



C/2023/385

23.10.2023

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina**

(C/2023/385)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti”**

**PDO-SK-02856**

**Data złożenia wniosku: 19.7.2022 r.**

**1. Nazwa, która ma być zarejestrowana**

TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

**4. Opis wina lub win**

1. Tokajské samorodné suché [wytrawny tokaj szamorodni]

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od bladożółtej do złotożółtej z brązowym odcieniem. Możliwe są również bledsze odcienie.

Aromat: charakterystyczny, z nutami przejrzalnych owoców i orzechów.

Smak: miodowo-karmelowy, z nutami przejrzalnych owoców i chleba.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru resztkowego (glukoza + fruktoza): do 10 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 23 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	5,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	300

## 2. Tokajské samorodné sladké [słodki tokaj szamorodni]

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od bladej żółtej do złotej z brązowym odcieniem. Możliwe są również bledsze odcienie.

Aromat: charakterystyczny, z nutami przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: miodowo-karmelowy, z nutami przejrziałych owoców i chleba.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru resztkowego (glukoza + fruktoza): powyżej 10 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 23 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	5,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	300

## 3. Tokajský výber 3-putňový [selekcja tokajska 3-puttonowa]

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowej.

Aromat: charakterystyczny, z nutami przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: miodowo-karmelowy, z nutami przejrziałych owoców i chleba.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru resztkowego: 60 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 25 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	35
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

#### 4. Tokajský výber 4-putňový [selekcja tokajska 4-puttonowa]

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowej.

Aromat: charakterystyczny, z nutami przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: miodowo-karmelowy, z nutami przejrziałych owoców i chleba.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru resztkowego: 90 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 30 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	35
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

#### 5. Tokajský výber 5-putňový [selekcja tokajska 5-puttonowa]

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowej.

Aromat: charakterystyczny, z nutami przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: miodowo-karmelowy, z nutami przejrziałych owoców i chleba.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru resztkowego: 120 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 35 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	35
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

#### 6. Tokajský výber 6-putňový [selekcja tokajska 6-puttonowa]

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowej.

Aromat: charakterystyczny, z nutami przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: miodowo-karmelowy, z nutami przejrziałych owoców i chleba.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru resztkowego: 150 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 40 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	35
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

#### 7. Tokajský mášláš [tokaj mášláš]

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowo-żółtej.

Aromat: charakterystyczny, z nutami przejrziałych owoców, orzechów i miodu pitnego.

Smak: miodowo-karmelowy, z nutami przejrziałych owoców i chleba.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 23 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	350

## 8. Tokajský forditáš [tokaj forditáš]

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowo-żółtej.

Aromat: charakterystyczny, z nutami przejrziałych owoców, orzechów i miodu pitnego.

Smak: miodowo-karmelowy, z nutami przejrziałych owoców i chleba.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 23 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	350

## 9. Tokajská výberová esencia [selekcja esencji tokajskiej]

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowej.

Aromat: charakterystyczny, z nutami przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: miodowo-karmelowy, z nutami przejrziałych owoców i chleba.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru resztkowego: nie mniej niż 180 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 45 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	35
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

#### 10. Tokajská esencia [esencja tokajska]

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowo-żółtej.

Aromat: charakterystyczny, z nutami przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: miodowo-karmelowy, z nutami przejrziałych owoców i chleba.

Analityczne cechy charakterystyczne:

rzeczywista zawartość alkoholu	maksymalnie 8 % objętości
zawartość cukru resztkowego	ponad 450 mg/l
zawartość ekstraktu bezcukrowego	nie mniej niż 50 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	1,2
Minimalna kwasowość ogólna	8
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

#### 11. Tokajský Furmint [tokaj Furmint]

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od zielonkawożółtej do intensywnie bursztynowożółtej. Pogłębia się w zależności od stopnia dojrzałości i zawartości szarej pleśni.

Aromat: mniej intensywne nuty suszonych owoców i nuty kwiatowe, które stają się bardziej intensywne w przypadku wyższych wyróżników. W wyniku leżakowania pojawiają się nuty miodu i przypraw.

Smak: pierwotne świeże aromaty winogron, mineralność, kwasowość, wzmocnione przez dojrzewanie. Wina charakteryzują się wyższą zawartością tych kwasów, które są częścią podstawowej struktury win. Składnik ten tworzy harmonijną całość z wyższymi poziomami naturalnego cukru i alkoholu.

Analityczne cechy charakterystyczne:

całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l; jeżeli zawartość cukru resztkowego przekroczy 5 g/l, nie więcej niż 250 mg/l.

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	250

## 12. Tokajská Lipovina [tokaj Lipovina]

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od zielonkawożółtej do intensywnie bursztynowożółtej. Poglębia się w zależności od stopnia dojrzałości i zawartości szarej pleśni.

Aromat: mniej intensywne nuty suszonych owoców i nuty kwiatowe, które stają się bardziej intensywne w przypadku wyższych wyróżników. W wyniku leżakowania pojawiają się nuty miodu i przypraw.

Smak: pierwotne świeże aromaty winogron, mineralność, kwasowość, wzmocnione przez leżakowanie. Wina charakteryzują się wyższą zawartością tych kwasów, które są częścią podstawowej struktury win. Składnik ten tworzy harmonijną całość z wyższymi poziomami naturalnego cukru i alkoholu.

Analityczne cechy charakterystyczne:

całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l; jeżeli zawartość cukru resztkowego przekroczy 5 g/l, nie więcej niż 250 mg/l.

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	250

## 13. Tokajský Muškát žltý [tokajowy żółty muscat]

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od zielonkawożółtej do intensywnie bursztynowożółtej. Poglębia się w zależności od stopnia dojrzałości i zawartości szarej pleśni.

