



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

66. årgang

2. februar 2023

Indhold

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2023/C 40/01	Den Europæiske Centralbanks rentesats for de vigtigste refinansieringstransaktioner: — 2,50 % pr. 1. februar 2023 — Euroens vekselkurs	1
--------------	--	---

OPLYSNINGER VEDRØRENDE DET EUROPÆISKE ØKONOMISKE SAMARBEJDSOMRÅDE

EFTA-Tilsynsmyndigheden

2023/C 40/02	Statsstøtte — Beslutning om ikke at gøre indsigelse	2
2023/C 40/03	Statsstøtte — Beslutning om ikke at gøre indsigelse	3

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2023/C 40/04	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.10993 — T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV) — Behandles eventuelt efter den forenkede procedure ⁽¹⁾	4
2023/C 40/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.11024 — GEODIS INTERNATIONAL / TRANS-O-FLEX EXPRESS) — Behandles eventuelt efter den forenkede procedure ⁽¹⁾	6

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

ANDET

Europa-Kommissionen

2023/C 40/06	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013	8
2023/C 40/07	Offentliggørelse af en godkendt standardændring af en varespecifikation for en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse i sektoren for landbrugsprodukter og fødevarer som omhandlet i artikel 6b, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014	17
2023/C 40/08	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33	22

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Den Europæiske Centralbanks rentesats for de vigtigste refinansieringstransaktioner ⁽¹⁾:

2,50 % pr. 1. februar 2023

Euroens vekselkurs ⁽²⁾

1. februar 2023

(2023/C 40/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,0894	CAD	canadiske dollar	1,4506
JPY	japanske yen	141,37	HKD	hongkongske dollar	8,5444
DKK	danske kroner	7,4396	NZD	newzealandske dollar	1,6903
GBP	pund sterling	0,88413	SGD	singaporeanske dollar	1,4303
SEK	svenske kroner	11,3455	KRW	sydkoreanske won	1 339,22
CHF	schweiziske franc	0,9980	ZAR	sydafrikanske rand	18,8328
ISK	islandske kroner	153,50	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,3452
NOK	norske kroner	10,8569	IDR	indonesiske rupiah	16 299,47
BGN	bulgarske lev	1,9558	MYR	malaysiske ringgit	4,6471
CZK	tjekkiske koruna	23,775	PHP	filippinske pesos	59,318
HUF	ungarske forint	390,20	RUB	russiske rubler	
PLN	polske zloty	4,7075	THB	thailandske bath	35,841
RON	rumænske leu	4,9117	BRL	brasilianske real	5,5174
TRY	tyrkiske lira	20,4978	MXN	mexicanske pesos	20,4919
AUD	australske dollar	1,5392	INR	indiske rupee	89,1060

⁽¹⁾ Rentesats for den seneste transaktion inden den angivne dato. Ved refinansieringstransaktioner til en variabel rente er rentesatsen den marginale rentesats.

⁽²⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

OPLYSNINGER VEDRØRENDE DET EUROPÆISKE ØKONOMISKE
SAMARBEJDSOMRÅDE

EFTA-TILSYNSMYNDIGHEDEN

Statsstøtte — Beslutning om ikke at gøre indsigelse

(2023/C 40/02)

EFTA-Tilsynsmyndighedens beslutning om ikke at gøre indsigelse mod følgende statsstøtteforanstaltning:

Vedtagelsesdato	30. september 2022
Sagsnr.	89236
Beslutning nr.	185/22/KOL
EFTA-stat	Norge
Titel (og/eller modtagerens navn)	Forlængelse af støtteordningen for jernbanegodstransport
Retsgrundlag	Det norske jernbanedirektorats retningslinjer
Foranstaltnings art	Ordning
Mål	Koordinering af transport
Støtteform	Direkte tilskud
Budget	93,5 mio. NOK årligt
Støtteintensitet	50 %
Varighed	2 år
Berørte sektorer	Godstransport med tog
Navn og adresse på den støtteydende myndighed	Det norske jernbanedirektorat DFØ Trondheim Postboks 4746 7468 Trondheim NORGE

Den autentiske udgave af beslutningen (uden fortrolige oplysninger) findes på EFTA-Tilsynsmyndighedens websted:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Statsstøtte — Beslutning om ikke at gøre indsigelse

(2023/C 40/03)

EFTA-Tilsynsmyndighedens beslutning om ikke at gøre indsigelse mod følgende statsstøtteforanstaltning

Vedtagelsesdato	21. september 2022
Sag nr.	89149
Beslutning nr.	180/22/COL
EFTA-stat	Norge
Titel	Vigtigt projekt af fælleseuropæisk interesse vedrørende brintindustrien (Hy2Use) — norske projekter
Retsgrundlag	Artikel 61, stk. 3, litra b), i EØS-aftalen
Foranstaltnings art	Individuel støtte (ad hoc)
Mål	Støtten har til formål at fremme virkeliggørelsen af vigtige projekter af fælleseuropæisk interesse.
Støtteform	Tilskud
Budget	Til Barents Blue Ammonia Plant 482 mio. NOK Til TiZir Titanium and Iron AS 261 mio. NOK
Støtteintensitet	Til Barents Blue Ammonia Plant 29,6 % Til TiZir Titanium and Iron AS 60 %
Varighed	Tilskud udbetales løbende over perioden 2022-2026
Berørte sektorer	Ammoniaksektoren Metalsektoren
Navn og adresse på den støtteydende myndighed	Enova SF Brattørkaia 17A, 7010 Trondheim, Norge

Den autentiske udgave af beslutningen (uden fortrolige oplysninger) findes på EFTA-Tilsynsmyndighedens websted: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.10993 — T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2023/C 40/04)

1. Den 26. januar 2023 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- T-Mobile Austria Holding GmbH (»TMAH«, Østrig), der kontrolleres af Deutsche Telekom Europe BV (»Deutsche Telekom«, Tyskland)
- Meridiam Investment GmbH (»Meridiam Investment«, Østrig), der kontrolleres af Meridiam SAS (»Meridiam«, Frankrig)
- Alpen Glasfaser Holding GmbH (»HoldCo«, Østrig), som er et nystiftet selskab, der ejer alle aktierne i Alpen Glasfaser GmbH (»FibreCo«, Østrig), som på sin side ejer alle aktierne i Alpen Glasfaser Zwei GmbH (»FibreCo Subsidiised«, Østrig) (HoldCo, FibreCo og FibreCo Subsidiised benævnes under ét »JV«).

