



**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 97 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)
č. 1308/2013 v odvětví vína**

(C/2023/385)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“

PDO-SK-02856

Datum podání žádosti: 19.7.2022

1. Název, který má být zapsán

TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti

2. Druh zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno
3. Likérové víno
5. Jakostní šumivé víno
6. Jakostní aromatické šumivé víno

4. Popis vína (vín)

1. Tokajské samorodné suché [suché Tokaj szamorodni]

Organoleptické vlastnosti:

Barva: světle žlutá až zlatožlutá s hnědavým nádechem. Možné jsou i bledší odstíny.

Vůně: výrazná, s tóny přezrálého ovoce a ořechů.

Chuť: medová až karamelová, s tóny přezrálého ovoce a chlebovými tóny.

Analytické vlastnosti:

obsah zbytkového cukru (glukóza + fruktóza): do 10 g/l

bezukerný extrakt: ne méně než 23 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	5,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	300

2. Tokajské samorodné sladké [sladké Tokaj Szamorodni]

Organoleptické vlastnosti:

Barva: světle žlutá až zlatožlutá s hnědavým nádechem. Možné jsou i bledší odstíny.

Vůně: výrazná, s tóny přezrálého ovoce a ořechů.

Chuť: medová až karamelová, s tóny přezrálého ovoce a chlebovými tóny.

Analytické vlastnosti:

obsah zbytkového cukru (glukóza + fruktóza): více než 10 g/l

bezukerný extrakt: minimálně 23 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	5,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	300

3. Tokajský výběr 3-putňový [Tokajský výběr 3putňový]

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až temně jantarová.

Vůně: výrazná, s tóny přezrálého ovoce a ořechů.

Chuť: medová až karamelová, s tóny přezrálého ovoce a chlebovými tóny.

Analytické vlastnosti:

Obsah zbytkového cukru: 60 g/l

bezukerný extrakt: minimálně 25 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	6
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	35
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	400

4. Tokajský výběr 4-putňový [Tokajský výběr 4putňový]

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až temně jantarová.

Vůně: výrazná, s tóny přezrálého ovoce a ořechů.

Chuť: medová až karamelová, s tóny přezrálého ovoce a chlebovými tóny.

Analytické vlastnosti:

Obsah zbytkového cukru: 90 g/l

bezukerný extrakt: minimálně 30 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	6
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	35
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	400

5. Tokajský výběr 5-putňový [Tokajský výběr 5putňový]

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až temně jantarová.

Vůně: výrazná, s tóny přezrálého ovoce a ořechů.

Chuť: medová až karamelová, s tóny přezrálého ovoce a chlebovými tóny.

Analytické vlastnosti:

Obsah zbytkového cukru: 120 g/l

bezukerný extrakt: minimálně 35 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	6
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	35
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	400

6. Tokajský výběr 6-putňový [Tokajský výběr 6putňový]

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až temně jantarová.

Vůně: výrazná, s tóny přezrálého ovoce a ořechů.

Chuť: medová až karamelová, s tóny přezrálého ovoce a chlebovými tóny.

Analytické vlastnosti:

Obsah zbytkového cukru: 150 g/l

bezukerný extrakt: minimálně 40 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	6
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	35
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	400

7. Tokajský mášláš

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až sytá jantarově žlutá.

Vůně: výrazná, s tóny přezrálého ovoce, ořechů a medoviny.

Chuť: medová až karamelová, s tóny přezrálého ovoce a chlebovými tóny.

Analytické vlastnosti:

bezukerný extrakt: minimálně 23 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	6
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	350

8. Tokajský forditáš

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až sytá jantarově žlutá.

Vůně: výrazná, s tóny přezrálého ovoce, ořechů a medoviny.

Chuť: medová až karamelová, s tóny přezrálého ovoce a chlebovými tóny.

Analytické vlastnosti:

bezucerný extrakt: minimálně 23 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	6
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	350

9. Tokajská výberová esencia [Tokajská výběrová esence]

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až temně jantarová.

Vůně: výrazná, s tóny přezrálého ovoce a ořechů.

Chuť: medová až karamelová, s tóny přezrálého ovoce a chlebovými tóny.

Analytické vlastnosti:

Obsah zbytkového cukru: nejméně 180 g/l

bezucerný extrakt: nejméně 45 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	6
Minimální celková kyselost	6
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	35
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	400

10. Tokajská esencia [Tokajská esence]

Organoleptické vlastnosti:

Barva: žlutá až sytá jantarově žlutá.

Vůně: výrazná, s tóny přezrálého ovoce a ořechů.

Chuť: medová až karamelová, s tóny přezrálého ovoce a chlebovými tóny.

Analytické vlastnosti:

skutečný obsah alkoholu	nejvýše 8 % objemových
obsah zbytkového cukru	více než 450 g/l
bezucerný extrakt	nejméně 50 /g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	1,2
Minimální celková kyselost	8
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	400

11. Tokajský Furmint

Organoleptické vlastnosti:

Barva: zelenožlutá až sytá jantarově žlutá. Sytější v závislosti na stupni zrání a obsahu botrytidy.

Vůně: méně intenzivní tóny sušeného ovoce a květinové tóny, intenzivnější u vyšších přívlastků. V důsledku zrání se objevují tóny medu a koření.

Chuť: primární svěží vůně hroznů, mineralita a kyseliny, zintenzivněné zráním. Vína se vyznačují vyšším obsahem kyselin, které jsou součástí základní struktury vín. Tato složka tvoří harmonický celek spolu s vyšším obsahem přírodního cukru a alkoholu.

