurent dans la palette d'arômes que la maturation développe.

Bouche: dégage les arômes primaires frais des raisins, une minéralité, une acidité, intensifiés par la maturation. Les acides, les sucres naturels et l'alcool forment un ensemble harmonieux.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16,5 g/l minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	8
Acidité totale minimale	3,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber [«Akostné víno» avec attribut de catégorie «hrozienkový výber» («sélection de raisins»)]

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir des fibres isolées provenant du filtre, de petites particules de liège et de fins cristaux de tartre.

Robe: jaune verdâtre à jaune-ambre profond. La couleur devient plus profonde en fonction du degré de maturation et de la teneur en botrytis.

Nez: notes de fruits secs et notes florales, qui s'amplifient avec des attributs plus élevés. Des notes de miel et d'épices et des notes intenses et variées figurent dans la palette d'arômes que la maturation développe.

Bouche: dégage les arômes primaires frais des raisins, une minéralité, une acidité, intensifiés par la maturation. Les acides, les sucres naturels et l'alcool forment un ensemble harmonieux.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16,5 g/l minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	8
Acidité totale minimale	3,5

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	30
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber [«Akostné víno» avec attribut de catégorie «cibébový/botrytický výber» («sélection de cibebas/raisins botrytisés»)]

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir des fibres isolées provenant du filtre, de petites particules de liège et de fins cristaux de tartre.

Robe: jaune verdâtre à jaune-ambre profond. La couleur devient plus profonde en fonction du degré de maturation et de la teneur en botrytis.

Nez: notes de fruits secs et notes florales, qui s'amplifient avec des attributs plus élevés. Des notes de miel et d'épices et des notes intenses et variées figurent dans la palette d'arômes que la maturation développe.

Bouche: dégage les arômes primaires frais des raisins, une minéralité, une acidité, intensifiés par la maturation. Les acides, les sucres naturels et l'alcool forment un ensemble harmonieux.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16,5 g/l minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	8
Acidité totale minimale	3,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	30
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno [«Akostné víno» avec attribut de catégorie «ľadové víno» («vin de glace»)]

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir des fibres isolées provenant du filtre, de petites particules de liège et de fins cristaux de tartre.

Robe: jaune verdâtre à jaune-ambre profond. La couleur devient plus profonde en fonction du degré de maturation et de la teneur en botrytis.

Nez: notes de fruits secs et notes florales, qui s'amplifient avec des attributs plus élevés. Des notes de miel et d'épices et des notes intenses et variées figurent dans la palette d'arômes que la maturation développe.

Bouche: dégage les arômes primaires frais des raisins, une minéralité, une acidité, intensifiés par la maturation. Les acides, les sucres naturels et l'alcool forment un ensemble harmonieux.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16,5 g/l minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6
Acidité totale minimale	3,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	30
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno [«Akostné víno» avec attribut de catégorie «slamové víno» («vin de paille»)]

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir des fibres isolées provenant du filtre, de petites particules de liège et de fins cristaux de tartre.

Robe: jaune verdâtre à jaune-ambre profond. La couleur devient plus profonde en fonction du degré de maturation et de la teneur en botrytis.

Nez: notes de fruits secs et notes florales, qui s'amplifient avec des attributs plus élevés. Des notes de miel et d'épices et des notes intenses et variées figurent dans la palette d'arômes que la maturation développe.

Bouche: dégage les arômes primaires frais des raisins, une minéralité, une acidité, intensifiés par la maturation. Les acides, les sucres naturels et l'alcool forment un ensemble harmonieux.

Caractéristiques analytiques:

extrait sans sucre: 16,5 g/l minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6
Acidité totale minimale	3,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	30
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

23. Likérové víno [vin de liqueur]

Caractéristiques organoleptiques:

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir des fibres isolées provenant du filtre, de petites particules de liège et de fins cristaux de tartre.

Robe: jaune verdâtre à jaune-ambre profond. La couleur devient plus profonde en fonction du degré de maturation et de la teneur en botrytis.