TMAH og Meridiam Investment erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over JV.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier i et nystiftet joint venture.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- TMAH: teleoperatør i Østrig, som gennem sit datterselskab T-Mobile Austria GmbH ejer mobilnet med landsdækkende dækning, udbyder mobile telekommunikationstjenester på detail- og engrosniveau og ejer og driver et HFC-kabelnet (Hybrid Fiber Coax) i dele af Østrig, hvorigennem virksomheden udbyder kabel-tv, fast internet og fastnettelekommunikationstjenester til privatkunder og erhvervs-kunder
- Meridiam Investment: indirekte 100 % ejet porteføljeselskab i Meridiam, som er en forvalter af alternative investeringsfonde, der fokuserer på langsigtede infrastrukturinvesteringer i Europa, Nord-, Syd- og Mellemamerika samt Afrika.

3. Det nystiftede joint venture er aktivt på følgende områder: etablering af en passiv optisk fiberinfrastruktur i udpegede områder i Østrig og engrossalg af bitstrømsadgang til internetudbydere.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

4. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

5. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.10993 — T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Postadresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag M.11024 – GEODIS INTERNATIONAL / TRANS-O-FLEX EXPRESS)
Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2023/C 40/05)

1. Den 25. januar 2023 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Geodis SA (»Geodis«, Frankrig), et helejet datterselskab af Société Nationale SNCF (»SNCF«, Frankrig), som ejes 100 % af den franske stat,
- Trans-o-flex Express GmbH, KGaA og Trans-o-flex Express Verwaltungs GmbH (under ét benævnt »Trans-o-flex«, Tyskland).

Geodis erhverver enekontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over Trans-o-flex.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Geodis: et aktieselskab med hjemsted i Frankrig, der fungerer som en europæisk logistikoperatør med global rækkevidde og tilbyder forvaltningsløsninger i alle dele af logistikkæden,
- Trans-o-flex: leverer nationale og i begrænset omfang internationale logistik- og transporttjenester og driver logistiknetværk til levering af eksprespakker og paller i Tyskland og Østrig med fokus på temperaturkontrollerede forsendelser.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.11024 – GEODIS INTERNATIONAL / TRANS-O-FLEX EXPRESS

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Postadresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(2023/C 40/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ⁽¹⁾, senest to måneder efter datoen for offentliggørelse af denne meddelelse.

ANSØGNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATIONEN

»Extremadura«

PGI-ES-A1300-AM02

Ansøgningsdato: 14.7.2015

1. Regler, der finder anvendelse på ændringen

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 — Væsentlig ændring

2. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen**1. Indførelse af nye kategorier af vinavlsprodukter, nemlig perlevin og perlevin tilsat kulsyre**

Punkt 2, litra a) og b), i produktspecifikationen og punkt 1.3 og 1.4 i enhedsdokumentet ændres, så de kommer til at omfatte nye vinkategorier, nemlig perlevin og perlevin tilsat kulsyre.

Med ændringerne af Kommissionens forordning (EF) nr. 753/2002 af 29. april 2002 om fastsættelse af regler for beskrivelse, betegnelse, præsentation og beskyttelse af visse vinprodukter, der er omfattet af den fælles markedsordning for vin (Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999 af 17. maj 1999) ⁽²⁾, blev anvendelsen af den traditionelle benævnelse »Vino de la Tierra« udvidet, så den kom til at omfatte andre vinkategorier, i vores tilfælde »Vino de la Tierra de Extremadura« og nærmere bestemt perlevin og perlevin tilsat kulsyre.

Den særlige kvalitetsbetegnelse »Extremadura« skal anvendes i markedsføringen af disse produkter, så producenterne kan få adgang til nye markedssegmenter.

2. Indførelse af en ny kategori af vinavlsprodukter, nemlig mousserende kvalitetsvin

Punkt 2, litra a) og b), i produktspecifikationen og punkt 1.3, 1.4 og 1.8 i enhedsdokumentet ændres, så de kommer til at omfatte en ny vinkategori, nemlig mousserende kvalitetsvin.

Der er traditionelt blevet fremstillet mousserende kvalitetsvine med et godt omdømme i denne region i mere end tre årtier. Dette berører et meget lille område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse CAVA.

Derfor har producenterne i Extremadura behov for et særligt kvalitetsmærke, der støttes af EU, for at øge synligheden af denne kategori af vine, som allerede er velkendt i hele Extremadura-regionen.

⁽¹⁾ EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ EFT L 118 af 4.5.2002, s. 1.

3. *Oplysningerne om den kompetente myndighed er blevet opdateret*

Dette skyldes ændringer af den organisatoriske struktur i regeringen i den selvstyrende region Extremadura.

Dette berører punkt 9, litra a), i produktspecifikationen. Det berører ikke enhedsdokumentet.

4. *Der er blevet tilføjet en vinfremstillingsmetode*

Denne ændring vedrører punkt 3 (Særlige ønologiske fremgangsmåder) i produktspecifikationen og punkt 1.5.1 i enhedsdokumentet.

Ekstraktionsudbyttet af druemost begrænses til 75 liter vin pr. 100 kg druer.

Denne praksis har direkte indflydelse på kvaliteten af de forskellige vinkategorier, der er omfattet af denne beskyttede geografiske betegnelse.

5. *Det maksimale udbytte af vinstokke med gobeletbeskæring bringes i overensstemmelse med det maksimale udbytte for vinstokke i espalier*

Denne ændring vedrører punkt 5 (Maksimalt udbytte) i produktspecifikationen og punkt 1.5.2 i enhedsdokumentet.

Sektoren har anmodet om denne ændring på grund af de forbedrede dyrkningsmetoder, som giver mulighed for højere udbytter af vinstokke med gobeletbeskæring.