Analytické vlastnosti:

Celkový oxid siřičitý: ne více než 200 mg/l; pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, nejvýše 250 mg/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

12. Tokajská Lipovina

Organoleptické vlastnosti:

Barva: zelenožlutá až sytá jantarově žlutá. Sytější v závislosti na stupni zrání a obsahu botrytidy.

Vůně: méně intenzivní tóny sušeného ovoce a květinové tóny, intenzivnější u vyšších přívlastků. V důsledku zrání se objevují tóny medu a koření.

Chut': primární svěží vůně hroznů, mineralita a kyseliny, zintenzivněné zráním. Vína se vyznačují vyšším obsahem kyselin, které jsou součástí základní struktury vín. Tato složka tvoří harmonický celek spolu s vyšším obsahem přírodního cukru a alkoholu.

Analytické vlastnosti:

Celkový oxid siřičitý: ne více než 200 mg/l; pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, nejvýše 250 mg/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

13. Tokajský Muškát žltý [Tokajský Muškát žlutý]

Organoleptické vlastnosti:

Barva: zelenožlutá až sytá jantarově žlutá. Sytější v závislosti na stupni zrání a obsahu botrytidy.

Vůně: intenzivní tóny sušeného ovoce a květinové tóny, které jsou intenzivnější u vyšších přívlastků. V důsledku zrání se objevují tóny medu a koření.

Chuť: primární svěží vůně hroznů, mineralita a kyseliny, zintenzivněné zráním. Vína se vyznačují harmonickou kyselinkou. Tato složka spolu s vyšším obsahem přírodního cukru a alkoholu tvoří příjemný celek.

Analytické vlastnosti:

Celkový oxid siřičitý: ne více než 200 mg/l; pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, nejvýše 250 mg/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

14. Akostné víno [jakostní víno]

Organoleptické vlastnosti:

Čiřost: čiré s jiskrou; může obsahovat jednotlivá vlákna z filtračního materiálu, jednotlivé částice korku, jemné krystalky vinného kamene.

Barva: zelenožlutá až sytá jantarově žlutá. Sytější v závislosti na stupni zrání a obsahu botrytidy.

Vůně: tóny sušeného ovoce a květinové tóny, které jsou intenzivnější u vyšších přívlastků. V paletě vůní se v důsledku zrání objevují tóny medu a koření a intenzivní a rozmanité tóny.

Chuť: primární svěží vůně hroznů, mineralita a kyseliny, zintenzivněné zráním. Kyseliny, přírodní cukry a alkohol tvoří harmonický celek.

Analytické vlastnosti:

bezucerný extrakt: nejméně 16 g/l

celkový oxid siřičitý: ne více než 200 mg/l; pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, nejvýše 250 mg/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9,5
Minimální celková kyselost	3,5

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné [„Akostné víno“ s prívlastkem „kabinetné“ („kabinetní“)]

Organoleptické vlastnosti:

Čiřost: čiré s jiskrou; může obsahovat jednotlivá vlákna z filtračního materiálu, jednotlivé částice korku, jemné krystalky vinného kamene.

Barva: zelenožlutá až sytá jantarově žlutá. Sytější v závislosti na stupni zrání a obsahu botrytidy.

Vůně: tóny sušeného ovoce a květinové tóny, které jsou intenzivnější u vyšších prívlastků. V paletě vůní se v důsledku zrání objevují tóny medu a koření a intenzivní a rozmanité tóny.

Chuť: primární svěží vůně hroznů, mineralita a kyseliny, zintenzivněné zráním. Kyseliny, přírodní cukry a alkohol tvoří harmonický celek.

Analytické vlastnosti:

pokud obsah zbytkového cukru překročí 5 g/l, hodnota se zvýší o 50 mg/l

bezucerný extrakt:	nejméně 16,5 g/l
obsah titrovatelných kyselin	nejméně 3,5 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9,5
Minimální celková kyselost	3,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber [„Akostné víno“ s prívlastkem „neskorý zber“ („pozdní sběr“)]

Organoleptické vlastnosti:

Čiřost: čiré s jiskrou; může obsahovat jednotlivá vlákna z filtračního materiálu, jednotlivé částice korku, jemné krystalky vinného kamene.

Barva: zelenožlutá až sytá jantarově žlutá. Sytější v závislosti na stupni zrání a obsahu botrytidy.

Vůně: tóny sušeného ovoce a květinové tóny, které jsou intenzivnější u vyšších prívlastků. V paletě vůní se v důsledku zrání objevují tóny medu a koření a intenzivní a rozmanité tóny.

Chuť: primární svěží vůně hroznů, mineralita a kyseliny, zintenzivněné zráním. Kyseliny, přírodní cukry a alkohol tvoří harmonický celek.

Analytické vlastnosti:

bezukerný extrakt: minimálně 16,5 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9,5
Minimální celková kyselost	3,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	300

17. Akostné víno s přívlastkem výber z hrozna [„Akostné víno“ s přívlastkem „výber z hrozna“ („výběr z hroznů“)]

Organoleptické vlastnosti:

Čírost: čiré s jiskrou; může obsahovat jednotlivá vlákna z filtračního materiálu, jednotlivé částice korku, jemné krystalky vinného kamene.

Barva: zelenožlutá až sytá jantarově žlutá. Sytější v závislosti na stupni zrání a obsahu botrytidy.

Vůně: tóny sušeného ovoce a květinové tóny, které jsou intenzivnější u vyšších přívlastků. V paletě vůní se v důsledku zrání objevují tóny medu a koření a intenzivní a rozmanité tóny.