Aromat: intensywne nuty suszonych owoców i nuty kwiatowe, które stają się bardziej intensywne w przypadku wyższych wyróżników. W wyniku leżakowania pojawiają się nuty miodu i przypraw.

Smak: pierwotne świeże aromaty winogron, mineralność, kwasy, wzmocnione przez leżakowanie. Wina charakteryzują się harmonijną kwasowością. Składnik ten, wraz z wyższymi poziomami naturalnego cukru i alkoholu, tworzy przyjemną całość.

Analityczne cechy charakterystyczne:

całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l; jeżeli zawartość cukru resztkowego przekroczy 5 g/l, nie więcej niż 250 mg/l.

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

#### 14. Akostné víno [wino gatunkowe]

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać pojedyncze włókna materiału filtracyjnego, pojedyncze cząsteczki korka, niewielkie kryształki kamienia winnego.

Barwa: od zielonkawożółtej do intensywnie bursztynowożółtej. Pogłębia się w zależności od stopnia dojrzałości i zawartości szarej pleśni.

Aromat: nuty suszonych owoców i nuty kwiatowe, które stają się bardziej intensywne w przypadku wyższych wyróżników. W wyniku leżakowania w pałacie aromatów pojawiają się nuty miodu i przypraw oraz intensywne i zróżnicowane nuty.

Smak: pierwotne świeże aromaty winogron, mineralność, kwasy, wzmocnione przez leżakowanie. Kwasy, naturalne cukry i alkohol tworzą harmonijną całość.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 16 g/l

całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l; jeżeli zawartość cukru resztkowego przekroczy 5 g/l, nie więcej niż 250 mg/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5



Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné [„Akostné víno” z wyróżnikiem „kabinetné” („gabinetowe”)]

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać pojedyncze włókna materiału filtracyjnego, pojedyncze cząsteczki korka, niewielkie kryształki kamienia winnego.

Barwa: od zielonkawożółtej do intensywnie bursztynowożółtej. Pogłębia się w zależności od stopnia dojrzałości i zawartości szarej pleśni.

Aromat: nuty suszonych owoców i nuty kwiatowe, które stają się bardziej intensywne w przypadku wyższych wyróżników. W wyniku leżakowania w palecie aromatów pojawiają się nuty miodu i przypraw oraz intensywne i zróżnicowane nuty.

Smak: pierwotne świeże aromaty winogron, mineralność, kwasy, wzmocnione przez leżakowanie. Kwasy, naturalne cukry i alkohol tworzą harmonijną całość.

Analityczne cechy charakterystyczne:

jeżeli zawartość cukru resztkowego przekroczy 5 g/l, wartość ta wzrasta o 50 mg/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego:	co najmniej 16,5 g/l
kwasowość miareczkowa	co najmniej 3,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber [„Akostné víno” z wyróżnikiem „neskorý zber” („z późnego zbioru”)]

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać pojedyncze włókna materiału filtracyjnego, pojedyncze cząsteczki korka, niewielkie kryształki kamienia winnego.

Barwa: od zielonkawożółtej do intensywnie bursztynowożółtej. Pogłębia się w zależności od stopnia dojrzałości i zawartości szarej pleśni.

Aromat: nuty suszonych owoców i nuty kwiatowe, które stają się bardziej intensywne w przypadku wyższych wyróżników. W wyniku leżakowania w palecie aromatów pojawiają się nuty miodu i przypraw oraz intensywne i zróżnicowane nuty.

Smak: pierwotne świeże aromaty winogron, mineralność, kwasy, wzmocnione przez leżakowanie. Kwasy, naturalne cukry i alkohol tworzą harmonijną całość.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	300

17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna [„Akostné víno” z wyróżnikiem „výber z hrozna” („selekcja winogron”)]

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać pojedyncze włókna materiału filtracyjnego, pojedyncze cząsteczki korka, niewielkie kryształki kamienia winnego.

Barwa: od zielonkawożółtej do intensywnie bursztynowożółtej. Pogłębia się w zależności od stopnia dojrzałości i zawartości szarej pleśni.

Aromat: nuty suszonych owoców i nuty kwiatowe, które stają się bardziej intensywne w przypadku wyższych wyróżników. W wyniku leżakowania w palecie aromatów pojawiają się nuty miodu i przypraw oraz intensywne i zróżnicowane nuty.

Smak: pierwotne świeże aromaty winogron, mineralność, kwasy, wzmocnione przez leżakowanie. Kwasy, naturalne cukry i alkohol tworzą harmonijną całość.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	350

18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber [„Akostné víno” z wyróżnikiem „bobuľový výber” („selekcja jagód winogron”)]

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać pojedyncze włókna materiału filtracyjnego, pojedyncze cząsteczki korka, niewielkie kryształki kamienia winnego.

Barwa: od zielonkawożółtej do intensywnie bursztynowożółtej. Pogłębia się w zależności od stopnia dojrzałości i zawartości szarej pleśni.

Aromat: nuty suszonych owoców i nuty kwiatowe, które stają się bardziej intensywne w przypadku wyższych wyróżników. W wyniku leżakowania w palecie aromatów pojawiają się nuty miodu i przypraw oraz intensywne i zróżnicowane nuty.

Smak: pierwotne świeże aromaty winogron, mineralność, kwasy, wzmocnione przez leżakowanie. Kwasy, naturalne cukry i alkohol tworzą harmonijną całość.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

19. Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber [„Akostné víno” z wyróżnikiem „hrozienkový výber” („selekcja wyschniętych winogron”)]

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać pojedyncze włókna materiału filtracyjnego, pojedyncze cząsteczki korka, niewielkie kryształki kamienia winnego.

Barwa: od zielonkawożółtej do intensywnie bursztynowożółtej. Pogłębia się w zależności od stopnia dojrzałości i zawartości szarej pleśni.

