



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/752)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Vinohradnícka oblast Tokaj”

PDO-SK-A0120-AM02

Data przekazania informacji: 5 listopada 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Vinohradnícka oblast Tokaj

W jednolitym dokumencie i w specyfikacji produktu wartości kwasowości lotnej podano pierwotnie w gramach kwasu octowego na litr. Grupa producentów zwróciła się o ujednoczenie prezentacji tych wartości zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami określonymi w części C pkt 1 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.

Zgodnie z art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji 2019/33 zmianę uznaje się za zmianę standardową, ponieważ nazwa ChNP nie ulega zmianie, nie zmienia się żadnej kategorii ChNP, związek z obszarem geograficznym nie zostaje unieważniony i nie wprowadza się ograniczeń w zakresie wprowadzania produktów do obrotu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Vinohradnícka oblast Tokaj

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

3.1. Kod Nomenklatury scalonej (CN)

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOŁOWE, ALKOHOŁOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Opis win

1. Tokajské samorodné suché (wytrawny tokaj szamorodni)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

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

Aromat: wyraźny, typowy dla wina tokajskiego – przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: chlebowy smak tokaju, miodowy lub karmelowy, przejrziałych owoców.

Cechy analityczne:

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.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 12
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,5
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 300

2. Tokajské samorodné sladké (słodki tokaj szamorodni)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

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

Aromat: wyraźny, typowy dla wina tokajskiego – przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: chlebowy smak tokaju, miodowy lub karmelowy, przejrziałych owoców.

Cechy analityczne:

zawartość cukru resztkowego (glukoza + fruktoza): powyżej 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.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 12
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,5
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 300

3. Tokajský výber 3-trojputňový (selekcja tokajska trzyputtonowa)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowej.

Aromat: wyraźny, typowy dla wina tokajskiego – miodu, przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: chlebowy smak tokaju, miodowy lub karmelowy, przejrziałych owoców.

Cechy analityczne:

zawartość cukru resztkowego: 60 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 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 štvorputňový (selekcja tokajska czteroputtonowa)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowej.

Aromat: wyraźny, typowy dla wina tokajskiego – miodu, przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: chlebowy smak tokaju, miodowy lub karmelowy, przejrziałych owoców.

Cechy analityczne:

zawartość cukru resztkowego: 90 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 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 päťputňový (selekcja tokajska pięcioputtonowa)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowej.

Aromat: wyraźny, typowy dla wina tokajskiego – miodu, przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: chlebowy smak tokaju, miodowy lub karmelowy, przejrziałych owoców.

Cechy analityczne:

zawartość cukru resztkowego: 120 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 9
- Minimalna kwasowość ogólna: 6
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 35
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 400

6. Tokajský výber šesťputňový (selekcja tokajska sześcioputtonowa)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowej.

Aromat: wyraźny, typowy dla wina tokajskiego – miodu, przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: chlebowy smak tokaju, miodowy lub karmelowy, przejrziałych owoców.

Cechy analityczne:

zawartość cukru resztkowego: 150 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 9
- Minimalna kwasowość ogólna: 6
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 35
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 400

7. *Tokajský mášláš suchý (wytrawny tokaj mášláš)*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowo-żółtej.

Aromat: wyraźny, typowy dla wina tokajskiego – miodu, przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: chlebowy smak tokaju, miodowy lub karmelowy, przejrziałych owoców.

Cechy analityczne:

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.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 9
- Minimalna kwasowość ogólna: 6
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 350

8. *Tokajský mášláš sladký (słodki tokaj mášláš)*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowo-żółtej.

Aromat: wyraźny, typowy dla wina tokajskiego – miodu, przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: chlebowy smak tokaju, miodowy lub karmelowy, przejrziałych owoców.

Cechy analityczne:

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.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 9
- Minimalna kwasowość ogólna: 6
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 350

9. *Tokajský fordítáš suchý (wytrawny tokaj fordítáš)*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowo-żółtej.

Aromat: wyraźny, typowy dla wina tokajskiego – miodu, przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: chlebowy smak tokaju, miodowy lub karmelowy, przejrziałych owoców.

Cechy analityczne:

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.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 9
- Minimalna kwasowość ogólna: 6
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 350

10. *Tokajský fordítáš sladký (słodki tokaj fordítáš)*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowo-żółtej.