Nez: notes de fruits secs et notes florales, qui s'amplifient avec des attributs plus élevés. Des notes de miel et d'épices et des notes intenses et variées figurent dans la palette d'arômes que la maturation développe.

Bouche: dégage les arômes primaires frais des raisins, une minéralité, une acidité, intensifiés par la maturation. Les acides, les sucres naturels et l'alcool forment un ensemble harmonieux.

Caractéristiques analytiques:

titre alcoométrique total: au minimum 17,5 % de volume,

anhydride sulfureux total: au maximum 150 mg/l pour les vins avec la teneur en sucre résiduel jusqu'à 5 g/l, au maximum 200 mg/l pour les vins avec la teneur en sucre résiduel supérieure à 5 g/l.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	3,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

24. Sekt V.O. [Vin mousseux provenant de la région viticole]

Caractéristiques organoleptiques:

Le vin mousseux en provenance de la zone géographique délimitée présente un style fondamentalement différent de ceux provenant d'autres régions. Grâce à la localisation et aux conditions pédologiques et climatiques, ainsi qu'aux types définis de cépages autorisés, les vins mousseux expriment richesse et plénitude.

Robe: jaune verdâtre à jaune-ambre profond.

Nez: riche palette d'arômes de fruits mûrs avec des notes de levure moins prononcées.

Effervescence: fine et persistante.

Bouche: texture crémeuse avec un goût moyen à intense de fruits mûris avec une acidité juteuse et élégante bien équilibrée.

Caractéristiques analytiques:

titre alcoométrique total: au minimum 10,0 % de volume,

extrait sans sucre: 16 g/l minimum.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	3,5

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	185

25. Pestovateľský sekt [Vin mousseux de vigneron]

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune verdâtre à jaune-ambre profond.

Nez: riche palette d'arômes de fruits mûrs avec des notes de levure moins prononcées.

Effervescence: fine et persistante.

Bouche: texture crémeuse avec un goût moyen à intense de fruits mûris avec une acidité juteuse et élégante bien équilibrée.

Caractéristiques analytiques:

titre alcoométrique total: au minimum 10,0 % de volume,

extrait sans sucre: minimum 16,5 g/l.

Même si le titre alcoométrique total maximal n'apparaît pas dans le tableau, le cahier des charges remplit toutes les conditions prévues par la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	3,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	185

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. ***Pratiques œnologiques essentielles***

TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti

Pratique œnologique spécifique

La totalité des raisins utilisés pour la production de ce vin doit provenir de la zone viticole définie au point 6. Zone géographique délimitée: le «TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti» ne peut être produit et mis en bouteille que dans cette zone.

Samorodné suché víno

Pratique œnologique spécifique

Le «samorodné suché víno» est produit par fermentation alcoolique à partir de raisins des cépages de Tokaj cultivés dans les vignobles qualifiés, si les conditions pour l'obtention de raisins botrytisés (raisins persillés par l'action de la pourriture noble *Botrytis cinerea*) en grandes quantités ne sont pas favorables. Tout d'abord, les raisins botrytisés destinés à la production de vins de «sélection» du Tokaj sont récoltés sur les grappes des ceps. La teneur en sucre des raisins obtenus doit être au minimum de 21 °NM. Le vin peut être mis sur le marché au plus tôt après deux ans de vieillissement, dont au moins un an en fûts de bois.

Samorodné sladké víno

Pratique œnologique spécifique

Le «Tokajské sladké víno» est produit par fermentation alcoolique à partir de raisins des cépages de Tokaj cultivés dans les vignobles qualifiés, si les conditions pour l'obtention de raisins botrytisés en grandes quantités ne sont pas favorables. Il est produit à partir de raisins et d'une certaine quantité de raisins botrytisés, lesquels ne sont pas séparés du cep mais traités avec les autres raisins, dont la teneur en sucre doit être au minimum de 24 °NM; la teneur en sucre naturel du vin est supérieure à 10 g/l. Le vin peut être mis sur le marché au plus tôt après deux ans de vieillissement, dont au moins un an en fûts de bois.