Aromat: nuty suszonych owoców i nuty kwiatowe, które stają się bardziej intensywne w przypadku wyższych wyróżników. W wyniku leżakowania w palecie aromatów pojawiają się nuty miodu i przypraw oraz intensywne i zróżnicowane nuty.

Smak: pierwotne świeże aromaty winogron, mineralność, kwasy, wzmocnione przez leżakowanie. Kwasy, naturalne cukry i alkohol tworzą harmonijną całość.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna kwasowość ogólna	3,5

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na liter)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	400

20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber [„Akostné víno” z wyróżnikiem „cibébový/botrytický výber” („selekcja zbotryzowanych winogron/botrytis”)]

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać pojedyncze włókna materiału filtracyjnego, pojedyncze cząsteczki korka, niewielkie kryształki kamienia winnego.

Barwa: od zielonkawożółtej do intensywnie bursztynowożółtej. Pogłębia się w zależności od stopnia dojrzałości i zawartości szarej pleśni.

Aromat: nuty suszonych owoców i nuty kwiatowe, które stają się bardziej intensywne w przypadku wyższych wyróżników. W wyniku leżakowania w palecie aromatów pojawiają się nuty miodu i przypraw oraz intensywne i zróżnicowane nuty.

Smak: pierwotne świeże aromaty winogron, mineralność, kwasy, wzmocnione przez leżakowanie. Kwasy, naturalne cukry i alkohol tworzą harmonijną całość.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na liter)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	400

21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno [„Akostné víno” z wyróżnikiem „ľadové víno” („wino lodowe”)]

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać pojedyncze włókna materiału filtracyjnego, pojedyncze cząsteczki korka, niewielkie kryształki kamienia winnego.

Barwa: od zielonkawożółtej do intensywnie bursztynowożółtej. Pogłębia się w zależności od stopnia dojrzałości i zawartości szarej pleśni.

Aromat: nuty suszonych owoców i nuty kwiatowe, które stają się bardziej intensywne w przypadku wyższych wyróżników. W wyniku leżakowania w palecie aromatów pojawiają się nuty miodu i przypraw oraz intensywne i zróżnicowane nuty.

Smak: pierwotne świeże aromaty winogron, mineralność, kwasy, wzmocnione przez leżakowanie. Kwasy, naturalne cukry i alkohol tworzą harmonijną całość.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno [„Akostné víno” z wyróżnikiem „slamové víno” („wino z suszonych winogron”)]

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać pojedyncze włókna materiału filtracyjnego, pojedyncze cząsteczki korka, niewielkie kryształki kamienia winnego.

Barwa: od zielonkawożółtej do intensywnie bursztynowożółtej. Pogłębia się w zależności od stopnia dojrzałości i zawartości szarej pleśni.

Aromat: nuty suszonych owoców i nuty kwiatowe, które stają się bardziej intensywne w przypadku wyższych wyróżników. W wyniku leżakowania w palecie aromatów pojawiają się nuty miodu i przypraw oraz intensywne i zróżnicowane nuty.

Smak: pierwotne świeże aromaty winogron, mineralność, kwasy, wzmocnione przez leżakowanie. Kwasy, naturalne cukry i alkohol tworzą harmonijną całość.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

23. Likérové víno [wino likierowe]

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać pojedyncze włókna materiału filtracyjnego, pojedyncze cząsteczki korka, niewielkie kryształki kamienia winnego.

Barwa: od zielonkawożółtej do intensywnie bursztynowożółtej. Pogłębia się w zależności od stopnia dojrzałości i zawartości szarej pleśni.

Aromat: nuty suszonych owoców i nuty kwiatowe, które stają się bardziej intensywne w przypadku wyższych wyróżników. W wyniku leżakowania w palecie aromatów pojawiają się nuty miodu i przypraw oraz intensywne i zróżnicowane nuty.

Smak: pierwotne świeże aromaty winogron, mineralność, kwasy, wzmocnione przez leżakowanie. Kwasy, naturalne cukry i alkohol tworzą harmonijną całość.

Analityczne cechy charakterystyczne:

całkowita zawartość alkoholu: nie mniej niż 17,5 % obj.

całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 150 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego do 5 g/l i nie mniej niż 200 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego większej niż 5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	200

#### 24. Sekt V.O. [wino musujące z obszaru uprawy winorośli]

Właściwości organoleptyczne:

Wino musujące z wyznaczonego obszaru geograficznego różni się zasadniczo stylem od win z innych regionów. Dzięki położeniu, warunkom glebowym i klimatycznym oraz określonym rodzajom dozwolonych odmian wina musujące są bogate i pełne.

Barwa: od zielonkawożółtej do intensywnie bursztynowożółtej.

Aromat: bogata paleta aromatów dojrzałych owoców z mniej wyraźnymi drożdżowymi nutami.

Pęcherzyki powietrza: delikatne i długo utrzymujące się.

Smak: kremowa konsystencja o średnim i intensywnym smaku dojrzałych owoców z wyważoną soczystą i elegancką kwasowością.

Analityczne cechy charakterystyczne:

całkowita zawartość alkoholu: nie mniej niż 10,0 % obj.

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 16 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

## 25. Pestovateľský sekt [wino musujące plantatorów]

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od zielonkawożółtej do intensywnie bursztynowożółtej.

Aromat: bogata paleta aromatów dojrzałych owoców z mniej wyraźnymi drożdżowymi nutami.

Pęcherzyki powietrza: delikatne i długo utrzymujące się.

Smak: kremowa konsystencja o średnim i intensywnym smaku dojrzałych owoców z wyważoną soczystą i elegancką kwasowością.

Analityczne cechy charakterystyczne:

całkowita zawartość alkoholu: nie mniej niż 10,0 % obj.