6. *Opdatering af sorter*

Denne ændring vedrører punkt 6 (Druesorter) i produktspecifikationen og punkt 1.7 i enhedsdokumentet.

Sektoren har anmodet om, at alle de sorter, der er godkendt i henhold til reglerne om vinproduktionskapacitet, medtages for at bringe dette afsnit i produktspecifikationen i overensstemmelse med den faktiske produktionskapacitet i »Extremadura«-regionen.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Extremadura

2. **Type geografisk betegnelse**

BGB — Beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

9. Perlevin tilsat kulsyre

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. **Hvidvin og rosévin**

HVIDVIN:

Udseende: Ren og lys, gul farve med nuancer fra grøn til voksagtig eller lys strågul.

Aroma: Ligeftemme, frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer og/eller plantearomaer, der minder om den eller de druesorter, som vinen er fremstillet af.

Smag: Afbalanceret i munden med friske frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer og/eller plantearomaer.

HVIDVIN LAGRET PÅ TRÆFADE:

Udseende: Ren og lys, lysegul til gylden farve.

Aroma: Ristede aromaer og strejf af vanilje fra egetræsfadet.

Smag: Strejf af aromaer fra egetræsfadet, syreindhold kombineret med de ristede noter fra træet.

ROSÉVIN:

Udseende: Ren og lys, lyserød med purpurrøde til orange nuancer.

Aroma: Ligeftremme aromaer med røde frugter og blomsternoter.

Smag: Afbalanceret i munden med friske aromaer og strejf af røde frugter.

- For så vidt angår eventuelle grænser, der ikke er omfattet, finder den gældende lovgivning anvendelse.
- For så vidt angår søde og halvsøde hvidvine og rosévine med et alkoholindhold på over 13 % vol., som har gennemgået en eller anden form for lagringsproces, er maksimumsgrænsen 1 g/l (16,7 meq/l).
- Det maksimale svovldioxidindhold må højst være 240 mg/l, hvis restsukkerindholdet er > 5 g/l.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	180

2. Rødvine og rødvine lagret på træfade

RØDVIN:

Udseende: Ren og lys med purpurrøde nuancer.

Aroma: Ligeftremme, frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer, der minder om den eller de druesorter, som vinen er fremstillet af.

Smag: Afbalanceret i munden med friske frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer.

RØDVIN LAGRET PÅ TRÆFADE:

Udseende: Ren og lys med purpurrøde til terrakotta nuancer.

Aroma: Ligeftremme aromaer med strejf af frugt med ristede trænoter, der minder om den eller de druesorter, som vinen er fremstillet af.

Smag: Friske aromaer med strejf af frugt, træ og ristede noter.

- For så vidt angår eventuelle grænser, der ikke er omfattet, finder den gældende lovgivning anvendelse.
- For så vidt angår vine med et alkoholindhold på over 13 % vol., der har gennemgået en eller anden form for lagringsproces, er maksimumsgrænsen 1 g/l (16,7 meq/l).
- For så vidt angår vine, der har gennemgået en lagringsperiode på mere end to år, er maksimumsgrænsen for indholdet af flygtige syrer 1,2 g/l (20 meq/l).
- Det maksimale svovldioxidindhold må højst være 190 mg/l, hvis restsukkerindholdet er > 5 g/l.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	16
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

3. Hvid og rosé perlevin samt hvid og rosé perlevin tilsat kulsyre

HVIDVIN:

Udseende: Ren og lys, gul farve med nuancer fra gul til gylden. Når flasken åbnes, dannes der bobler uden synligt skum.

Aroma: Ligeftemmelige, frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer og/eller plantearomaer, der minder om den eller de druesorter, som vinen er fremstillet af.

Smag: Ligeftemmelige, frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer og/eller plantearomaer med et afbalanceret syreindhold og kendetegn, der i væsentlig grad forstærkes af kuldioxid fra gæring, eller som er tilsat.

Maksimalt CO₂-overtryk ved 20 °C mellem 1 og 2,5 bar.

ROSÉVIN:

Udseende: Ren og lys, lyserød med purpurrøde til orange nuancer. Når flasken perlevin åbnes, dannes der bobler uden at frembringe noget synligt skum.

Aroma: Ligeftemmelige aromaer med røde frugter og/eller blomsternoter.

Smag: Afbalanceret i munden, friske aromaer af røde frugter, der forstærkes af CO₂-indholdet.

Maksimalt CO₂-overtryk ved 20 °C mellem 1 og 2,5 bar.

- For så vidt angår eventuelle grænser, der ikke er omfattet, finder den gældende lovgivning anvendelse.
- For så vidt angår søde og halvsøde hvidvine og rosévine med et alkoholindhold på over 13 % vol., som har gennemgået en eller anden form for lagringsproces, er maksimumsgrænsen 1 g/l (16,7 meq/l).
- Det maksimale svovldioxidindhold må højst være 235 mg/l, hvis restsukkerindholdet er > 5 g/l.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	7
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

4. Rød perlevin

Udseende: Ren og lys med purpurrøde nuancer. Når flasken med perlevin åbnes, dannes der bobler uden synligt skum.

Aroma: Ligeftemmelige, frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer, der minder om den eller de druesorter, som vinen er fremstillet af.

Smag: Afbalanceret i munden med friske frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer og kendetegn, der i væsentlig grad forstærkes af CO₂ fra gæring, eller som er tilsat.

- For så vidt angår eventuelle grænser, der ikke er omfattet, finder den gældende lovgivning anvendelse.
- For så vidt angår vine med et alkoholindhold på over 13 % vol., der har gennemgået en eller anden form for lagringsproces, er maksimumsgrænsen 1 g/l (16,7 meq/l).
- Det maksimale svovldioxidindhold må højst være 200 mg/l, hvis restsukkerindholdet er > 5 g/l.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	7
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

5. *Mousserende kvalitetsvin (hvidvin og rosévin):*

HVIDVIN

Udseende: Ren og lys, gul farve med nuancer fra grøn til voksagtig eller strågul.

Duft: Ligefremme, frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer og/eller plantearomaer, der minder om den eller de druesorter, som vinen er fremstillet af.