Aromat: wyraźny, typowy dla wina tokajskiego – miodu, przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: chlebowy smak tokaju, miodowy lub karmelowy, przejrziałych owoców.

Cechy analityczne:

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.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 9
- Minimalna kwasowość ogólna: 6
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 350

11. Tokajská výberová esencia (selekcja esencji tokajskiej)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowej.

Aromat: wyraźny, typowy dla wina tokajskiego – miodu, przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: chlebowy smak tokaju, miodowy lub karmelowy, przejrziałych owoców.

Cechy analityczne:

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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 6
- Minimalna kwasowość ogólna: 6
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 35
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 400

12. Tokajská esencia (esencja tokajska)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowo-żółtej.

Aromat: wyraźny, typowy dla wina tokajskiego – miodu, przejrziałych owoców i orzechów.

Smak: chlebowy smak tokaju, miodowy lub karmelowy, przejrziałych owoców.

Cechy analityczne:

rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: maksymalnie 8 %

zawartość cukru resztkowego: ponad 450 g/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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 1,2
- Minimalna kwasowość ogólna: 8
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 400

13. Tokajský Furmint (tokaj Furmint)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od bladozielonej do bladożółtej, lekko złocista.

Aromat: wyraźny aromat typowy dla danej odmiany.

Smak: typowy dla danej odmiany, pełny, harmonijny.

Cechy analityczne:

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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 9
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 250

14. Tokajská Lipovina (tokaj Lipovina)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od bladozielonej do bladożółtej, lekko złocista.

Aromat: wyraźny aromat typowy dla danej odmiany.

Smak: typowy dla danej odmiany, pełny, harmonijny.

Cechy analityczne:

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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 9
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 250

15. Tokajský Muškát žltý (tokajowy żółty muscat)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od bladozielonej do bladożółtej, lekko złocista.

Aromat: wyraźny aromat typowy dla danej odmiany.

Smak: typowy dla danej odmiany, pełny, harmonijny.

Cechy analityczne:

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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 9
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 250

16. Akostné víno (wino gatunkowe)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać pojedyncze włókna materiału filtracyjnego, pojedyncze cząsteczki korka, niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: od bladozielonej do bladożółtej, miodowo-złocista. wina białe mogą być mieć lekko brązowawo-żółty lub różowawy odcień.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce, ale może być również mniej wyraźny.

Smak: czysty, typowy, pełny, harmonijny, świeży, ale mogą wystąpić nieznaczne odchylenia, jeżeli chodzi o jego pełność i wyjątkowość.

Cechy analityczne:

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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 9,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 250

17. „Akostné víno” z wyróżnikiem „kabinetné” („Kabinett”)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, od bladozielonej do bladożółtej, miodowo-żółcista, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Cechy analityczne:

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

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 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

18. „Akostné víno” z wyróżnikiem „neskorý zber” („późny zbiór”)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, od bladozielonej do bladożółtej, miodowo-żółcista, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Cechy analityczne:

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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 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

19. „Akostné víno” z wyróżnikiem „výber z hrozna” („selekcja winogron”)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, od bladzielonej do bladożółtej, miodowo-złocista, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Cechy analityczne:

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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 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

20. „Akostné víno” z wyróżnikiem „bobuľový výber” („selekcja jagód winogron”)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, od bladzielonej do bladożółtej, miodowo-złocista, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Cechy analityczne:

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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 8
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 400

21. „Akostné víno” z wyróżnikiem „hrozienukový výber” („selekcja suszonych jagód”)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, od bladzielonej do bladożółtej, miodowo-złocista, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Cechy analityczne:

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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 8
- 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” z wyróżnikiem „cibébový/botrytický výber” („selekcja zbotrytyzowanych winogron”)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, od bladzielonej do bladożółtej, miodowo-złocista, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Cechy analityczne:

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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 8
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 30
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 400

23. „Akostné víno” z wyróżnikiem „ľadové víno” („wino lodowe”)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, od bladzielonej do bladożółtej, miodowo-złocista, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Cechy analityczne:

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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 6
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 30
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 400

24. „Akostné víno” z wyróżnikiem „slamové víno” („wino z suszonych winogron”)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, od bladzielonej do bladożółtej, miodowo-złocista, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Cechy analityczne:

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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 6
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 30
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 400

25. *Likérové víno (wino likierowe)*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od białej do bursztynowej, odpowiadająca nazwie i rocznikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce, ale może być również mniej wyraźny.