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

## 5. Praktyki enologiczne

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

*TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti*

Szczególne praktyki enologiczne

Wszystkie winogrona wykorzystywane do produkcji wina muszą pochodzić z obszaru uprawy winorośli, który określono w pkt 6. Wyznaczony obszar geograficzny: Produkcja i butelkowanie „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti” może odbywać się wyłącznie na tym obszarze.

*Samorodné suché víno*

Szczególne praktyki enologiczne

„Samorodné suché víno” produkuje się poprzez fermentację alkoholową odmian winorośli Tokaj uprawianych w kwalifikujących się winnicach, jeżeli panujące warunki nie sprzyjają masowemu tworzeniu się zbotrytyzowanych winogron [winogrona wyschnięte w wyniku działania szlachetnej pleśni *Botrytis cinerea*]. Najpierw zbotrytyzowane winogrona do produkcji win tokajskich typu „selekcja” zbiera się z kiści winorośli. Zawartość cukru w uzyskanych winogronach musi wynosić co najmniej 21 °NM. Wino można wprowadzać do obrotu najwcześniej po dwóch latach leżakowania, w tym przez co najmniej jeden rok w drewnianych beczkach.

*Samorodné sladké víno*

Szczególne praktyki enologiczne

„Samorodné sladké víno” produkuje się poprzez fermentację alkoholową odmian winorośli Tokaj uprawianych w kwalifikujących się winnicach, jeżeli panujące warunki nie sprzyjają masowemu tworzeniu się zbotrytyzowanych winogron. Produkuje się je z winogron i pewnej ilości zbotrytyzowanych winogron, których nie usuwa się z winorośli, ale przetwarza razem z resztą winogron; zawartość cukru musi wynosić co najmniej 24 °NM; naturalna zawartość cukru w tym winie wynosi ponad 10 g/l. Wino można wprowadzać do obrotu najwcześniej po dwóch latach leżakowania, w tym przez co najmniej jeden rok w drewnianych beczkach.

#### *Výber 3-putňový*

##### Szczególne praktyki enologiczne

Wino „Výber 3-putňový” produkuje się poprzez fermentację alkoholową następującą po zanurzeniu zbotrytyzowanych winogron uprawianych w kwalifikujących się winnicach w moszczu o zawartości cukru wynoszącej co najmniej 21 °NM lub w winie o tej samej jakości, z tego samego rocznika i pochodzącym z kwalifikujących się winnic. W zależności od ilości dodanych zbotrytyzowanych winogron Tokajský výber klasyfikuje się jako 3-, 4-, 5- lub 6-puttonowy (putňový) [3–6 putña nawiązuje do wiadra używanego do zbierania winogron]. Wino można wprowadzać do obrotu najwcześniej po trzech latach leżakowania, w tym przez co najmniej dwa lata w drewnianych beczkach.

#### *Výber 4-putňový*

##### Szczególne praktyki enologiczne

Wino „Výber 4-putňový” produkuje się poprzez fermentację alkoholową następującą po zanurzeniu zbotrytyzowanych winogron uprawianych w kwalifikujących się winnicach w moszczu o zawartości cukru wynoszącej co najmniej 21 °NM lub w winie o tej samej jakości, z tego samego rocznika i pochodzącym z kwalifikujących się winnic. W zależności od ilości dodanych zbotrytyzowanych winogron Tokajský výber klasyfikuje się jako 3-, 4-, 5- lub 6-puttonowy (putňový). Wino można wprowadzać do obrotu najwcześniej po trzech latach leżakowania, w tym przez co najmniej dwa lata w drewnianych beczkach.

#### *Výber 5-putňový*

##### Szczególne praktyki enologiczne

Wino „Výber 5-putňový” produkuje się poprzez fermentację alkoholową następującą po zanurzeniu zbotrytyzowanych winogron uprawianych w kwalifikujących się winnicach w moszczu o zawartości cukru wynoszącej co najmniej 21 °NM lub w winie o tej samej jakości, z tego samego rocznika i pochodzącym z kwalifikujących się winnic. W zależności od ilości dodanych zbotrytyzowanych winogron Tokajský výber klasyfikuje się jako 3-, 4-, 5- lub 6-puttonowy (putňový). Wino można wprowadzać do obrotu najwcześniej po trzech latach leżakowania, w tym przez co najmniej dwa lata w drewnianych beczkach.

#### *Výber 6-putňový*

##### Szczególne praktyki enologiczne

Wino „Výber 6-putňový” produkuje się poprzez fermentację alkoholową następującą po zanurzeniu zbotrytyzowanych winogron uprawianych w kwalifikujących się winnicach w moszczu o zawartości cukru wynoszącej co najmniej 21 °NM lub w winie o tej samej jakości, z tego samego rocznika i pochodzącym z kwalifikujących się winnic. W zależności od ilości dodanych zbotrytyzowanych winogron Tokajský výber klasyfikuje się jako 3-, 4-, 5- lub 6-puttonowy (putňový). Wino można wprowadzać do obrotu najwcześniej po trzech latach leżakowania, w tym przez co najmniej dwa lata w drewnianych beczkach.

#### *Másláš*

##### Szczególne praktyki enologiczne

Wino „Másláš” produkuje się poprzez fermentację alkoholową moszczu lub wina z tego samego rocznika pochodzącego z kwalifikujących się winnic, wylanego na osad fermentacyjny z „samorodné” lub „výber”. Wino można wprowadzać do obrotu najwcześniej po dwóch latach leżakowania, w tym przez co najmniej jeden rok w drewnianych beczkach.

#### *Forditáš*

##### Szczególne praktyki enologiczne

Wino „Forditáš” produkuje się poprzez fermentację alkoholową moszczu lub wina z tego samego rocznika pochodzącego z kwalifikujących się winnic, wylanego na wylłoki ze zbotrytyzowanych winogron uprawianych w kwalifikujących się winnicach. Wino można wprowadzać do obrotu najwcześniej po dwóch latach leżakowania, w tym przez co najmniej jeden rok w drewnianych beczkach.