Smag: Afbalanceret i munden med friske frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer og/eller plantearomaer.

ROSÉVIN:

Udseende: Ren og lys, lyserød med purpurrøde til orange nuancer.

Duft: Ligefremme aromaer med røde frugter og blomsternoter.

Smag: Afbalanceret i munden med aromaer af friske røde frugter.

På grund af den meget vellykkede tilsætning af kuldioxid fremviser begge typer vin en række meget subtile og yderst komplekse aromaer på grund af aromastofferne i cuvéen og selvopløsningen af gær.

— Overtryk ved 20 °C > 3,5 bar.

— For så vidt angår eventuelle grænser, der ikke er omfattet, finder EU-lovgivning anvendelse.

— For så vidt angår vine med et alkoholindhold på over 13 % vol., der har gennemgået en eller anden form for lagringsproces, er maksimumsgrænsen 1 g/l (16,7 meq/l).

— For så vidt angår vine, der har gennemgået en lagringsperiode på mere end to år, er maksimumsgrænsen for indholdet af flygtige syrer 1,2 g/l (20 meq/l).

— Svovldioxidindholdet må højst være 235 mg/l, hvis restsukkerindholdet er > 5 g/l.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

5. Vinframstillingsmetoder

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Der anvendes et passende tryk til at udtrække mosten eller vinen, så der højest opnås 75 liter vin af hver 100 kg høstede druer. Der kan tilsættes kuldioxid til perlevin tilsat kulsyre, hvis den er fremstillet naturligt ved gæring.

b. *Maksimal udbytter*

Uanset hvilket beskæringssystem der anvendes (gobeletbeskæring eller espalier)

16 000 kg druer pr. hektar

120 hl pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Produktions- og forarbejdningsområdet for de vine, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, består af arealer beliggende i alle kommuner i provinserne Badajoz og Cáceres.

7. Primær(e) druesort(er)

ALARIJE — SUBIRANT PARENT

BEBA — EVA

BOBAL

BORBA

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

CHARDONNAY

DOÑA BLANCA — CIGÜENTE

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

JAÉN TINTO

MACABEO — VIURA

MALVAR

MAZUELA

MERLOT

MONASTRELL

MONTÚA — CHELVA

MORISCA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARDINA — JAÉN BLANCO

PARELLADA

PEDRO XIMÉNEZ

PERRUNO

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO — CENCIBEL
TINTO DE LA PÁMPANA BLANCA
TORRONTÉS
VERDEJO
VIOGNIER
XARELLO

8. Tilknytning til det geografiske område

1. Tilknytningen er baseret på områdets omdømme, der i årenes løb har ført til tildeling af mange priser på nationalt og internationalt plan.

NATURBESTEMTE OG MENNESKELIGE FAKTORER

Naturbestemte faktorer

Det fremherskende klima i Extremadura er middelhavsklima, der er præget af advektion af havluftmasser fra Atlanterhavet. Der er over 2 600-3 000 solskinstimer om året, hvilket er nogle af de højeste tal, der er registreret i landet ifølge det spanske meteorologiske kontor (AEMET).

Nedbørmængden er ringe, idet der registreres 3-4 måneders tørke i hele regionen. Gennemsnitstemperaturen er 16-17 °C.

Vintrene er milde takket være påvirkningen fra havet ud for den portugisiske Atlanterhavskyst, som ikke hindres af mellemliggende naturlige barrierer. Højtrykket fra Azorerne holder regnen væk om sommeren, hvilket fører til meget varme somre med daglige maksimumstemperaturer på over 40 °C.

Menneskelige faktorer

Vindyrkning og vinfremstilling er af afgørende betydning for Extremadura-regionen, hvilket bekræftes af talrige vidnesbyrd i løbet af dens historie:

Karl I af Spanien og Karl V af Tyskland betegnede vinen fra Extremadura som den bedste i verden.

Miguel de Cervantes nævnte det i sine »Novelas Ejemplares« (Eksemplariske noveller).

Det var den første vin, der blev kendt i Den Nye Verden, da Hernán Cortés og en gruppe erobrere fra Extremadura bragte vin fra Extremadura med som gave til gengæld for guld. Han besluttede også at pøde vinstokke fra Extremadura på amerikanske grundstammer.

Historiske dokumenter fra Saint Jerome-ordenen, der blev grundlagt i Guadalupe-klosteret (1 520), omfatter fortegnelser med udførlige beskrivelser af de vine, der blev fremstillet dér. De spredte denne knowhow i hele Extremadura og videregav viden om vin til befolkningen i regionen.

Da Spanien tiltrådte EØF i 1986, tilpassede det sin lovgivning til EØF-lovgivningen og fastlagde regler for »Vino de la Tierra«. Vine, der er fremstillet i Extremadura, og som er forsynet med denne benævnelse, begyndte at gøre deres indtog på markedet.

I 1999 godkendte regeringen i den selvstyrende region Extremadura bekendtgørelsen om benævnelsen »Vino de la Tierra de Extremadura« for vine, der udelukkende er fremstillet af druer, som er produceret i dette geografiske område. Formålet med dette initiativ var at give producenter i hele den selvstyrende region mulighed for at drage nytte af kvalitetscertificeringen af deres vine og gøre det lettere for forbrugerne at skelne dem fra andre.

Med støtte fra de offentlige institutioner har sektoren siden da foretaget store investeringer i ny teknologi, hvilket har forbedret den måde, hvorpå vinstokkene dyrkes og udvælges, og forbedret de ønologiske teknikker, der anvendes på vingårdene. Resultatet er, at selv om vinene har bevaret deres særlige kendetegn, er de nu af højere kvalitet og fortjener større anerkendelse.

KVALITET OG OMDØMME

Klimaet og de naturlige forhold i dette produktionsområde udgør et økosystem, der gør disse vine meget fyldige i munden med en struktureret og kraftfuld smag og intense aromaer og den rette syrebalance. De er friske og opfylder kvalitetsstandarderne på de mest krævende markeder.