Smak: czysty, typowy, pełny, harmonijny, wyraźny, ale mogą wystąpić nieznaczne odchylenia, jeżeli chodzi o jego pełność i wyjątkowość.

Cechy analityczne:

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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 15
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

26. *Sekt V.O. (wino musujące z obszaru uprawy winorośli)*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: biała, różowa lub czerwona, odpowiadająca nazwie i rocznikowi.

Aromat: czysty, typowy, wyraźny i świeży, odpowiadający odmianie lub marce.

Pęcherzyki powietrza: drobne i długo utrzymujące się.

Smak: wyraźny, świeży, harmonijny, czysty i pełny.

Cechy analityczne:

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

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 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 % obj.) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 10
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

27. *Pestovateľský sekt (wino musujące plantatorów)*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: biała, różowa lub czerwona, odpowiadająca nazwie i rocznikowi.

Aromat: czysty, typowy, wyraźny i świeży, odpowiadający odmianie lub marce.

Pęcherzyki powietrza: drobne i długo utrzymujące się.

Smak: wyraźny, świeży, harmonijny, czysty i pełny.

Cechy analityczne:

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 % obj.) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.) 10

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na liter): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): 185

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*1. *Vinohradnícka oblasť Tokaj*

Szczególne praktyki enologiczne

Przepisy wspólne

Wszystkie winogrona wykorzystywane do produkcji wina muszą pochodzić z regionu winohradnícka oblasť Tokaj. Produkcja i butelkowanie wina tokajskiego może odbywać się wyłącznie na tym obszarze.

2. *Tokajské samorodné víno [wino tokaj szamorodni]*

Szczególne praktyki enologiczne

„Tokajské samorodné víno” produkuje się poprzez fermentację alkoholową odmian winorośli Tokaj, jeżeli panujące warunki nie sprzyjają masowemu tworzeniu się „cibeba” (winogron wysuszonych na skutek porażenia szlachetną pleśnią). „Tokajské samorodné víno” dzieli się na:

- Tokajské samorodné suché [wytrawny tokaj szamorodni] – produkowane w latach, w których nie występują warunki sprzyjające tworzeniu się „cibeba”, lub produkowane z winogron, których „cibeba” zebrano już do produkcji win tokajskich „výberové”; zawartość cukru w zebranych winogronach musi wynosić co najmniej 21 °NM; zawartość naturalnego cukru resztkowego w wyprodukowanym winie wynosi do 10 g/l;
- Tokajské samorodné sladké [słodki tokaj szamorodni] – produkowane z winogron i pewnej ilości „cibeba”, których nie oddzielono od winogron, ale przetwarza się razem z nimi; zawartość cukru musi wynosić co najmniej 24 °NM; naturalna zawartość cukru w tym winie wynosi ponad 10 g/l.

Wina Tokajské samorodné suché i Tokajské samorodné sladké można wprowadzić do obrotu najwcześniej po dwóch latach dojrzewania, w tym przez co najmniej jeden rok w drewnianych beczkach.

3. Tokajský výber [selekcja tokajska]

Szczególne praktyki enologiczne

Wino Tokajský výber produkuje się poprzez fermentację alkoholową następującą po zalaniu „cibeba” moszczem o zawartości cukru co najmniej 21 °NM pochodzącym z regionu „vinohradnícka oblasť Tokaj” lub winem o tej samej jakości i z tego samego rocznika pochodzącym z regionu „vinohradnícka oblasť Tokaj”. W zależności od ilości dodanych „cibeba” Tokajský výber klasyfikuje się od trzyputtonowego do sześcioputtonowego. Wina Tokajský výber dojrzewają przez co najmniej trzy lata, w tym przez co najmniej dwa lata w drewnianych beczkach.

4. Tokajský mášláš [tokaj mášláš]

Szczególne praktyki enologiczne

Wino Tokajský mášláš produkuje się poprzez fermentację alkoholową moszczu lub wina z tego samego rocznika pochodzącego z regionu „vinohradnícka oblasť Tokaj”, wylanego na osad fermentacyjny z szamorodni lub výber. Dojrzewa przez co najmniej dwa lata, w tym przez co najmniej jeden rok w drewnianych beczkach.