*Výberová esencia*

## Szczególne praktyki enologiczne

Wino „Výberová esencia” produkuje się poprzez fermentację alkoholową zbotrytyzowanych winogron z kwalifikujących się winnic. Podczas zbiorów wszystkie jagody zbierane są osobno oraz bezpośrednio po przetworzeniu zanurzane w moszczu pochodzącym z określonej winnicy lub w winie „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti” z tego samego rocznika, które zawiera co najmniej 180 g/l naturalnego cukru i 45 g/l ekstraktu bezcukrowego. Wino można wprowadzać do obrotu najwcześniej po trzech latach leżakowania, w tym przez co najmniej dwa lata w drewnianych beczkach.

*Esencia*

## Szczególne praktyki enologiczne

Wino „Esencia” produkuje się poprzez powolną fermentację wina obciekowego uzyskiwanego z wybranych osobno zbotrytyzowanych winogron z kwalifikujących się winnic. „Esencia” zawiera co najmniej 450 g/l naturalnego cukru i 50 g/l ekstraktu bezcukrowego. Wino można wprowadzać do obrotu najwcześniej po trzech latach leżakowania, w tym przez co najmniej dwa lata w drewnianych beczkach.

*Furmint*

## Szczególne praktyki enologiczne

Wino „Furmint” produkuje się poprzez fermentację alkoholową winogron odmiany Furmint z domieszką odmian Lipovina i Muškát žltý (łącznie nie więcej niż 15 %) uprawianych w kwalifikujących się winnicach.

*Lipovina*

## Szczególne praktyki enologiczne

Wino „Lipovina” produkuje się poprzez fermentację alkoholową winogron odmiany Lipovina z domieszką odmian Furmint i Muškát žltý (łącznie nie więcej niż 15 %) uprawianych w kwalifikujących się winnicach.

*Muškát žltý*

## Szczególne praktyki enologiczne

Wino „Muškát žltý” produkuje się poprzez fermentację alkoholową winogron odmiany Muškát žltý z domieszką odmian Furmint i Lipovina (łącznie nie więcej niż 15 %) uprawianych w kwalifikujących się winnicach.

*Akostné víno*

## Szczególne praktyki enologiczne

Zawartość cukru w winogronach do produkcji „akostné víno” podczas zbioru musi osiągać co najmniej 17 °NM. Winogrona lub moszcz winogronowy mogą zostać dosłodzone do maksymalnie 22 °NM w przypadku wina białego.

*„Akostné víno s prívlastkom” („Akostné víno” z wyróżnikiem)*

## Szczególne praktyki enologiczne

Na potrzeby produkcji tego wina należy zbierać winogrona, które osiągnęły pełną dojrzałość i uzyskały certyfikat w momencie zbiorów. Wina nie można wzbogacać ani konserwować chemicznie w inny sposób niż przy użyciu dwutlenku siarki.

*„Akostné víno” z wyróżnikiem „kabinetné”*

## Szczególne praktyki enologiczne

„Akostné víno” z wyróżnikiem „kabinetné” produkuje się z całkowicie dojrzałych winogron, w których zawartość cukru podczas zbioru wynosi co najmniej 19 °NM.

*„Akostné víno” z wyróżnikiem „neskorý zber”*

## Szczególne praktyki enologiczne

„Akostné víno” z wyróżnikiem „neskorý zber” produkuje się z całkowicie dojrzałych winogron, w których zawartość cukru podczas zbioru wynosi co najmniej 21 °NM.

„Akostné víno” z wyróżnikiem „výber z hrozna”

Szczególne praktyki enologiczne

„Akostné víno” z wyróżnikiem „výber z hrozna” produkuje się z całkowicie dojrzałych winogron, w których zawartość cukru podczas zbioru wynosi co najmniej 23 °NM i które pochodzą ze starannie wybranych kiści.

„Akostné víno” z wyróżnikiem „bobuľový výber”

Szczególne praktyki enologiczne

„Akostné víno” z wyróżnikiem „bobuľový výber” produkuje się z wybranych przejrzalnych kiści winogron, z których usunięto niedojrzałe i uszkodzone owoce i w których zawartość cukru podczas zbiorów wynosi co najmniej 26 °NM.

„Akostné víno” z wyróżnikiem „hrozienský výber”

Szczególne praktyki enologiczne

„Akostné víno” z wyróżnikiem „hrozienský výber” produkuje się z ręcznie wybranych przejrzalnych winogron, w których zawartość cukru podczas zbioru wynosi co najmniej 28 °NM.

„Akostné víno” z wyróżnikiem „cibébový/botrytický výber”

Szczególne praktyki enologiczne

„Akostné víno” z wyróżnikiem „cibébový” lub „botrytický výber” produkuje się wyłącznie z ręcznie wybranych przejrzalnych winogron poddanych działaniu *Botrytis cinerea*, w których naturalna zawartość cukru wynosi co najmniej 28 °NM.

„Akostné víno” z wyróżnikiem „ľadové víno”

Szczególne praktyki enologiczne

„Akostné víno” z wyróżnikiem „ľadové víno” produkuje się wyłącznie z winogron zebranych w maksymalnej temperaturze -7 °C. Winogrona muszą pozostawać zamrożone podczas zbiorów i przetwarzania, a zawartość cukru w otrzymanym moszczu musi wynosić co najmniej 27 °NM.

„Akostné víno” z wyróżnikiem „slamové víno”

Szczególne praktyki enologiczne

„Akostné víno” z wyróżnikiem „slamové víno” produkuje się z odpowiednio dojrzałych winogron przechowywanych przed przetwarzaniem na słomianych lub trzciniowych matach lub wieszanych na sznurku, a zawartość cukru w otrzymanym moszczu musi wynosić co najmniej 27 °NM.