Chuť: primární svěží vůně hroznů, mineralita a kyseliny, zintenzivněné zráním. Kyseliny, přírodní cukry a alkohol tvoří harmonický celek.

Analytické vlastnosti:

bezukerný extrakt: minimálně 16,5 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9,5
Minimální celková kyselost	3,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	350

18. Akostné víno s přívlastkem bobulový výber [„Akostné víno“ s přívlastkem „bobulový výber“ („výběr z bobulí“)]

Organoleptické vlastnosti:

Čírost: čiré s jiskrou; může obsahovat jednotlivá vlákna z filtračního materiálu, jednotlivé částice korku, jemné krystalky vinného kamene.

Barva: zelenožlutá až sytá jantarově žlutá. Sytější v závislosti na stupni zrání a obsahu botrytidy.

Vůně: tóny sušeného ovoce a květinové tóny, které jsou intenzivnější u vyšších přívlastků. V paletě vůní se v důsledku zrání objevují tóny medu a koření a intenzivní a rozmanité tóny.

Chut': primární svěží vůně hroznů, mineralita a kyseliny, zintenzivněné zráním. Kyseliny, přírodní cukry a alkohol tvoří harmonický celek.

Analytické vlastnosti:

bezukerný extrakt: minimálně 16,5 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	8
Minimální celková kyselost	3,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	400

19. Akostné víno s přívlastkom hrozienkový výber [„Akostné víno“ s přívlastkem „hrozienkový výber“ („rozinkový výběr“)]

Organoleptické vlastnosti:

Čírost: čiré s jiskrou; může obsahovat jednotlivá vlákna z filtračního materiálu, jednotlivé částice korku, jemné krystalky vinného kamene.

Barva: zelenožlutá až sytá jantarově žlutá. Sytější v závislosti na stupni zrání a obsahu botrytidy.

Vůně: tóny sušeného ovoce a květinové tóny, které jsou intenzivnější u vyšších přívlastků. V paletě vůní se v důsledku zrání objevují tóny medu a koření a intenzivní a rozmanité tóny.

Chut': primární svěží vůně hroznů, mineralita a kyseliny, zintenzivněné zráním. Kyseliny, přírodní cukry a alkohol tvoří harmonický celek.

Analytické vlastnosti:

bezukerný extrakt: minimálně 16,5 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	8
Minimální celková kyselost	3,5

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	400

20. Akostné víno s přívlastkom cibébový/botrytický výber [„Akostné víno“ s přívlastkem „cibébový/botrytický výber“ („botrytické hrozny / botrytický výběr“)]

Organoleptické vlastnosti:

Čírost: čiré s jiskrou; může obsahovat jednotlivá vlákna z filtračního materiálu, jednotlivé částice korku, jemné krystalky vinného kamene.

Barva: zelenožlutá až sytá jantarově žlutá. Sytější v závislosti na stupni zrání a obsahu botrytidy.

Vůně: tóny sušeného ovoce a květinové tóny, které jsou intenzivnější u vyšších přívlastků. V paletě vůní se v důsledku zrání objevují tóny medu a koření a intenzivní a rozmanité tóny.

Chuť: primární svěží vůně hroznů, mineralita a kyseliny, zintenzivněné zráním. Kyseliny, přírodní cukry a alkohol tvoří harmonický celek.

Analytické vlastnosti:

bezucukrný extrakt: minimálně 16,5 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	8
Minimální celková kyselost	3,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	400

21. Akostné víno s přívlastkom ľadové víno [„Akostné víno“ s přívlastkem „ľadové víno“ („ledové víno“)]

Organoleptické vlastnosti:

Čírost: čiré s jiskrou; může obsahovat jednotlivá vlákna z filtračního materiálu, jednotlivé částice korku, jemné krystalky vinného kamene.

Barva: zelenožlutá až sytá jantarově žlutá. Sytější v závislosti na stupni zrání a obsahu botrytidy.

Vůně: tóny sušeného ovoce a květinové tóny, které jsou intenzivnější u vyšších přívlastků. V paletě vůní se v důsledku zrání objevují tóny medu a koření a intenzivní a rozmanité tóny.

Chuť: primární svěží vůně hroznů, mineralita a kyseliny, zintenzivněné zráním. Kyseliny, přírodní cukry a alkohol tvoří harmonický celek.

Analytické vlastnosti:

bezucukrný extrakt: minimálně 16,5 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	6
Minimální celková kyselost	3,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	400

22. Akostné víno s přívlastkom slamové víno [„Akostné víno“ s přívlastkem „slamové víno“ („slámové víno“)]

Organoleptické vlastnosti:

Čírost: čiré s jiskrou; může obsahovat jednotlivá vlákna z filtračního materiálu, jednotlivé částice korku, jemné krystalky vinného kamene.

Barva: zelenožlutá až sytá jantarově žlutá. Sytější v závislosti na stupni zrání a obsahu botrytidy.

Vůně: tóny sušeného ovoce a květinové tóny, které jsou intenzivnější u vyšších přívlastků. V paletě vůní se v důsledku zrání objevují tóny medu a koření a intenzivní a rozmanité tóny.

Chuť: primární svěží vůně hroznů, mineralita a kyseliny, zintenzivněné zráním. Kyseliny, přírodní cukry a alkohol tvoří harmonický celek.

Analytické vlastnosti:

bezucerný extrakt: minimálně 16,5 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	6
Minimální celková kyselost	3,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	400

23. Likérové víno

Organoleptické vlastnosti:

Čírost: čiré s jiskrou; může obsahovat jednotlivá vlákna z filtračního materiálu, jednotlivé částice korku, jemné krystalky vinného kamene.