Výber 3-putňový

Pratique œnologique spécifique

Le «výber 3-putňový» est un vin produit par fermentation alcoolique après l'immersion des raisins botrytisés issus des vignobles qualifiés dans du moût à la teneur minimale en sucre de 21 °NM ou dans du vin de même qualité et du même millésime et provenant des vignobles qualifiés. Selon la quantité de raisins botrytisés ajoutés, le «Tokajský výber» sera divisé en catégories allant de «3-putňový» au «6-putňový» [3 à 6 «putňa», terme indiquant la hotte utilisée pour récolter les raisins]. Il peut être mis sur le marché au plus tôt après trois ans de vieillissement, dont au moins deux ans en fûts de bois.

Výber 4-putňový

Pratique œnologique spécifique

Le «výber 4-putňový» est un vin produit par fermentation alcoolique après l'immersion des raisins botrytisés issus des vignobles qualifiés dans du moût à la teneur minimale en sucre de 21 °NM ou dans du vin de même qualité et du même millésime et provenant des vignobles qualifiés. Selon la quantité de raisins botrytisés ajoutés, le «Tokajský výber» sera divisé en catégories allant de «3-putňový» à «6-putňový» (de 3 à 6 hottes). Il peut être mis sur le marché au plus tôt après trois ans de vieillissement, dont au moins deux ans en fûts de bois.

Výber 5-putňový

Pratique œnologique spécifique

Le «výber 5-putňový» est un vin produit par fermentation alcoolique après l'immersion des raisins botrytisés issus des vignobles qualifiés dans du moût à la teneur minimale en sucre de 21 °NM ou dans du vin de même qualité et du même millésime et provenant des vignobles qualifiés. Selon la quantité de raisins botrytisés ajoutés, le «Tokajský výber» sera divisé en catégories allant de «3-putňový» à «6-putňový» (de 3 à 6 hottes). Il peut être mis sur le marché au plus tôt après trois ans de vieillissement, dont au moins deux ans en fûts de bois.

Výber 6-putňový

Pratique œnologique spécifique

Le «výber 6-putňový» est un vin produit par fermentation alcoolique après l'immersion des raisins botrytisés issus des vignobles qualifiés dans du moût à la teneur minimale en sucre de 21 °NM ou dans du vin de même qualité et du même millésime et provenant des vignobles qualifiés. Selon la quantité de raisins botrytisés ajoutés, le «Tokajský výber» sera divisé en catégories allant de «3-putňový» à «6-putňový» (de 3 à 6 hottes). Il peut être mis sur le marché au plus tôt après trois ans de vieillissement, dont au moins deux ans en fûts de bois.

Mášláš

Pratique œnologique spécifique

Le «mášláš» est un vin produit par fermentation alcoolique de moût ou de vin du même millésime provenant des vignobles qualifiés, versé sur la lie de fermentation de «samorodné» ou «výber». Le vin peut être mis sur le marché au plus tôt après deux ans de vieillissement, dont au moins un an en fûts de bois.

Forditáš

Pratique œnologique spécifique

Le «forditáš» est un vin produit par fermentation alcoolique de moût ou de vin du même millésime provenant des vignobles qualifiés, versé sur le marc des raisins botrytisés cultivés dans les vignobles qualifiés. Le vin peut être mis sur le marché au plus tôt après deux ans de vieillissement, dont au moins un an en fûts de bois.

Výberová esencia

Pratique œnologique spécifique

Le «výberová esencia» est un vin issu de la fermentation alcoolique des raisins botrytisés provenant des vignobles qualifiés. Pendant la récolte, les baies de raisins sont sélectionnées séparément et sont immergées, immédiatement après la transformation, dans le moût provenant du vignoble défini ou dans du vin «TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti» du même millésime qui contient au moins 180 g/l de sucre naturel et 45 g/l d'extrait sans sucre. Le vin peut être mis sur le marché au plus tôt après trois ans de vieillissement, dont au moins deux ans en fûts de bois.