Sekt V.O.

Szczególne praktyki enologiczne

Winogrona, moszcz, wino i wszystkie elementy wykorzystywane do produkcji „Sekt V.O.” muszą pochodzić z określonego obszaru geograficznego.

Pestovateľský sekt

Szczególne praktyki enologiczne

Winogrona, moszcz lub wino i wszystkie elementy wykorzystywane do produkcji „pestovateľský sekt” muszą pochodzić z winnicy producenta położonej na określonym obszarze uprawy winorośli.

Odrodové víno [„wino odmianowe”]

Szczególne praktyki enologiczne

„Odrodové víno” produkuje się wyłącznie z jednej odmiany winorośli; dozwolony jest dodatek innych odmian wynoszący maksymalnie 15 % masy.

Značkové víno [„wino markowe”]

Szczególne praktyki enologiczne

„Odrodové víno” produkuje się na podstawie przepisu wybranego i zatwierdzonego przez producenta. Informację tę należy zawsze zapisać w dokumentacji danej partii produkcyjnej.

**b) Maksymalna wydajność***Samorodne suche*

9 500 kg winogron z hektara

*Samorodne sladke*

9 500 kg winogron z hektara

*Výber 3-putňový*

9 500 kg winogron z hektara

*Výber 4-putňový*

9 500 kg winogron z hektara

*Výber 5-putňový*

9 500 kg winogron z hektara

*Výber 6-putňový*

9 500 kg winogron z hektara

*Výberová esencia*

9 500 kg winogron z hektara

*Esencia*

9 500 kg winogron z hektara

*Fordítás*

9 500 kg winogron z hektara

*Máslás*

9 500 kg winogron z hektara

*Furmint*

14 000 kg winogron z hektara

*Lipovina*

14 000 kg winogron z hektara

*Muškát žltý*

14 000 kg winogron z hektara

*Akostné víno [wino gatunkowe]*

14 000 kg winogron z hektara

*„Akostné víno” z wyróżnikiem „kabinetné”*

9 500 kg winogron z hektara

*„Akostné víno” z wyróżnikiem „neskorý zber”*

9 500 kg winogron z hektara

*„Akostné víno” z wyróżnikiem „výber z hrozna”*

9 500 kg winogron z hektara

„Akostné víno” z wyróżnikiem „bobulový výber”

9 500 kg winogron z hektara

„Akostné víno” z wyróżnikiem „hrozienukový výber”

9 500 kg winogron z hektara

„Akostné víno” z wyróżnikiem „cibébový/botrytický výber”

9 500 kg winogron z hektara

„Akostné víno” z wyróżnikiem „ľadové víno”

9 500 kg winogron z hektara

„Akostné víno” z wyróżnikiem „slamové víno”

9 500 kg winogron z hektara

Likérové víno [wino likierowe]

14 000 kg winogron z hektara

Sekt V.O.

14 000 kg winogron z hektara

Pestovateľský sekt

14 000 kg winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

„TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti” produkuje się na zamkniętym obszarze uprawy winorośli wyznaczonym przez granice obszarów katastralnych następujących gmin: Čerhov, Veľká Trňa, Malá Trňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochovej i Viničky.

## 7. Główne odmiany winorośli

Furmint

Kabar

Kövérşőlő - Tučné hrozno

Lipovina

Muškat žltý

Zéta - Zeta

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti”

Uprawa winorośli i produkcja wina na określonym obszarze geograficznym opiera się na uprawie winorośli i dojrzewaniu wina na unikalnej glebie wulkanicznej Gór Zemplińskich w szczególnych warunkach klimatycznych. Topografia Gór Zemplińskich jest łagodnie lub umiarkowanie nierówna i pagórkowata. Region ten charakteryzuje się wulkanicznym składem gleby, w której andezyty, ryolity i tufy ryolitowe stanowią podłoże ciężkich gleb piaszczysto-gliniastych lub gliniasto-ilastych bogatych w składniki mineralne. Skąły w glebach wzgórz zemplińskich są przeważnie kwaśne. Winnice sady na wysokości 105–320 m nad poziomem morza. Na obszarze uprawy winorośli zbocza mają wystawę wyłącznie południową, południowo-wschodnią i południowo-zachodnią. Taka orientacja zboczy oznacza, że przez cały dzień winorośl jest wystawiona na działanie ciepła jesiennego słońca, dzięki któremu w jagodach winogron wytwarzają się wystarczające ilości naturalnego cukru i substancji aromatycznych z pierwiastków zawartych w glebie, wodzie i powietrzu. Gleba ma pochodzenie wulkaniczne i jest wyraźnie kamienista. Gleba ma decydujący wpływ na dojrzewanie winogron. Podczas długich słonecznych jesiennych dni gleba absorbuje światło słoneczne, które następnie uwalnia w nocy, co powoduje zmniejszenie różnicy temperaturą w ciągu dnia i w nocy i ma pozytywny wpływ na przebarwienie winorośli. Charakterystyczną cechą gleby na określonym obszarze geograficznym jest to, że nawet po chłodnej jesiennych nocy rano jest nadal ciepła.