Barva: zelenožlutá až sytá jantarově žlutá. Sytější v závislosti na stupni zrání a obsahu botrytidy.

Vůně: tóny sušeného ovoce a květinové tóny, které jsou intenzivnější u vyšších přívlastků. V paletě vůní se v důsledku zrání objevují tóny medu a koření a intenzivní a rozmanité tóny.

Chuť: primární svěží vůně hroznů, mineralita a kyseliny, zintenzivněné zráním. Kyseliny, přírodní cukry a alkohol tvoří harmonický celek.

Analytické vlastnosti:

celkový obsah alkoholu: nejméně 17,5 % objemových

celkový oxid siřičitý: nejvýše 150 mg/l u vín se zbytkovým cukrem do 5 g/l, nejvýše 200 mg/l u vín se zbytkovým cukrem nad 5 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	3,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

24. Sekt V.O. [Šumivé víno z vinařské oblasti]

Organoleptické vlastnosti:

Šumivá vína z vymezené zeměpisné oblasti se zásadně liší od vín z jiných oblastí. Díky poloze, půdním a klimatickým podmínkám a stanoveným druhům povolených odrůd se šumivá vína vyznačují bohatostí a plností.

Barva: zelenožlutá až sytá jantarově žlutá.

Vůně: bohatá paleta vůní zralého ovoce s méně výraznými kvasnicovými tóny.

Bublínky: jemné a dlouhotrvající.

Chuť: krémová struktura se střední až intenzivní chutí vyzrálého ovoce s vyváženou šťavnatou a elegantní kyselinou.

Analytické vlastnosti:

celkový obsah alkoholu: nejméně 10,0 % objemových

bezucukrný extrakt: minimálně 16 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	3,5

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

25. Pestovatel'ský sekt [Pěstitelské šumivé víno]

Organoleptické vlastnosti:

Barva: zelenožlutá až sytá jantarově žlutá.

Vůně: bohatá paleta vůní zralého ovoce s méně výraznými kvasnicovými tóny.

Bublínky: jemné a dlouhotrvající.

Chuť: krémová struktura se střední až intenzivní chutí vyzrálého ovoce s vyváženou šťavnatou a elegantní kyselinou.

Analytické vlastnosti:

celkový obsah alkoholu: nejméně 10,0 % objemových

bezucukrný extrakt: nejméně 16,5 g/l.

I když hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu není v tabulce uvedena, specifikace splňuje všechny podmínky stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	3,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

5. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti

Zvláštní enologické postupy

Všechny hrozny použité k výrobě vína musí pocházet z vinařské oblasti vymezené v bodě 6. Vymezená zeměpisná oblast: „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“ se smí vyrábět a plnit do lahví pouze v této oblasti.

Samorodné suché víno

Zvláštní enologické postupy

„Samorodné suché víno“ se vyrábí alkoholovým kvašením tokajských odrůd révy vinné pěstovaných na kvalifikovaných vinicích, pokud nejsou příznivé podmínky pro vznik botrytických hroznů [hrozny zaschlé působením ušlechtilé plísně *Botrytis cinerea*] ve velkém množství. Nejprve se z hroznů vinné révy sbírají botrytické hrozny pro výrobu tokajských „výběrových“ vín. Získané hrozny musí mít obsah cukru nejméně 21 °NM. Víno může být uvedeno na trh až po dvou letech zrání, z toho nejméně jeden rok v dřevěných sudech.

Samorodné sladké víno

Zvláštní enologické postupy

„Samorodné sladké víno“ se vyrábí alkoholovým kvašením tokajských odrůd vypěstovaných na kvalifikovaných vinicích, pokud nejsou příznivé podmínky pro vznik botrytických hroznů ve velkém množství. Vyrábí se z hroznů spolu s podílem botrytických hroznů, které se neodstraňují z vinné révy, ale zpracovávají se spolu s ostatními hrozny, které musí mít obsah cukru nejméně 24 °NM; víno má obsah přírodního cukru více než 10 g/l. Víno může být uvedeno na trh až po dvou letech zrání, z toho nejméně jeden rok v dřevěných sudech.

Výber 3-putňový

Zvláštní enologické postupy

„Výber 3-putňový“ se vyrábí alkoholovým kvašením poté, co se botrytické hrozny vypěstované na kvalifikovaných vinicích ponoří do moštu o obsahu cukru nejméně 21 °NM nebo do vína stejné jakosti a stejného ročníku pocházejícího z kvalifikovaných vinic. Podle množství přidaných botrytických hroznů se „Tokajský výber“ dělí do tříd „3-putňový“ až „6-putňový“ [zde se odkazuje na džber používaný ke sběru hroznů]. Na trh se smí uvádět až po nejméně tříletém zrání, z toho nejméně dva roky v dřevěných sudech.

Výber 4-putňový

Zvláštní enologické postupy

„Výber 4-putňový“ se vyrábí alkoholovým kvašením poté, co se botrytické hrozny vypěstované na kvalifikovaných vinicích ponoří do moštu o obsahu cukru nejméně 21 °NM nebo do vína stejné jakosti a stejného ročníku pocházejícího z kvalifikovaných vinic. Podle množství přidaných botrytických hroznů se „Tokajský výber“ dělí do tříd „3-putňový“ až „6-putňový“. Na trh se smí uvádět až po nejméně tříletém zrání, z toho nejméně dva roky v dřevěných sudech.