5. Tokajský forditáš [tokaj forditáš]

Szczególne praktyki enologiczne

Wino Tokajský forditáš produkuje się poprzez fermentację alkoholową moszczu lub wina z tego samego rocznika pochodzącego z regionu „vinohradnícka oblasť Tokaj”, wylanego na wytloki winogronowe z „cibeba”. Dojrzewa przez co najmniej dwa lata, w tym przez co najmniej jeden rok w drewnianych beczkach.

6. Tokajská výberová esencia [selekcja esencji tokajskiej]

Szczególne praktyki enologiczne

Wino Tokajská výberová esencia produkuje się poprzez fermentację alkoholową „cibeba”. Podczas zbiorów wszystkie owoce wybierane są osobno oraz zalewane bezpośrednio po przetworzeniu moszczem pochodzącym z wyznaczonej winnicy z regionu „vinohradnícka oblasť Tokaj” lub winem z tego samego rocznika, które zawiera nie mniej niż 180 g/l naturalnego cukru i 45 g/l ekstraktu o zerowej zawartości cukru. Wino to dojrzewa przez co najmniej trzy lata, w tym przez co najmniej dwa lata w drewnianych beczkach.

7. Tokajská esencia [esencja tokajska]

Szczególne praktyki enologiczne

Wino Tokajská esencia produkuje się poprzez powolną fermentację wina obciekowego uzyskiwanego z wybranych osobno „cibeba”. Wino to zawiera co najmniej 450 g/l naturalnego cukru i 50 g/l ekstraktu bezcukrowego. Wino to dojrzewa przez co najmniej trzy lata, w tym przez co najmniej dwa lata w drewnianych beczkach.

8. Tokajský Furmint [tokaj Furmint]

Szczególne praktyki enologiczne

Wino produkowane poprzez fermentację alkoholową winogron odmiany Furmint z domieszką odmian Lipovina i Muškát žltý (łącznie nie więcej niż 15 %) uprawianych w regionie „vinohradnícka oblasť Tokaj” nosi nazwę Tokajský Furmint.

9. Tokajská Lipovina [tokaj Lipovina]

Szczególne praktyki enologiczne

Wino produkowane poprzez fermentację alkoholową winogron odmiany Lipovina z domieszką odmian Furmint i Muškát žltý (łącznie nie więcej niż 15 %) uprawianych w regionie „vinohradnícka oblasť Tokaj” nosi nazwę Tokajská Lipovina.

10. Tokajský Muškát žltý [tokajowy żółty muscat]

Szczególne praktyki enologiczne

Wino produkowane poprzez fermentację alkoholową winogron odmiany Muškát žltý z domieszką odmian Furmint i Lipovina (łącznie nie więcej niż 15 %) uprawianych w regionie „vinohradnícka oblasť Tokaj” nosi nazwę Tokajský Muškát žltý.

5.2. *Maksimalna vydajnosť*

1. Tokajské samorodné suché

9 500 kg winogron z hektara

2. Tokajské samorodné sladké

9 500 kg winogron z hektara

3. Tokajský výber trojputňový

9 500 kg winogron z hektara

4. Tokajský výber štvorputňový

9 500 kg winogron z hektara

5. Tokajský výber päťputňový

9 500 kg winogron z hektara

6. Tokajský výber šesťputňový

9 500 kg winogron z hektara

7. Tokajská výberová esencia

9 500 kg winogron z hektara

8. Tokajská esencia

9 500 kg winogron z hektara

9. Tokajský Fordítáš

9 500 kg winogron z hektara

10. Tokajský Mášláš

9 500 kg winogron z hektara

11. Tokajský Furmint

14 000 kg winogron z hektara

12. Tokajská Lipovina

14 000 kg winogron z hektara

13. Tokajský Muškát žltý
14 000 kg winogron z hektara
14. Akostné víno
14 000 kg winogron z hektara
15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné
9 500 kg winogron z hektara
16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber
9 500 kg winogron z hektara
17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna
9 500 kg winogron z hektara
18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber
9 500 kg winogron z hektara
19. Akostné víno s prívlastkom hrozienukový výber
9 500 kg winogron z hektara
20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber
9 500 kg winogron z hektara
21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno
9 500 kg winogron z hektara
22. Akostné víno s prívlastkom slamové víno
9 500 kg winogron z hektara
23. Likérové víno
14 000 kg winogron z hektara
24. Sekt V.O.
14 000 kg winogron z hektara
25. Pestovateľský sekt
14 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczoney obszar geograficzny**