Obszar ten jest położony w strefie klimatu kontynentalnego ze średnimi temperaturami rocznymi wynoszącymi około 9,6 °C. W sezonie wegetacyjnym średnia temperatura to około 16 °C, nasłonecznienie wynosi 1 075 godzin, a temperatura gleby 13,5 °C na głębokości 50 cm. Średnie opady na tym obszarze wynoszą 608 mm, przy czym najwyższy poziom odnotowuje się w czerwcu i lipcu. Ogółem opady są stosunkowo nierównomiernie rozłożone między zimą i wiosną przy porównywalnych ilościach opadów latem i jesienią. Obszar ten charakteryzuje się długą i suchą jesienią. Poranna mgła, która jesienią zwykle tworzy się na początku dnia, sprzyja powstawaniu i rozwojowi szlachetnej pleśni na owocach winogron. Wykorzystywane do produkcji wina zbotrytyzowane winogrona to wysuszone pojedyncze owoce winogron, które w sprzyjających latach tworzą się w kiściach odmian Furmint, Lipovina, Muškát žltý, Kabar, Kövérszölö i Zéta dotkniętych szlachetną pleśnią *Botrytis cinerea* Persoon. Produkcja wina najwyższej jakości wiąże się z zastosowaniem specjalnej technologii polegającej na dodawaniu dokładnej proporcji zbotrytyzowanych winogron do określonej ilości wina oraz leżakowaniem win przez kilka lat w dębowych beczkach umieszczonych w wykutych w tufie piwnicach.

Od północy obszar ten chronią Góry Zemplińskie. Na południu, dzięki południowym jesiennym wiatrom, jest sucho, co tworzy doskonale warunki do rozwoju szlachetnej pleśni *Botrytis cinerea* i tworzenia się zbotrytyzowanych winogron. Zbotrytyzowane winogrona są to zdrowe jagody winogron dotknięte pleśnią *Botrytis cinerea*, która uszkadza skórkę jagody, powodując odparowanie wody i koncentrację cukru. Takie winogrona są wyjątkowe i występują tylko na tym obszarze. Wulkaniczna gleba nadaje winom większą mineralność i pełność, co znajduje odzwierciedlenie w większej zawartości ekstraktu.

Klimat tego regionu wpływa na wyższą kwasowość oraz, w zależności od rocznika, na tworzenie się zbotrytyzowanych winogron i zawartość cukru w winogronach podczas zbiorów. W porównaniu z innymi obszarami uprawy winorośli na Słowacji zawartość ekstraktu w winach produkowanych na tym obszarze w przypadku wszystkich kategorii win jest wyższa o 1–3 g/l przy średniej kwasowości wynoszącej 12–14 g/l podczas zbiorów oraz 6–10 g/l w produkcji końcowym.

Pierwsze wzmianki o uprawie winorośli pochodzą z czasów cesarstwa rzymskiego (II wiek). Później osiedlili się tutaj Słowianie, którzy nadali temu miejscu i wzgórzcu położonemu u zbiegu rzek Bodrog i Cisy nazwę „Stokaj”. W XIII w. król Béla IV zasiedlił ten obszar ludnością włoską z okolic Bari, która sprowadziła podstawową odmianę Furmint. W czasie wojen tureckich i podczas 170-letniego panowania Turków budowano podziemne schronienia. Te wykute w tufie i utrzymujące przez cały rok stałą temperaturę piwnice zaczęto później wykorzystywać do przechowywania wina. Pierwsze wino najwyższej jakości wyprodukowano w 1650 r. Okres największej popularności regionu przypada na XVII i XVIII w. Dzięki Franciszkowi II Rákóczemu wino to dotarło na dwór królewski francuskiego króla Ludwika XIV, gdzie otrzymało tytuł „VINUM REGUM – REX VINORUM” [„Wino królów – król win”]. „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti” było ulubionym winem cara Piotra Wielkiego i jego następczyni carycy Katarzyny. Wierzono, że wino tokajskie ma właściwości terapeutyczne i podawano je jako uniwersalny lek na szereg dolegliwości („Universalis vera medicina”).

Jakość produktu wynika ze szczególnych warunków glebowych i klimatycznych, a także umiejętności i doświadczenia producentów.

## 8.2. Wino, wino likierowe, gatunkowe wino musujące i aromatyczne gatunkowe wino musujące

Wszystkie kategorie produktów sektora wina – wino, wino likierowe, gatunkowe wino musujące i aromatyczne gatunkowe wino musujące – mają ścisły związek z regionem, który charakteryzuje się głównie skałami wulkanicznymi, podłożem tufowym i winnicami położonymi na bardzo stromych zboczach. Suche lata, jesienne deszcze i wilgotność klimatu prowadzą do porażenia jagód winogron szlachetną pleśnią i powstawania zbotrytyzowanych winogron. Wina dojrzewają w drewnianych kadziach w tufowych piwnicach, w których występuje pleśń *Cladosporium cellare* zapewniająca wilgoć w powietrzu o stałej temperaturze niezależnie od pory roku, nadając winu charakterystyczny aromat i smak. Umiejętności producentów odgrywają kluczową rolę w produkcji wina; wiedza ta jest przekazywana z pokolenia na pokolenie i obejmuje wybór odmian uprawianych na danym obszarze, zbiór i przetwarzanie winogron oraz produkcję i dojrzewanie wina. Specyfikacja produktu wywodzi się z obszaru geograficznego i jest z nim powiązana.

Warunki glebowe i jakość wina

Podglebie i gleba są ważnymi czynnikami wpływającymi na jakość wina. Skała wulkaniczna Gór Zemplińskich i tufowe podglebie są niezwykle zróżnicowane pod względem geologicznym i niezbędne do uprawy wybranych odmian. Położenie winnicy wpływa na jakość wina. Jakość wina zależy od głębokości warstwy gleby, składu skały tufowej, nachylenia terenu i położenia miejscowości. Winnice podzielone są na kategorie jakości. Tradycyjnie wysokiej jakości winnice znajdowały się na południowych i południowo-zachodnich zboczach. Pod wpływem wietrzenia mineralnego gleby te są bogatsze w potas, magnez i wiele innych pierwiastków śladowych, co znajduje odzwierciedlenie w barwie, smaku i zapachu wina.

#### Warunki klimatyczne i jakość wina

Określony obszar geograficzny charakteryzuje się mikroklimatem, który szczególnie sprzyja rozwojowi tokajskich win „výber” [„selekcja”], naturalnie dystygowanych win słodkich i gatunkowych wytrawnych win białych, których produkcja sięga XIII wieku.