»Vinos de la Tierra de Extremadura« er nu anerkendt i hele verden. De sælges på alle kontinenter og har et stærkt fodfæste i lande som Brasilien og USA (Nord-, Syd- og Mellemamerika) og Kina og Japan (Asien). De nyder også et fremragende omdømme i europæiske lande som Belgien, Tyskland og Schweiz.

Det ses af de mange priser og udmærkelser, de har vundet både i Spanien og i udlandet. Følgende priser (blandt mange andre) bør især fremhæves som bevis for dette omdømme:

Guldmedaljer på internationale konkurrencer i Spanien, Europa og tredjelande:

- Concours Mondial de Bruxelles. (Belgien), i 2008.
- Bacchus Gold, 2014.
- Challenge International du Vin Bordeaux (Frankrig) i 2003.
- GOLD Challenge International du Vin Bordeaux (Frankrig) i 2003, i 2019 for hvidvine og i 2021 for mousserende kvalitetsvine og rødvine.
- Wine Masters Challenge (Portugal) i 2003 og 2005.
- Sélections Mondiales des Vins (Montreal) i 2004.
- Tempranillos del Mundo (Köln, Tyskland) i 2006.
- Challenge to the best Spanish wines for USA, Miami, i 2012.
- International wine and spirits competition (CINVE), Spanien 2014.
- GULDMEALJE ved International wine and spirits competition (CINVE) i Spanien i 2014 og SØLVMEALJE i 2020.
- GULDMEALJE på MUNDUS VINI, Tyskland 2020 og 2021, og SØLVMEALJE for hvidvine og rødvine i 2017.
- SØLVMEALJE for perlevin og mousserende vin på VinEspaña-konkurrencen i 2021.
- Flere GULDMEALJER for økologisk vin og hvid- og rødvine. VinEspaña2021.
- 90,91 point og GULDMEALJE på Gilbert & Gaillard.

2. VIN

Med den ringe nedbør og de varme temperaturer lige fra begyndelsen af modningen til høsten betyder vores klima, at vores vine er stærkt aromatiske sammenlignet med vinene fra andre vindyrkningsområder på grund af vandstresset, der påvirker planten om foråret og om sommeren. Det betyder, at druerne er meget sunde på høsttidspunktet, og at de har et relativt højt sukkerindhold.

Rødvin

I de røde druer letter disse forhold produktionen af tanniner og anthocyaniner, hvilket forstærker de farver og smagsnuancer, der er typiske for de fremstillede vine.

Hvidvin og rosévin

De unge rosévines friskhed med deres særlige frugtagtige karakter skyldes sorterens karakteristiske træk og frem for alt den omstændighed, at druerne høstes, når de er perfekt modne tidligere end i andre spanske regioner. Det er grunden til, at disse vine er blandt de første til at komme på markedet.

PERLEVIN

Som beskrevet i punkt 1.4 i enhedsdokumentet har området uden besvær tilpasset sig fremstilling af perlevin, hvilket resulterer i friske unge vine med et lavere alkoholindhold. De organoleptiske kendetegn ved de fremragende basisvine, som de fremstilles af, forstærkes yderligere af den CO₂, der opnås ved naturlige processer, når gæringsprocessen afbrydes, og dette efterfølges af gæring af restsukkeret.

PERLEVIN TILSAT KULSYRE

Med kendetegn svarende til perlevins kendetegn stammer gassen i disse vine fra den kuldioxid, der tilsættes dem. Disse vine er blevet meget populære med betydelige stigninger i salget som et alternativ til andre vinkategorier.

MOUSSERENDE KVALITETSVIN

Som beskrevet i punkt 1.4 i dette dokument er mousserende vine af anerkendt kvalitet og med meget interessante organoleptiske kendetegn traditionelt blevet fremstillet i dette område. Denne type vin er blevet fremstillet efter håndværksmæssige teknikker i mere end tre årtier og er derfor tæt forbundet med klimaet og de kulturelle karakteristika i det geografiske område, der er omfattet af denne beskyttede geografiske betegnelse.

Det særlige middelhavsklima i Extremadura, der er præget af advektion af havluftmasser fra Atlanterhavet, og dets varme og meget tørre somre, betyder, at cuvéeerne er langt mere aromatiske og friske end dem, der fremstilles i andre vinproducerende regioner. Dette giver mousserende vine med en bredere vifte af aromaer, der er fyldige i munden og med en lang eftersmag, som adskiller dem fra andre.

9. Andre vigtige betingelser

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Aftapning i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Disse vine kan aftappes i eller uden for det afgrænsede område.

Punkt 8, litra b) »Yderligere gældende krav«, i varespecifikationen har følgende ordlyd: »Erhvervsdrivende, der agter at aftappe produktet uden for produktionsområdet, skal på forhånd underrette den kompetente myndighed herom.«

Artikel 9.4 i bekendtgørelse fra det regionale ministerium for økonomi og handel af 19. august 2004 om fastsættelse af regler for de dokumenter, der skal ledsage vinavlsprodukter under transport, de registre, der skal føres i sektoren, og de anvendte betegnelser har følgende ordlyd: »De ledsagedokumenter, der skal følge »vinos de la tierra«, som transporteres til andre regioner end den, hvor de er fremstillet, skal sendes til kontrolmyndigheden på en hvilken som helst måde samme dag, som de udstedes.«

Retlige ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Yderligere bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

De traditionelle benævnelser, der er omhandlet i artikel 120, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1308/2013 af 17. december 2013, og som kan anvendes på vine med den beskyttede geografiske betegnelse, er »Vino de la Tierra«.

Link til produktspecifikationen

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/IGP+Extremadura+%28Vino+de+la+Tierra%29.+Pliego+condiciones.pdf/0fd65d6e-1c66-3a58-e0ef-1c6143efe748?t=1665733026927>.