Esencia

Pratique œnologique spécifique

L'«esencia» est un vin issu de la fermentation lente du vin de goutte obtenu à partir de raisins botrytisés sélectionnés séparément et provenant des vignobles qualifiés. L'«esencia» contient au moins 450 g/l de sucre naturel et 50 g/l d'extrait sans sucre. Il peut être mis sur le marché au plus tôt après trois ans de vieillissement, dont au moins deux ans en fûts de bois.

Furmint

Pratique œnologique spécifique

Le «furmint» est un vin produit par la fermentation alcoolique de raisins du cépage Furmint auxquels sont ajoutés des raisins des cépages Lipovina et Muškát žltý (ne représentant pas plus de 15 % au total) cultivés dans les vignobles qualifiés.

Lipovina

Pratique œnologique spécifique

Le «lipovina» est un vin produit par la fermentation alcoolique de raisins du cépage Lipovina auxquels sont ajoutés des raisins des cépages Furmint et Muškát žltý (ne représentant pas plus de 15 % au total) cultivés dans les vignobles qualifiés.

Muškát žltý

Pratique œnologique spécifique

Le «muškát žltý» est un vin produit par la fermentation alcoolique de raisins du cépage Muškát žltý auxquels sont ajoutés des cépages Furmint et Lipovina (ne représentant pas plus de 15 % au total) cultivés dans les vignobles qualifiés.

Akostné víno

Pratique œnologique spécifique

Pour la production d'«akostné víno», les raisins doivent atteindre une teneur minimale en sucre de 17 °NM à la récolte. Les raisins ou le moût de raisin peuvent être enrichis jusqu'à un maximum de 22 °NM pour le vin blanc.

«Akostné víno s prívlastkom» («Akostné víno» avec attribut)

Pratique œnologique spécifique

Pour la production de ce vin, les raisins doivent être récoltés à maturité et certifiés au moment de la récolte. Le vin ne peut pas être enrichi ni conservé chimiquement autrement qu'au moyen de dioxyde de soufre.

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «kabinetné»

Pratique œnologique spécifique

L'«akostné víno» portant l'attribut «kabinetné» est produit à partir de raisins récoltés à maturité ayant une teneur minimale en sucre de 19° NM au moment de la récolte.

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «neskorý zber»

Pratique œnologique spécifique

L'«akostné víno» portant l'attribut «neskorý zber» est produit à partir de raisins récoltés à maturité ayant une teneur minimale en sucre de 21° NM au moment de la récolte.

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «výber z hrozna»

Pratique œnologique spécifique

L'«akostné víno» portant l'attribut «výber z hrozna» est produit à partir de raisins récoltés à maturité ayant une teneur minimale en sucre de 23° NM au moment de la récolte et issus de grappes soigneusement sélectionnées.

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «bobuľový výber»

Pratique œnologique spécifique

L'«akostné víno» portant l'attribut «bobuľový výber» est produit à partir de grappes de raisins surmûris sélectionnés, dont les grains non mûris et abîmés ont été retirés, et qui présentent une teneur minimale en sucre de 26° NM au moment de la récolte.

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «hrozienkový výber»

Pratique œnologique spécifique

L'«akostné víno» portant l'attribut «hrozienkový výber» est produit à partir de raisins surmûris sélectionnés à la main, dont la teneur minimale en sucre est de 28° NM au moment de la récolte.

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «cibébový/botrytický výber»

Pratique œnologique spécifique

L'«akostné víno» portant l'attribut «cibébový» ou «botrytický výber» est produit exclusivement à partir de raisins surmûris, sélectionnés à la main et botrytisés (*Botrytis cinerea*), dont la teneur minimale en sucre est de 28° NM au moment de la récolte.