Výber 5-putňový

Zvláštní enologické postupy

„Výber 5-putňový“ se vyrábí alkoholovým kvašením poté, co se botrytické hrozny vypěstované na kvalifikovaných vinicích ponoří do moštu o obsahu cukru nejméně 21 °NM nebo do vína stejné jakosti a stejného ročníku pocházejícího z kvalifikovaných vinic. Podle množství přidaných botrytických hroznů se „Tokajský výber“ dělí do tříd „3-putňový“ až „6-putňový“. Na trh se smí uvádět až po nejméně tříletém zrání, z toho nejméně dva roky v dřevěných sudech.

Výber 6-putňový

Zvláštní enologické postupy

„Výber 6-putňový“ se vyrábí alkoholovým kvašením poté, co se botrytické hrozny vypěstované na kvalifikovaných vinicích ponoří do moštu o obsahu cukru nejméně 21 °NM nebo do vína stejné jakosti a stejného ročníku pocházejícího z kvalifikovaných vinic. Podle množství přidaných botrytických hroznů se „Tokajský výber“ dělí do tříd „3-putňový“ až „6-putňový“. Na trh se smí uvádět až po nejméně tříletém zrání, z toho nejméně dva roky v dřevěných sudech.

Másláš

Zvláštní enologické postupy

„Másláš“ se vyrábí alkoholovým kvašením moštu nebo vína stejného ročníku z kvalifikovaných vinic, nalitého na kvasničné kaly „samorodné“ nebo „výber“. Víno může být uvedeno na trh až po dvou letech zrání, z toho nejméně jeden rok v dřevěných sudech.

Forditáš

Zvláštní enologické postupy

„Forditáš“ se vyrábí alkoholovým kvašením moštu nebo vína stejného ročníku z kvalifikovaných vinic, které se nalévá na matoliny z botrytických hroznů vypěstovaných na kvalifikovaných vinicích. Víno může být uvedeno na trh až po dvou letech zrání, z toho nejméně jeden rok v dřevěných sudech.

Výberová esencia

Zvláštní enologické postupy

„Výberová esencia“ se vyrábí alkoholovým kvašením botrytických hroznů z kvalifikovaných vinic. Během sklizně se bobule hroznů sbírají odděleně a ihned po zpracování se ponoří do moštu z určené vinice nebo do vína „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“ stejného ročníku, které obsahuje nejméně 180 g/l přírodního cukru a 45 g/l bezcukerného extraktu. Víno se smí uvádět na trh až po třech letech zrání, z toho nejméně dva roky v dřevěných sudech.

Esencia

Zvláštní enologické postupy

„Esencia“ se vyrábí pomalým kvašením volně tekoucího vína získaného z odděleně vybraných botrytických hroznů z kvalifikovaných vinic. „Esencia“ obsahuje nejméně 450 g/l přírodního cukru a 50 g/l bezcukerného extraktu. Na trh se smí uvádět až po nejméně tříletém zrání, z toho nejméně dva roky v dřevěných sudech.

Furmint

Zvláštní enologické postupy

„Furmint“ se vyrábí alkoholovým kvašením hroznů odrůdy Furmint s příměsí odrůd Lipovina a Muškát žltý (celkem nejvýše 15 %) vypěstovaných na kvalifikovaných vinicích.

Lipovina

Zvláštní enologické postupy

„Lipovina“ je víno vyrobené alkoholovým kvašením hroznů odrůdy Lipovina s příměsí odrůd Furmint a Muškát žltý (celkem nejvýše 15 %) vypěstovaných na kvalifikovaných vinicích.

Muškát žltý

Zvláštní enologické postupy

„Muškát žltý“ se vyrábí alkoholovým kvašením hroznů odrůdy Muškát žltý s příměsí odrůd Furmint a Lipovina (celkem nejvýše 15 %) vypěstovaných na kvalifikovaných vinicích.

Akostné víno

Zvláštní enologické postupy

Pro výrobu vína „akostné víno“ musí mít hrozny při sklizni obsah cukru nejméně 17 °NM. V případě bílého vína mohou být hrozny nebo hroznový mošt obohaceny nejvýše na 22 °NM.

„Akostné víno s prívlastkom“ („Akostné víno“ s přívlastkem)

Zvláštní enologické postupy

Pro účely výroby tohoto vína musí být hrozny sklizeny v plné zralosti a musí být při sklizni certifikovány. Víno se nesmí obohacovat nebo chemicky konzervovat jinak než použitím oxidu siřičitého.

„Akostné víno“ s prívlastkem „kabinetné“

Zvláštní enologické postupy

„Akostné víno“ s přívlastkem „kabinetné“ se vyrábí z plně vyzrálých hroznů s obsahem cukru při sklizni nejméně 19 °NM.

„Akostné víno“ s prívlastkem „neskorý zber“

Zvláštní enologické postupy

„Akostné víno“ s přívlastkem „neskorý zber“ se vyrábí z plně vyzrálých hroznů s obsahem cukru při sklizni nejméně 21 °NM.

„Akostné víno“ s přívlastkem „výber z hrozna“

Zvláštní enologické postupy

„Akostné víno“ s přívlastkem „výber z hrozna“ se vyrábí z plně vyzrálých a pečlivě vybraných hroznů s obsahem cukru při sklizni nejméně 23 °NM.

„Akostné víno“ s přívlastkem „bobuľový výber“

Zvláštní enologické postupy

„Akostné víno“ s přívlastkem „bobuľový výber“ se vyrábí z vybraných přezrálých hroznů, z nichž byly odstraněny nezralé a poškozené bobule, které mají při sklizni obsah cukru nejméně 26 °NM.