Offentliggørelse af en godkendt standardændring af en varespecifikation for en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse i sektoren for landbrugsprodukter og fødevarer som omhandlet i artikel 6b, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014

(2023/C 40/07)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 6b, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING [FORORDNING (EU) NR. 1151/2012]

»Wiśnia nadwiślanka«

EU-nr.: PDO-PL-0586-AM01

Ansøgningsdato: 26.10.2022

BGB () BOB (X)

1. Produktets betegnelse

»Wiśnia nadwiślanka«

2. Medlemsstat, som det geografiske område tilhører

Polen

3. Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa,
Polen

oznaczenia@minrol.gov.pl

4. Beskrivelse af den eller de godkendte ændringer

Geografisk område

Beskrivelse

Ordlyden i punkt 5 i varespecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet (Afgrensning af det geografiske område):

»Wiśnia nadwiślanka«-frugter produceres i det geografiske område, der omfatter:

i voivodskabet (administrativ enhed svarende til amt) Mazowieckie, powiaten (administrativ enhed mellem voivodskab og kommune) Lipsko: kommunerne Lipsko, Sienno, Solec nad Wisłą

i voivodskabet Świętokrzyskie, powiaten Opatów: kommunerne Ożarów og Tarłów

i voivodskabet Lubelskie, powiaten Kraśnik: kommunen Annopol.«

affattes således:

»Wiśnia nadwiślanka«-frugter produceres i det geografiske område, der omfatter:

i voivodskabet (administrativ enhed svarende til amt) Mazowieckie, powiaten (administrativ enhed mellem voivodskab og kommune) Lipsko: kommunerne Lipsko, Sienno, Solec nad Wisłą, Rzecznów

i voivodskabet Świętokrzyskie, powiaten Opatów: kommunerne Ożarów og Tarłów, powiaten Ostrowiec: kommunerne Ostrowiec Świętokrzyski, Bałtów og Bodzechów

i voivodskabet Lubelskie, powiaten Kraśnik: kommunen Annopol.«

⁽¹⁾ EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

Ændringen vedrører udvidelsen af det geografiske område til kommunerne Rzecznów, Ostrowiec Świętokrzyski, Baltów og Bodzechów.

Disse kommuner ligger tæt på oprindelsesområdet og er kendetegnet ved lignende jordbunds- og klimabetingelser og lignende færdigheder hos de lokale producenter. Derfor er det muligt at dyrke og markedsføre »Wiśnia nadwiślanka«-frugter, der opfylder de i ansøgningen angivne kendetegn og giver et tilfredsstillende udbytte. Den vigtigste jordbunds faktor, der karakteriserer dette områdes homogenitet, er tilstedeværelsen af et solidt kalkstenslag og vandløb, herunder Kamienna-floden, som sikrer mildere klimabetingelser under blomstringen og dermed muliggør en effektiv bestøvning og gødskning af blomsterne. Der er ved at ske en udvidelse af de hidtil få »Wiśnia nadwiślanka«-plantager i disse kommuner, hvilket er det bedste bevis på muligheden for at dyrke denne type kirsebær i det pågældende område.

Denne ændring vedrører det geografiske område og svarer derfor til definitionen af en standardændring i artikel 53, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1151/2012. Ændringen falder ikke ind under de kategorier af ændringer, der er anført i artikel 53, stk. 2, litra a)-d).

Ændringen har betydning for enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Wiśnia nadwiślanka«

EU-nr.: PDO-PL-0586-AM01 — 26.10.2022

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse(r)** [på BOB eller BGB]

»Wiśnia nadwiślanka«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Polen

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

3.1. *Produkttype [jf. bilag XI]*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Kun kirsebær plukket af rodskydende »sokówka«-kirsebærtræer må sælges under den beskyttede betegnelse »Wiśnia nadwiślanka«.

Denne beskyttede oprindelsesbetegnelse anvendes om frugten af »Wiśnia nadwiślanka«-kirsebærtræet, som er bestemt til forarbejdning og — på grund af bærrenes enestående smag — direkte konsum. »Wiśnia nadwiślanka« er et af de i Polen forekommende rodskydende »sokówka«-kirsebærtræer, der er almindeligt udbredt i et bælte langs Vistula-floden (polsk: Wisła), heraf navnet, som betyder »kirsebærtræ ved Vistula«. Navnet har ikke noget latinsk modstykke. Dette kirsebærtræ er en selektivt udvalgt plante, der stammer fra dværgkirsebærtræet. Dværgkirsebærtræet, der formerer sig vegetativt ved rods kud, kendes også som europæisk dværgkirsebær (*Prunus fruticosa* pall.). Planten tilhører Rosaceae-familien (Rosaceae Juss.), Prunoideae-undergruppen, blommearten (*Prunus* L.) og underarten sure kirsebær — *Cerasus* (Mill.). At »Wiśnia nadwiślanka« henhører under *Prunus fruticosa* Pall. understøttes af plantens formeringsmetode, frugternes størrelse, farveintensiteten og den omstændighed, at der i dyrkningsområdet i nogle få naturlige enklaver findes relikteksemplarer af *Prunus fruticosa* Pall. »Wiśnia nadwiślanka«-frugter er forholdsvis mindre end kirsebær af de forædlede sorter af *Prunus avium* L., *Prunus cerasus* L. og hybrider heraf.

Betegnelsen »sokówka« henviser til, at frugten hovedsagelig anvendes som råvare ved fremstilling af saft (»sok« på polsk); bærrrets frugtkød har en intens farve, og stenen har en mørk farve, der ligner frugtkødets. Betegnelsen »rodskydende« skyldes den omstændighed, at kirsebærtræer af denne sort fem år efter plantningen begynder at formere sig ved rods kud.

Frugten har en intens farve, der varierer fra mørkerød til bordeaux, og som er jævnt fordelt over hele overfladen. Den er rund og lettere fladtrykt. Forholdet mellem stenens og frugtkødets vægt afhænger af træets alder og varierer generelt mellem 9,4 % og 11,3 %. Frugtens diameter er i gennemsnit 12-20 mm, og dens vægt er på 1,6-3,3 g afhængigt af træets alder og voksested. Hvis træets blade har fået ekstra næring, og vejrforholdene har været gode, kan frugterne blive op til 25 mm i diameter og veje indtil 4 g. Frugtkødet er mørkerødt og regelmæssigt overalt. Den intensive farve holder sig også efter forarbejdning. Frugten er aromatisk, og dens smag og lugt er karakteristisk for kirsebær; smagen er meget intens og en smule skarp.