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «ľadové víno»

Pratique œnologique spécifique

L'«akostné víno» avec attribut de catégorie «ľadové víno» est produit exclusivement à partir de raisins récoltés à une température de – 7° C ou plus basse. Les raisins doivent rester congelés au cours de la récolte et de la transformation; le moût obtenu doit avoir une teneur minimale en sucre de 27 °NM.

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «slamové víno»

Pratique œnologique spécifique

L'«akostné víno» portant l'attribut «slamové víno» est produit à partir de raisins bien mûris, mis à sécher sur des cordes, de la paille ou des roseaux avant leur transformation; le moût obtenu doit avoir une teneur minimale en sucre de 27 ° NM.

Sekt V.O.

Pratique œnologique spécifique

Aux fins de la production de «Sekt V.O.», le raisin, le moût, le vin et autres ingrédients utilisés doivent provenir de la zone géographique délimitée.

Pestovateľský sekt

Pratique œnologique spécifique

Aux fins de la production de «pestovateľský sekt», le raisin, le moût, le vin et autres ingrédients utilisés doivent provenir du vignoble d'un producteur de la zone viticole délimitée.

Odrodové víno [«vin de cépage»]

Pratique œnologique spécifique

L'«odrodové víno» est un vin produit exclusivement à partir d'un seul cépage; le coupage avec d'autres cépages est admis, dans la limite de 15 % du poids.

Značkové víno [«vin de marque»]

Pratique œnologique spécifique

Le «značkové víno» est un vin produit selon une recette du fabricant approuvée par le producteur. Ce fait doit toujours être mentionné dans le registre de production du lot.

b. ***Rendements maximaux***

Samorodné suché

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

Samorodné sladké

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

Výber 3-putňový

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

Výber 4-putňový

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

Výber 5-putňový

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

Výber 6-putňový

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

Výberová esencia

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

Esencia

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

Fordítáš

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

Mášláš

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

Furmint

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

Lipovina

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

Muškát žltý

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

Akostné víno [vin de qualité]

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «kabinetné»

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «neskorý zber»

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «výber z hrozna»

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «bobuľový výber»

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «hrozienkový výber»

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «cibébový/botrytický výber»

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «ľadové víno»

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

«Akostné víno» avec attribut de catégorie «slamové víno»

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

Likérové víno [vin de liqueur]

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

Sekt V.O.

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

Pestovateľský sekt

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Le «TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti» est produit dans la zone viticole fermée délimitée par les frontières des sections cadastrales des communes suivantes: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochov et Viničky.

7. **Cépages principaux**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő - Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta - Zeta

8. **Description du ou des liens**

8.1. *«TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti»*

La vitiviniculture dans la zone géographique délimitée est fondée sur la viticulture et l'élevage du vin sur un sol particulier d'origine volcanique des hauteurs de Zemplín, dans des conditions climatiques particulières. Le relief des hauteurs de Zemplín est légèrement à moyennement accidenté, son caractère est vallonné. Le caractère de cette zone est dû à la composition volcanique du sol, lequel contient des andésites, des ryolithes et leurs tufs, qui constituent la base des terres lourdes argileuses et argilo-glaiseuses, riches en éléments minéraux. Les roches dans les sols des coteaux de Zemplín sont généralement de nature acide. Les vignobles sont plantés à une altitude de 105 à 320 mètres au-dessus du niveau de la mer. Seuls les versants orientés vers le sud, le sud-est et le sud-ouest sont classés dans la zone viticole. Ce type d'orientation des versants permet aux plants de vigne d'être exposés toute la journée à la chaleur du soleil d'automne capable de produire dans les baies de raisin, à partir des éléments nutritifs de la terre, de l'eau et de l'air, une quantité suffisante de sucre naturel et de substances aromatiques. Le sol est fortement caillouteux, d'origine volcanique. L'action du sol a des effets irremplaçables sur la maturation des raisins. Pendant les longues journées ensoleillées d'automne, le sol absorbe les rayons du soleil, émis ensuite la nuit. Le sol contribue ainsi à atténuer les différences entre les températures diurnes et nocturnes et a un effet positif sur le mûrissement des vignes. Une caractéristique typique du sol dans la zone géographique délimitée est qu'il est encore chaud le matin même après une nuit froide d'automne.