„Akostné víno“ s přívlastkem „hrozienkový výber“

Zvláštní enologické postupy

„Akostné víno“ s přívlastkem „hrozienkový výber“ se vyrábí z ručně vybraných přezrálých hroznů s obsahem cukru při sklizni nejméně 28 °NM.

„Akostné víno“ s přívlastkem „cibébový/botrytický výber“

Zvláštní enologické postupy

„Akostné víno“ s přívlastkem „cibébový“ nebo „botrytický výber“ se vyrábí pouze z přezrálých ručně vybraných hroznů, zúšlechtěných působením *Botrytis cinerea*, s přirozeným obsahem cukru nejméně 28 °NM.

„Akostné víno“ s přívlastkem „ľadové víno“

Zvláštní enologické postupy

„Akostné víno“ s přívlastkem „ľadové víno“ se vyrábí pouze z hroznů sklizených při teplotě minus 7 °C nebo nižší. Hrozny musí zůstat během sklizně a zpracování zmrzlé a získaný mošt musí mít obsah cukru nejméně 27 °NM.

„Akostné víno“ s přívlastkem „slamové víno“

Zvláštní enologické postupy

„Akostné víno“ s přívlastkem „slamové víno“ se vyrábí z dobře vyzrálých hroznů, které se před zpracováním skladují na slaměných nebo rákosových rohožích nebo se nechávají viset na šňůrách, přičemž získaný mošt musí mít obsah cukru nejméně 27 °NM.

Sekt V.O.

Zvláštní enologické postupy

Pro výrobu vína „Sekt V. O.“ musí hrozny, mošt, víno a všechny složky použité k výrobě pocházet z vymezené zeměpisné oblasti.

Pestovateľský sekt

Zvláštní enologické postupy

Pro výrobu vína „pestovateľský sekt“ musí hrozny, mošt nebo víno a všechny složky použité k výrobě pocházet z vinice výrobce ve vymezené vinařské oblasti.

Odrodové víno [„odrůdové víno“]

Zvláštní enologické postupy

„Odrodové víno“ se vyrábí výhradně z jediné odrůdy; příměs jiných odrůd je povolena nejvýše do 15 % hmotnostních.

Značkové víno

Zvláštní enologické postupy

„Značkové víno“ se vyrábí podle receptury výrobce, schválené výrobcem. Tato informace se musí vždy uvádět v evidenci produkčních šarží.

b. Maximální výnosy*Samorodné suché*

9 500 kilogramů hroznů na hektar

Samorodné sladké

9 500 kilogramů hroznů na hektar

Výber 3-putňový

9 500 kilogramů hroznů na hektar

Výber 4-putňový

9 500 kilogramů hroznů na hektar

Výber 5-putňový

9 500 kilogramů hroznů na hektar

Výber 6-putňový

9 500 kilogramů hroznů na hektar

Výberová esencia

9 500 kilogramů hroznů na hektar

Esencia

9 500 kilogramů hroznů na hektar

Fordítáš

9 500 kilogramů hroznů na hektar

Mášláš

9 500 kilogramů hroznů na hektar

Furmint

14 000 kilogramů hroznů na hektar

Lipovina

14 000 kilogramů hroznů na hektar

Muškat žltý

14 000 kilogramů hroznů na hektar

Akostné víno [Jakostní víno]

14 000 kilogramů hroznů na hektar

„Akostné víno“ s prívlastkom „kabinetné“

9 500 kilogramů hroznů na hektar

„Akostné víno“ s prívlastkom „neskorý zber“

9 500 kilogramů hroznů na hektar

„Akostné víno“ s prívlastkom „výber z hrozna“

9 500 kilogramů hroznů na hektar

„Akostné víno“ s přívlastkem „bobuľový výber“

9 500 kilogramů hroznů na hektar

„Akostné víno“ s přívlastkem „hrozienskový výber“

9 500 kilogramů hroznů na hektar

„Akostné víno“ s přívlastkem „cibébový/botrytický výber“

9 500 kilogramů hroznů na hektar

„Akostné víno“ s přívlastkem „ľadové víno“

9 500 kilogramů hroznů na hektar

„Akostné víno“ s přívlastkem „slamové víno“

9 500 kilogramů hroznů na hektar

Likérové víno

14 000 kilogramů hroznů na hektar

Sekt V.O.

14 000 kilogramů hroznů na hektar

Pestovateľský sekt

14 000 kilogramů hroznů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

„TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“ se vyrábí v uzavřené vinařské oblasti vymezené hranicemi katastrálních území následujících obcí: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochovej a Viničky.

7. Hlavní moštová odrůda (odrůdy)

Furmint

Kabar

Kövérszőlő – Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta – Zeta

8. Popis souvislosti

8.1. „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“

Základem vinohradnictví a vinařství ve vymezené zeměpisné oblasti je pěstování révy a zrání vína na specifické sopečné půdě Zemplínských vrchů za zvláštních podnebných podmínek. Reliéf Zemplínských vrchů je mírně až středně členitý a má charakter pahorkatiny. Charakter tohoto regionu je dán sopečným podložím se zastoupením andezitů, ryolitů a jejich tufů, které jsou základem těžkých jílovitých a jílovito-hlinitých zemin bohatých na minerální prvky. Horniny v půdách na zemplínských pahorcích jsou převážně kyselé. Vinice jsou vysázeny v nadmořské výšce 105–320 m n. m. Vinařská oblast zahrnuje pouze jižní, jihovýchodní a jihozápadní svahy. Taková orientace znamená, že keře révy jsou po celý den vystaveny působení teplého podzimního slunce, a réva tak dokáže ze živin země, vody a vzduchu vyprodukovat v bobulích dostatečné množství přírodního cukru a aromatických látek. Půda je výrazně kamenitá, sopečného původu. Má nenahraditelný vliv na zrání hroznů. Během dlouhých podzimních slunečných dnů do sebe půda absorbuje sluneční záření, které z ní pak v noci vyzařuje. Pomáhá tak zmírňovat rozdíly mezi denními a nočními teplotami a příznivě ovlivňuje zrání. Charakteristickým rysem půdy ve vymezené zeměpisné oblasti je, že i po chladné podzimní noci je ráno stále teplá.