Szczyt okresu dojrzewania winogron przypada na okres obejmujący suchy sierpień i początek września. Zwiększone opady pod koniec września i na początku października sprzyjają rozwojowi pleśni spowodowanej porażaniem jagód przez szlachetną pleśń *Botrytis cinerea*. Pleśń szkodzi jagodom winogron, prowadząc do odparowania wilgoci z jagód i koncentracji czystych naturalnych cukrów (55–65 %). To pożądane zjawisko naturalne ma korzystny wpływ na unikalną metodę dojrzewania winogron i zbotrytyzowanych winogron oraz powoduje naturalne zmniejszenie kwasowości. Wyznaczony obszar geograficzny jest jednym z niewielu obszarów na świecie, na których grzyb *Botrytis cinerea* ma korzystny wpływ. To właśnie te bardzo zbotrytyzowane winogrona nadają winom niezrównany aromat i smak; wyraża się to w miodowych, owocowych aromatach zbotrytyzowanych winogron, takich jak aromat kwiatu lipy, kwiatu szarańczynu strąkowego, pigwy, moreli i podobne aromaty.

#### Dojrzewanie wina w piwnicach tufowych i drewnianych kadziach

Oprócz cech naturalnych wyznaczony obszar ma również jedną specyficzną cechę, która od XV wieku jest kształtowana przez czynnik ludzki i odgrywa wyjątkową rolę w procesie dojrzewania wina. Chodzi o piwnice wykute w kruchej, ale solidnej skale tufowej. Temperatura w piwnicach jest stała niezależnie od pory roku. Waha się od około 8 do 12 °C. Ściany są pokryte grubą warstwą pleśni *Cladosporium cellare*, która jest ważnym regulatorem wilgotności w piwnicy i wpływa na dojrzewanie win. W piwnicy przechowuje się drewniane kadzie, w których wino dojrzewa i które wpływają na smak, jakość, barwę i aromat win. Połączenie tej przestrzeni i drewnianych beczek tworzy specyficzne miejsce do produkcji win wysokiej jakości.

Na produkcję gatunkowego wina musującego i aromatycznego gatunkowego wina musującego ma wpływ klimat, który skutkuje dłuższym okresem dojrzewania winogron. Gleba wulkaniczna w dużym stopniu pomaga w powolnym procesie dojrzewania. Dozwolone odmiany, które zasadzono, nadają winom musującym bogatą owocowość, gamę aromatów i delikatną kwasowość. Połączenie tych czynników i dojrzałych winogron z wyższą zawartością kwasów o idealnej strukturze w momencie zbiorów predestynuje do produkcji gatunkowych win musujących i aromatycznych win musujących.

Specyfikacja wszystkich czterech kategorii produktów sektora wina wynika ze specyfiki obszaru geograficznego. Gleba, klimat i czynniki ludzkie łącznie pozwalają uzyskać specyficzne właściwości analityczne i organoleptyczne.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

„TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti”

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Ogólne wymogi określono w przepisach krajowych lub unijnych.

Wymogi dotyczące butelkowania i pakowania

Produkcja i butelkowanie „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti” może odbywać się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym w celu zagwarantowania jakości, pochodzenia produkcji i kontroli. Przemieszczanie wina może prowadzić do pogorszenia jego jakości poprzez utlenianie, zmiany temperatury lub zanieczyszczenie.

Wymogi dotyczące etykietowania

Dopuszcza się stosowanie następujących wariantów chronionej nazwy pochodzenia, o której mowa w niniejszej specyfikacji:

Wariant 1: nazwa „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti” uzupełniona jednym z terminów określonych w pkt 4.

Nazwy „odrodové víno” lub „značkové víno” można stosować wyłącznie z jedną z nazw rodzajów wina wymienionych w pkt 4.

Jeżeli w odniesieniu do wina gatunkowego stosowany jest wyróżnik „neskorý zber”, zamiast pełnej nazwy „akostné víno s prívlastkom neskorý zber” można zastosować skróconą nazwę „neskorý zber” [„akostné víno” z wyróżnikiem „neskorý zber”]. Tę formę etykietowania można zastosować w odniesieniu do wszystkich wyróżników wymienionych w pkt 4.16–4.22.

Podczas etykietowania wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti” zgodnie z niniejszą specyfikacją do terminu „víno” [„wino”] lub „vinohradnícky región” [„obszar uprawy winorośli”] można dodać:

- nazwę większej jednostki geograficznej (Republika Słowacka) w następujących formach: nazwy „Slovenská republika” [„Republika Słowacka”], „Slovensko” [„Słowacja”] lub przymiotnik „slovenský”/„slovenská”/ „slovenské” [„słowacki”/„słowacka”/„słowackie”] poprzedzający nazwę rodzaju wina;
- nazwę mniejszej jednostki geograficznej (nazwę gminy, w której uprawia się winorośl, lub winnicy), pod warunkiem że winogrona pochodzą wyłącznie z tej gminy lub winnicy oraz gmina lub winnica, o których mowa, położone są na wyznaczonym obszarze geograficznym. Nazwa gminy lub winnicy nie może być stosowana, jeżeli stanowi chronioną nazwę pochodzenia wina.

Jeżeli chronioną nazwę pochodzenia „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti” stosuje się zgodnie z niniejszą specyfikacją, na etykiecie należy wskazać producenta wina. Jeżeli butelkujący i producent są tym samym podmiotem, wystarczy podać nazwę butelkującego.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://www.indprop.gov.sk/swift\\_data/source/pdf/specifikacie\\_op\\_oz/Specifikacia%20TOKAJSKJE%20VINO%20zo%20slovenskej%20oblasti.pdf](https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/Specifikacia%20TOKAJSKJE%20VINO%20zo%20slovenskej%20oblasti.pdf)