Le climat de la zone viticole est continental, avec une température moyenne annuelle d'environ 9,6 °C et, pendant la période de végétation, une température moyenne d'environ 16 °C. La durée moyenne d'ensoleillement pendant la période de végétation est de 1 075 heures et la température du sol à une profondeur de 50 cm de 13,5 °C. Les précipitations moyennes atteignent 608 mm, les mois de juin et de juillet enregistrant les pluies les plus abondantes. Le volume total des précipitations est réparti de manière assez inégale en hiver et au printemps, tandis que les niveaux de précipitation sont comparables en été et en automne. La zone se caractérise par un automne long et sec. Les journées d'automne commencent presque régulièrement par des brouillards matinaux favorisant la formation et le développement de la pourriture noble sur les baies de raisin. Les raisins botrytisés utilisés pour la production de vin sont des baies de raisin flétries qui se forment, lors des millésimes favorables, dans les grappes des cépages Furmint, Lipovina, Muškát žltý, Kabar, Kövérszölö et Zéta atteints par la forme de pourriture noble *Botrytis cinerea* (Persoon). La production de vins de la plus haute qualité repose sur une technique spéciale consistant à ajouter une proportion exacte de raisins botrytisés à un volume déterminé de vin et à élever ce vin en fûts de chêne dans des caves en tuf pendant plusieurs années.

La zone est protégée au nord par les hauteurs de Zemplín; elle est sèche au sud grâce aux vents du sud qui soufflent à l'automne, offrant ainsi des conditions idéales pour le développement de la pourriture noble *Botrytis cinerea* et la formation de raisins botrytisés. Les raisins botrytisés sont des baies de raisin saines atteintes par la forme de pourriture *Botrytis cinerea* qui rend la peau de la baie poreuse avec pour effets de faire s'évaporer l'eau et se concentrer le sucre. Ils sont uniques et ne se forment que dans cette zone. Le sol volcanique offre aux vins une minéralité plus élevée et une plus grande plénitude exprimée par l'extrait.

Les conditions climatiques de cette zone contribuent au niveau d'acidité plus élevé et, selon les millésimes, à la formation de raisins botrytisés et à la teneur en sucre des raisins à la récolte. Par rapport aux autres zones viticoles de Slovaquie, l'extrait de vins produits dans cette zone est plus élevé de 1 à 3 g/l concernant toutes les catégories de vins, l'acidité moyenne est comprise entre 12 et 14 g/l à la récolte et entre 6 et 10 g/l dans le produit fini.

Les premières connaissances sur la viticulture remontent à l'époque de l'Empire romain (II^{e} siècle). Plus tard, les Slaves s'installèrent dans la région et donnèrent le nom de «Stokaj» à une localité et une colline situées à la confluence des rivières Bodrog et Tisa. Au XIII^{e} siècle, le roi Béla IV colonisa cette zone avec des Italiens provenant de la région de Bari, qui y importèrent le cépage de base du Furmint. Durant les guerres ottomanes et les 170 ans de l'occupation ottomane, des abris furent construits sous terre. Ces caves, creusées dans le tuf et gardant une température constante toute l'année, commencèrent plus tard à être utilisées pour stocker du vin. Le premier vin de qualité supérieure fut produit en 1650. La région a connu son plus grand essor aux XVII^{e} et XVIII^{e} siècles. François Rákóczi II l'introduisit à la cour royale française de Louis XIV, où il fut qualifié de «VINUM REGUM – REX VINORUM» («Vin des rois – Roi des vins»). Le «TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti» était également très apprécié par le tsar Pierre le Grand, puis par Catherine, qui lui succéda. Des effets curatifs lui ayant été attribués, il fut administré comme un remède universel pour traiter de nombreuses maladies (Universalis vera medicina).