Oblast se nachází v kontinentální klimatické oblasti s průměrnými ročními teplotami kolem 9,6 °C. Ve vegetačním období se průměrná teplota pohybuje kolem 16 °C, sluneční svit dosahuje až 1 075 hodin a teplota půdy v hloubce 50 cm je 13,5 °C. Průměrný úhrn srážek v této oblasti je 608 mm, s maximem v červnu a červenci. Celkový objem srážek je poměrně nerovnoměrně rozložen mezi zimní a jarní období, v létě a na podzim je objem srážek podobný. Typickým znakem oblasti je dlouhý a suchý podzim. Podzimní dny téměř vždy začínají ranními mlhami, které podněcují tvorbu a rozvoj ušlechtilé plísně na hroznových bobulích. Botrytické hrozny používané k výrobě vína sestávají ze scvrklých bobulí, které se v příznivých letech tvoří na hroznech odrůd Furmint, Lipovina, Muškát žltý, Kabar, Kövérszölő a Zéta napadených ušlechtilou plísní *Botrytis cinerea* Persoon. Výroba vín nejvyšší kvality je spojena se speciální technologií přidávání přesného poměru botrytických hroznů do určeného objemu vína a zráním tohoto vína v dubových sudech v tufových sklepech po několik let.

Na severu je území chráněno Zemplínskými vrchy. Na jihu je díky jižním podzimním větrům sucho, a tak zde jsou ideální podmínky pro rozvoj ušlechtilé plísně *Botrytis cinerea* a botrytizaci hroznů. Botrytické hrozny jsou zdravé bobule hroznů napadené plísní *Botrytis cinerea*, která poškozuje slupku bobulí a způsobuje odpařování vody a koncentraci cukru. Jsou jedinečné a tvoří se pouze v této oblasti. Sopečná půda dodává vínům vyšší nerostnost a větší plnost vyjádřenou extraktem.

Podnebné podmínky regionu přispívají k vyššímu obsahu kyselin, který závisí na ročníku sklizně, k botrytizaci hroznů a jejich obsahu cukru při sklizni. V porovnání s ostatními vinařskými oblastmi na Slovensku je extrakt vín vyrobených v této oblasti u všech kategorií vín o 1–3 g/l vyšší, průměrný obsah kyselin při sklizni je na úrovni 12–14 g/l, ve výsledných vínech pak 6–10 g/l.

První zmínky o pěstování vinné révy pocházejí z Římské říše (2. století). Později se zde usadili Slované, kteří lokalitě a kopci na soutoku řek Bodrog a Tisa dali název Stokaj. Ve 13. století král Béla IV. kolonizoval toto území Italy z oblasti Bari, kteří sem přinesli rovněž základní odrůdu Furmint. Během tureckých válek a 170 let turecké nadvlády byly vybudovány podzemní skryše. Tyto sklepy, jež jsou vyhloubené v tufu a v nichž celoročně panuje stálá teplota, se později začaly používat ke skladování vína. První vysoce kvalitní víno zde bylo vyrobeno v roce 1650. Největší oblibě se region těšil v 17. a 18. století. Díky Františku II. Rákocziho se tokajské víno dostalo i na dvůr francouzského krále Ludvíka XIV., kde získalo titul „VINUM REGUM – REX VINORUM“ („Vino králů – král vín“). „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“ si oblíbil také car Petr Veliký i jeho nástupkyně Kateřina. Tokajskému vínu se připisovaly léčivé účinky a podávalo se jako „Universalis vera medicina“ – univerzální lék na řadu nemocí.

Kvalita produktu je dána specifickými půdními a klimatickými podmínkami a také dovednostmi a zkušenostmi pěstitelů.

8.2. Víno, likérové víno, jakostní šumivé víno a jakostní aromatické šumivé víno

Všechny kategorie produktů z vinné révy – víno, likérové víno, jakostní šumivé víno a jakostní aromatické šumivé víno – jsou úzce spjaty s oblastí, která se vyznačuje především sopečnými horninami, tufovým podložím a velmi svažitým charakterem vinic. Suchá léta, podzimní deště a vlhké podnebí vedou k napadení bobulí ušlechtilou plísní a k tvorbě botrytických hroznů. Vína zrají v dřevěných sudech v tufových sklepech s výskytem sklepní plísně *Cladosporium cellare*, která zajišťuje vlhkost vzduchu při stálé teplotě bez ohledu na roční období a dodává vínu charakteristickou vůni a chuť. Při výrobě vína hrají zásadní roli znalosti výrobců; ty se předávají z generace na generaci a zahrnují výběr odrůd pěstovaných v oblasti, sklizeň a zpracování hroznů, výrobu a zrání vína. Specifikace produktu vychází ze zeměpisné oblasti a je s ní spojena.