Tokaj to zamknięty obszar uprawy winorośli wyznaczony przez granice obszarów katastralnych następujących gmin regionu tokajskiego: Čerhov, Veľká Tíňa, Malá Tíňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochoy i Viničky.

7. Odmiany winorośli

Furmint

Kabar

Kövérşólló – Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta – Zeta

8. Opis związku lub związków

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Uprawa winorośli i produkcja wina na określonym obszarze geograficznym opiera się na uprawie winorośli i dojrzewaniu wina na unikalnej glebie wulkanicznej Gór Zemplńskich w szczególnych warunkach klimatycznych. Topografia Gór Zemplńskich 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. Skały w glebach wzgórz zemplńskich są przeważnie kwaśne. Winnice sadi się na wysokości 105–320 m nad poziomem morza. W regionie „vinohradnícka oblasť Tokaj” 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 jesiennych dni gleba absorbuje światło słoneczne, które następnie uwalnia w nocy, co powoduje zmniejszenie różnicy między temperaturą w ciągu dnia i w nocy i ma pozytywny wpływ na dojrzewanie winorośli. Charakterystyczną cechą gleby na określonym obszarze geograficznym jest to, że nawet po chłodnej jesiennej nocy rano jest nadal ciepła.

Region tokajski 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 jesienią przy porównywalnych opadach latem i jesienią. Obszar ten charakteryzuje się długą i suchą jesienią. Dni jesienne niemal zawsze charakteryzują się porannymi mgłami, które sprzyjają tworzeniu i rozwojowi szlachetnej pleśni w jagodach winogron. Wykorzystywane do produkcji wina „cibeba” to wysuszone pojedyncze owoce winogron, które w sprzyjających latach tworzą się w kiściach tokajskich odmian Furmint, Lipovina i Muškát žltý dotkniętych szlachetną pleśnią *Botrytis cinerea* Persoon. Produkcja wina najwyższej jakości wiąże się z zastosowaniem specjalnej techniki polegającej na dodawaniu dokładnej proporcji „cibeba” do określonej ilości wina oraz dojrzewaniem win przez kilka lat w dębowych beczkach umieszczonych w wykutych w tufie piwnicach.

Od północy obszar ten chronią Góry Zemplńskie. Na południu, dzięki południowym jesiennym wiałom, jest sucho, co tworzy doskonale warunki do rozwoju szlachetnej pleśni *Botrytis cinerea* i tworzeniu się „cibeba”. „Cibeba” są to zdrowe jagody winogron porażone szlachetną 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 „cibeba” 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 produkcie 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 tokaju, którą jest 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 tokaju. Pierwsze wino tokajskie najwyższej jakości wyprodukowano w 1650 r. Okres największej popularności tokaju przypada na XVII i XVIII w. Dzięki Franciszkowi II Rákóczemu dotarł na dwór królewski francuskiego króla Ludwika XIV, gdzie otrzymał tytuł „VINUM REGUM – REX VINORUM” („Wino królów – król win”). Tokaj był 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. Wyjątkowość wina tokajskiego uznano prawnie ustawą słowackiej Rady Narodowej nr 4 z dnia 6 marca 1959 r., wpisem do rejestru krajowego, wpisem do rejestru WIPO w Genewie w 1967 r. oraz umowami dwustronnymi ze Szwajcarią i Portugalią.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Zgodnie z ustawą nr 182/2005 o uprawie winorośli i produkcji wina, z późniejszymi zmianami

Rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa Republiki Słowackiej nr 232/2005 w sprawie regionu „vinohradnícka oblasť Tokaj”.

Rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa Republiki Słowackiej nr 237/2005 określające szczegółowe warunki przyznawania praw do uprawy i wdrażające niektóre inne przepisy ustawy nr 182/2005 o uprawie winorośli i produkcji wina

Link do specyfikacji produktu

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