La qualité de ce produit découle des conditions pédoclimatiques particulières ainsi que de la compétence et de l'expérience des producteurs.

8.2. *Vin, vin de liqueur, vin mousseux de qualité et vin mousseux de qualité de type aromatique*

Toutes les catégories des produits de la vigne (vin, vin de liqueur, vin mousseux de qualité et vin mousseux de qualité de type aromatique) ont un lien étroit avec la région, qui est caractérisée principalement par la roche volcanique, un substrat de tuf et le caractère très pentu de ses vignobles. Les étés secs, les pluies automnales et le climat humide entraînent l'infestation des baies de raisin par la pourriture noble ainsi que la formation de raisins botrytisés. Les vins sont vieillis dans des fûts en bois dans des caves en tuf où se propage la moisissure *Cladosporium cellare*, qui humidifie l'air à une température constante quelle que soit la saison, conférant ainsi au vin son bouquet et son goût caractéristiques. Le savoir-faire des producteurs joue un rôle essentiel dans la production du vin; ces connaissances sont transmises de génération en génération et concernent le choix des cépages cultivés dans la zone, la récolte et la transformation des raisins, ainsi que la production et l'élevage du vin. Le cahier des charges est établi à partir des caractéristiques de la zone géographique, à laquelle il est lié.

Conditions pédoclimatiques et qualité du vin

L'influence du sous-sol et du sol est un facteur important de la qualité du vin. La roche volcanique des hauteurs de Zemplín et le sous-sol en tuf sont extraordinairement divers sur le plan géologique et sont essentiels pour la culture des cépages sélectionnés. La localisation du vignoble a des incidences sur la qualité du vin. Celle-ci est influencée par l'épaisseur de la couche du sol, la composition des roches de tuf, le terrain en pente et le positionnement de la commune. Les vignobles sont classés en catégories de qualité. Historiquement, les vignobles de grande qualité ont toujours été situés sur les versants sud et sud-ouest. Sous l'effet de l'altération des minéraux, ces sols sont plus riches en potassium, en magnésium et en de nombreux autres oligo-éléments, caractéristique qui transparaît dans la robe, la bouche et le nez du vin.

Conditions climatiques et qualité du vin

La zone géographique délimitée connaît un microclimat particulièrement favorable au développement des vins «výber» [«de sélection»] du Tokaj, des vins doux naturellement raffinés et des vins blancs secs de qualité, dont la production remonterait au XIII^{e} siècle.

La période de mûrissement des raisins atteint son pic durant la période englobant la sécheresse du mois d'août et le début de septembre. La hausse des précipitations vers la fin septembre et au début d'octobre favorise le développement de moisissure, en raison de l'infestation des baies par la pourriture noble *Botrytis cinerea*. La pourriture s'attaque aux baies de raisin, entraînant l'évaporation de leur humidité et leur concentration en sucres naturels purs (55-65 %). Ce phénomène naturel recherché a des effets bénéfiques sur la méthode de mûrissement unique des raisins et des raisins botrytisés, et provoque une réduction naturelle de l'acidité. La zone géographique délimitée est l'une des rares régions au monde dans lesquelles le champignon *Botrytis cinerea* a un effet bénéfique. Ce sont ces mêmes raisins botrytisés qui créent le parfum et le goût inimitables des vins; ils dégagent des arômes botrytisés, fruités et évoquant le miel, comme la fleur de tilleul, la fleur de robinier, le coing, l'abricot et des saveurs similaires.