Půdní podmínky a jakost vína

Důležitým faktorem kvality vína je vliv podloží a půdy. Sopečné horniny Zemplínských vrchů a tufové podloží jsou geologicky mimořádně rozmanité a pro pěstování vybraných odrůd nenahraditelné. Na kvalitu vína má vliv poloha vinice. Kvalitu vína určuje hloubka půdní vrstvy, složení tufové horniny, svažitost terénu a poloha lokality. Vinice jsou rozděleny do jakostních kategorií. Kvalitní vinice se historicky nacházejí na jižních a jihozápadních svazích. Působením minerálního zvětrávání jsou tyto půdy bohatší na draslík, hořčík a mnoho dalších stopových prvků, což se odráží v barvě, chuti a vůni vína.

Klimatické podmínky a jakost vína

Vymezená zeměpisná oblast má mikroklima obzvláště příznivé pro vznik tokajských vín „výber“ [„výběr“], přírodních ušlechtilých sladkých vín a jakostních bílých suchých vín, jejichž výroba se traduje již od 13. století.

Období zrání hroznů vrcholí v suchém srpnu a na začátku září. V důsledku přibývajících srážek koncem září a začátkem října dochází v důsledku napadení bobulí ušlechtilou plísní *Botrytis cinerea* k rozvoji plísně. Plíseň jemně naruší bobule hroznů, což vede k odpařování vlhkosti z bobulí a ke koncentraci čistých přírodních cukrů (55–65 %). Tento žádoucí přírodní jev má příznivý vliv na jedinečný způsob zrání hroznů a botrytických hroznů a způsobuje přirozené snižování obsahu kyselin. Vymezená zeměpisná oblast je jednou z mála oblastí na světě, kde plíseň *Botrytis cinerea* takto blahodárně působí. Právě tyto botrytické hrozny vytvářejí jedinečnou vůni a chuť vín, která se projevuje botrytickými, medovými a ovocnými vůněmi, jako je lipový květ, květy rohovníku, kdoule, meruňky a podobné vůně.

Zrání vína v tufových sklepech a dřevěných sudech

Vymezená oblast má kromě přírodních vlastností ještě jedno specifikum, které vytvářel lidský faktor od 15. století, a jež hraje jedinečnou roli při zrání vína. Jedná se o sklepy vytesané do křehké, ale pevné horniny – tufu. Teplota ve sklepech je konstantní bez ohledu na roční období. Pohybuje se mezi 8 a 12 °C. Stěny jsou silně pokryty sklepní plísní *Cladosporium cellare*, která je důležitým regulátorem vlhkosti ve sklepech a ovlivňuje zrání vín. Ve sklepech jsou uloženy dřevěné sudy, v nichž probíhá zrání, určující chuť, kvalitu, barvu a vůni vín. Tyto prostory ve spojení s dřevěnými sudy vytváří specifické místo pro výrobu vysoce kvalitních vín.

Výrobu jakostního šumivého vína a jakostního aromatického šumivého vína ovlivňuje podnebí, které má vliv na delší dobu zrání hroznů. Pomalému dozrávání výrazně napomáhá sopečná půda. Vysazené povolené odrůdy dávají šumivým vínům bohatou ovocnost, řadu vůní a jemné kyseliny. Kombinace těchto faktorů a vyzrálých hroznů s vyšším obsahem kyselin ideální struktury v době sklizně je předurčena k výrobě jakostních šumivých a aromatických šumivých vín.

Specifikace všech čtyř kategorií produktu révy vinné vychází ze specifčnosti zeměpisné oblasti. Půda, podnebí i lidské faktory spoluvytvářejí specifické analytické a organoleptické vlastnosti.

9. Další základní podmínky

„TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Obecné požadavky jsou stanoveny ve vnitrostátních právních předpisech a/nebo v právních předpisech EU.

Požadavky na plnění do láhví a balení

„TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“ se smí vyrábět a stáčet pouze ve vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zaručena kvalita, původ výroby a kontroly. Přeprava vína by mohla vést k jeho znehodnocení oxidací, změnou teploty nebo kontaminací.

Požadavky na označování

Podle této specifikace se může CHOP použít v těchto variantách:

Varianta 1: „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“ spolu s jedním z výrazů uvedených v bodě 4.

Označení „odrodové víno“ nebo „značkové víno“ lze uvádět pouze současně s jedním z názvů druhů vína uvedených v bodě 4.

Pokud se přívlastek „neskorý zber“ používá pro jakostní víno, může se místo plného označení „akostné víno s přívlastkem neskorý zber“ [„akostné víno“ s přívlastkem „neskorý zber“] použít zkrácené označení „neskorý zber“. Tento způsob označení lze použít pro kterýkoli z přívlastků uvedených v bodech 4.16 až 4.22.

Při označování vína chráněným označením původu „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“ v souladu s touto specifikací lze ve spojení s výrazem „víno“ nebo „vinohradnícky región“ [„vinařská oblast“] použít následující údaje:

- název větší zeměpisné jednotky (Slovenská republika) v těchto tvarech: „Slovenská republika“, „Slovensko“ nebo přídavné jméno „slovenský“/„slovenská“/„slovenské“ před názvem druhu vína,
- název menší zeměpisné jednotky (název vinařské obce nebo vinice), pokud hrozny pocházejí výhradně z této obce nebo vinice a pokud se daná obec nebo vinice nachází ve vymezené zeměpisné oblasti. Název obce nebo vinice nelze použít, pokud je tento název chráněným označením původu vína.

Při použití chráněného označení původu „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“ podle této specifikace musí být na etiketě uveden výrobce vína. Je-li stáčírna a výrobce tímž subjektem, postačí uvést název stáčírny.

Odkaz na specifikaci produktu

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