»Wiśnia nadwiślanka«-frugter skal uanset anvendelsen være sunde, uden spor af råd og fri for synlige fremmedlegemer, skadedyr og skader forvoldt heraf samt for unormal ydre fugtighed og fremmed lugt eller smag.

»Wiśnia nadwiślanka«-frugter bestemt til forarbejdning skal høstes uden stilk, når deres skind har fået sin fulde farve. Frugter af forskellig størrelse og frugter med sol- og haglskader er tilladt, så længe de for »Wiśnia nadwiślanka« karakteristiske egenskaber er bevaret.

»Wiśnia nadwiślanka«-frugter bestemt til direkte konsum skal håndplukkes. De skal være fri for skader og friske af udseende.

3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle etaper af produktionen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område. Plantagerne skal være beliggende i det i punkt 4 afgrænsede geografiske område på kalkholdige eller kalk- og lerholdige jorde. Udplantningsmaterialet består af mindst fem år gamle rodsrud fra produktionsplantager i det nævnte geografiske område. Spatieringen må ved udplantningen ikke være under 4 gange 2 m, hvilket giver et areal pr. træ på 8 m². Gødsning udføres i overensstemmelse med de almindelige regler for gødsning af frugttræer.

»Wiśnia nadwiślanka«-frugter bestemt til direkte konsum skal håndplukkes. I juli plukkes frugterne med stilk, men derefter må de godt plukkes uden stilk.

»Wiśnia nadwiślanka«-frugter, der ankommer til forarbejdningsanlægget inden for 24 timer, kræves ikke kølet. Ved længere tids opbevaring kræves behørig køling.

3.5. Særlige regler vedrørende udkæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

Kirsebær bestemt til direkte konsum anbringes ved høsten i pakninger på 0,5-5 kg.

»Wiśnia nadwiślanka«-frugter bestemt til forarbejdning anbringes ved høsten i tremmekasser af en vægt på højst 13 kg eller pallekasser med lukket bund indtil en for pallekasserne passende vægt.

»Wiśnia nadwiślanka«-frugter pakkes direkte i egnet emballage på plukningsstedet. Dette krav blev indført for at sikre produktets kvalitet og med henblik på at overvåge og kontrollere dets oprindelse.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

»Wiśnia nadwiślanka«-frugter produceres i det geografiske område, der omfatter:

i voivodskabet (administrativ enhed svarende til amt) Mazowieckie, powiaten (administrativ enhed mellem voivodskab og kommune) Lipsko: kommunerne Lipsko, Sienno, Solec nad Wisłą, Rzecznów

i voivodskabet Świętokrzyskie, powiaten Opatów: kommunerne Ożarów og Tarłów, powiaten Ostrowiec: kommunerne Ostrowiec Świętokrzyski, Bałtów og Bodzechów

i voivodskabet Lubelskie, powiaten Kraśnik: kommunen Annopol.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det område, hvor »Wiśnia nadwiślanka« produceres, er beliggende ved floden Vistula og er karakteriseret ved milde vækstbetingelser og en kalkholdig eller kalk- og lerholdig jord. Muldlaget er almindeligvis ikke over 0,5 m dybt, og herunder findes et solidt kalkstenslag. De klimatiske betingelser i det pågældende område er også påvirket af beliggenheden ved Vistula, Polens største flod, i hvis nærhed der findes et særligt mikroklima. I det område, hvor »Wiśnia nadwiślanka« forekommer, er der ofte frost i løbet af blomstringstiden, hvilket gør, at frugtdannelsen bliver ustabil fra år til år; denne virkning minimeres dog af den varme, som Vistula afgiver. Dette bevirker, at dyrkningen af kirsebærtræet er forholdsvis sikker i dette geografiske område.

I det område, hvor kirsebærtræet forekommer, er jordbunden hovedsagelig neutral eller basisk, og »Wiśnia nadwiślanka« kan udmærket tåle pH-værdier højere end 7,0 i modsætning til de forædlede sorter af træet, der højst kan tåle pH-værdier på 6,7-7,1. Den høje pH-værdi i denne jord skyldes dens høje kalkindhold (mere end 1 000 mg/l).

Et vigtigt element af områdets egenart er den lokale knowhow og færdighederne hos producenterne, som har lært at kultivere et kirsebærtræ, som er karakteristisk for området, og at tilpasse kultiveringsmetoderne til jordbunds- og klimavilkårene i området. Dette afspejles først og fremmest i valget af udplantningsdensitet, i de særlige metoder, der anvendes til at fjerne rodkud, afhængigt af hvilken jordtype kirsebærtræet plantes i, og i de metoder, der anvendes til at fjerne rodkud efter fem års dyrkning. Hvis disse rodkud ikke fjernes, resulterer det i buskdannelse, og betingelserne for plantens sundhed forringes, frugterne bliver mindre, og udbyttet falder. Med henblik på højst mulig modstandskraft hos »Wiśnia nadwiślanka« over for sygdomme er det meget vigtigt at træffe hertil egnede plantebeskyttelsesforanstaltninger; det gælder især bekæmpelsen af kirsebærfluen (*Rhagoletis cerasi*), der sommetider når at vokse fuldt ud i tilfælde af et varmt forår og tidligere blomstring hos denne kirsebærsort, dog ikke i forbindelse med de forædlede sorter.

Produktets egenart

De karakteristiske egenskaber for »Wiśnia nadwiślanka« er:

- Frugten er betydeligt mindre end hos de forædlede sorter.
- Frugtsaftens farve er meget intens.
- Et meget højt indhold af antocyanin: mere end 115 mg/100 g (bestemt ved HPLC-metoden).
- Høj refraktometrisk værdi: 16-23 °Bx.
- Højt sukkerindhold: over 13 %.
- Høj aciditet (indhold af organisk syre): mindst 1,4 % udtrykt som æblesyre ved en pH-værdi på 8,1.