Élevage des vins dans des caves en tuf et fûts en bois

Outre ses caractéristiques naturelles, la zone délimitée présente une spécificité résultant du facteur humain existant depuis le XV^{e} siècle et qui joue un rôle unique dans le vieillissement du vin. Il s'agit des caves creusées dans le tuf, roche fragile mais solide. La température des caves est constante quelle que soit la saison. Elle est comprise entre environ 8 et 12 °C. Les murs sont largement tapissés de la moisissure *Cladosporium cellare*, qui est un important régulateur de l'humidité dans la cave et qui influence le vieillissement des vins. L'élevage a lieu dans des fûts en bois entreposés dans la cave, ce qui influence le goût, la qualité, la couleur et le bouquet des vins. La combinaison de cet espace et des fûts en bois crée un lieu spécifique pour la production de vins de grande qualité.

La production de vin mousseux de qualité et de vin mousseux de qualité de type aromatique est influencée par le climat, qui a une incidence sur la période de mûrissement plus longue des raisins. Le sol volcanique est un facteur important de la lenteur du processus de mûrissement. Les cépages autorisés qui ont été plantés apportent aux vins mousseux un riche parfum fruité, une palette d'arômes et une acidité subtile. La combinaison de ces facteurs et des raisins mûris avec une teneur en acides plus élevée de structure idéale au moment de la récolte est prédestinée à la production de vin mousseux de qualité et de vin mousseux de qualité de type aromatique.

Les exigences du cahier des charges des quatre catégories de produits de la vigne découlent de la spécificité de la zone géographique. Le sol, le climat et les facteurs humains sont conjugués pour obtenir les caractéristiques analytiques et organoleptiques spécifiques.

9. **Autres conditions essentielles**

«TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti»

Cadre juridique:

législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage.

Description de la condition:

les exigences générales sont énoncées dans la législation nationale et/ou de l'UE.

Exigences en matière d'étiquetage et de conditionnement

Le «TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti» peut être produit et embouteillé uniquement dans la zone géographique délimitée afin de garantir la qualité, l'origine de la production et les inspections. Le déplacement du vin pourrait entraîner sa détérioration par l'oxydation, les changements de température ou la contamination.

Exigences en matière d'étiquetage

D'après le cahier des charges, les variantes suivantes de l'AOP sont admises:

Variante 1: «TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti», accompagnée de l'une des mentions citées au point 4.

La mention «odrodové víno» ou «značkové víno» peut être utilisée exclusivement avec un des noms de type de vin cités au point 4.

Aux fins de l'étiquetage des vins de qualité avec attribut de catégorie «neskorý zber», au lieu de la forme complète «akostné víno s prívlastkom neskorý zber» [«akostné víno» avec attribut de catégorie «neskorý zber»], la forme abrégée «neskorý zber» peut être utilisée. Ce type d'étiquetage est applicable à tous les attributs cités aux points 4.16 à 4.22.

Lors de l'étiquetage d'un vin relevant de l'appellation d'origine protégée «TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti» conformément au présent cahier des charges, les indications suivantes peuvent être utilisées conjointement avec le terme «víno» [«vin»] ou «vinohradnícky región» [«région viticole»]:

— le nom de l'unité géographique plus grande (la République slovaque) sous les formes suivantes: les noms «Slovenská republika» [«République slovaque»], «Slovensko» [«Slovaquie»] ou l'adjectif «slovenský»/«slovenská»/«slovenské» [«slovaque»] précédant le nom du type de vin;

— le nom d'une unité géographique plus petite (le nom de la commune viticole ou du vignoble), à condition que les raisins proviennent exclusivement de cette commune ou de ce vignoble et que la commune ou le vignoble en question se trouve à l'intérieur de la zone géographique délimitée. Le nom de la commune ou du vignoble ne peut pas être utilisé si ce nom est une appellation d'origine protégée de vin.

Lorsque l'AOP «TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti» est utilisée conformément au présent cahier des charges, il est obligatoire d'indiquer le nom du producteur sur l'étiquette. Si l'embouteilleur et le producteur sont une seule et même entité, il suffit d'indiquer le nom de l'embouteilleur.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/Specifikacia%20TOKAJSKE%20VINO%20zo%20slovenskej%20oblasti.pdf