Indholdet af antocyaninstoffer i »Wiśnia nadwiślanka« overstiger med mindst 20 % indholdet heraf i frugterne af »Łutówka«-kirsebærtræet — den mest populære kirsebærsort, der dyrkes i Polen, og som normalt betragtes som den mest velegnede sort til forarbejdning. Denne forskel kan være på helt op til 100 %. Den nævnte forskel og værdien af parameteren afhænger af vejrtilstandene det pågældende år og af planternes voksested.

En anden specifik egenskab ved »Wiśnia nadwiślanka«-frugter er, at der efter fjernelse af stilken (især i løbet af de første uger af høsten) afsættes en lille mængde saft i hullet efter stilken, som ændres til en gelatineret masse, hvorved yderligere udslip af saft forhindres, og frugtens holdbarhed forlænges i sammenligning med de forædlede sorter.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber

Rodskydende »sokówka«-kirsebærtræer blev i begyndelsen dyrket i Słupia Nadbrzeźna-regionen. I tidens løb bredte kirsebærtræerne sig til hele det område ved Vistula, der havde lignende jordbundsforhold og klimatiske betingelser. På grund af deres forekomst i dette nøje afgrænsede område ved Vistula, betegnes de træer, der nedstammer fra de lokale rodkydende »sokówka«-kirsebærtræer som »Wiśnia nadwiślanka« (»kirsebærtræ ved Vistula«).

Når træet vokser i basisk jord med højere kalkindhold, er dets levetid kortere (20-25 år), og frugterne er mindre og mere aromatiske og har en mere intens farve. På lerholdige jorde med dybere liggende kalk, kan der findes træer, der er mere end 50 år gamle, og som har større og ikke så aromatiske frugter. Tilstedeværelsen af kalk under muldlaget er bestemmende for, om saftkoncentrationen bliver høj, hvilket er indikeret ved en relativt rig ekstrakt, en flot farve og frugter, der har en smag, som er højt værdsat af forarbejdningsindustrien. Disse egenskaber hos frugten kan ikke opnås på sure og kalkfattige jorde.

Hvis rodskydende »sokówka« overføres til andre geografiske områder, vil den normalt vokse godt, men den vil have særdeles vanskeligt ved at sætte frugt. Det skyldes den relativt tidlige blomstring og skader forårsaget af forårsfrost, som forhindrer et tilfredsstillende udbytte. Andre mikroklimatiske betingelser end dem, der hersker i det afgrænsede geografiske område, fører til større frugter med et højere vandindhold og en ringere ekstrakt.

Kombinationen af virkningen af de lokale jordbundsforhold og nærheden af floden har ikke kun indflydelse på vækst og blomstring, men bevirker også en stærk frugtudvikling og frugt af højeste kvalitet, som har de specifikke egenskaber, der er beskrevet i punkt 5.2. Denne kvalitet er tæt og uadskilleligt forbundet med det område, hvor plantagerne ligger, og de betingelser med hensyn til jordbund og klima, der hersker her. Enhver anden sur kirsebærsort vil under de jordbunds- og klimabetingelser, der findes i det afgrænsede område, vokse dårligt og sætte utilstrækkeligt med frugt.

Ud over det specifikke miljø, hvor »Wiśnia nadwiślanka« forekommer, har også de lokale producenters usædvanlige færdigheder, som er beskrevet i punkt 5.1, stor betydning for produktets endelige kvalitet.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenia-geograficzne-oraz-gwarantowane-tradycyjne-specjalnosci>

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2023/C 40/08)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Vinohradnícka oblast' Tokaj«

PDO-SK-A0120-AM01

Meddelelsesdato: 24. oktober 2022

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Standardændring

Det vigtigste kendetegn ved »vinohradnícka oblast Tokaj« er fremstillingen af naturligt søde vine (kendt som »putňové vína«), hvilket kræver, at der høstes cibebas (druer, der er indtørret på grund af botrytis (drueskimmel).

Da de basissorter, der dyrkes i »vinohradnícka oblast' Tokaj«, kun giver sporadisk mulighed for en økonomisk betydelig høst af cibebas i de mest gunstige år, har forædlerne tilbudt vinavlerne nyudviklede sorter, der giver mere cibebas og dermed også stabiliserer fremstillingen af »putňové vína«.

De nye druesorter Kabar, Kövérszölő og Zéta er blevet plantet i det afgrænsede geografiske område og opført i den fortegnelse over vindyrkningsarealer, der føres af det centrale institut for landbrugskontrol og test i Bratislava. Kvaliteten af og kendetegnene ved de vinavlsprodukter, der er beskrevet i produktspecifikationen for »vinohradnícka oblast' Tokaj«, skyldes hovedsagelig eller udelukkende det særlige geografiske miljø og de naturlige og menneskeskabte faktorer, der er forbundet hermed. Medtagelsen af ovennævnte sorter ændrer ikke ved tilknytningen til det geografiske område.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse(r)**

Vinohradnícka oblast' Tokaj

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinene**

1. *Tokajské samorodné suché*

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: lysegul til gyldengul med et brunligt skær. Der kan også forekomme et lysere skær.

Aroma: udtalt, typisk for Tokaj-vin — overmodne frugter og nødder.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Smag: Brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

restsukkerindhold (glukose + fruktose): op til 10 g/l

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 23 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	5,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	300

2. Tokajské samorodné sladké

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: lysegul til gyldengul med et brunligt skær. Der kan også forekomme et lysere skær.

Aroma: udtalt, typisk for Tokaj-vin — overmodne frugter og nødder.

Smag: Brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

restsukkerindhold (glukose + fruktose): over 10 g/l

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 23 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	5,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	300

3. Tokajský výber trojputňový

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: gul til dyb ravgul.

Aroma: udtalt, typisk for Tokaj-vin — honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: Brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

restsukkerindhold: 60 g/l

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 25 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	6
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	2,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	400

4. Tokajský výber štvorputňový

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: gul til dyb ravgul.

Aroma: udtalt, typisk for Tokaj-vin — honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: Brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

restsukkerindhold: 90 g/l

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 30 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	6
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	2,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	400

5. Tokajský výber päťputňový

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: gul til dyb ravgul.

Aroma: udtalt, typisk for Tokaj-vin — honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: Brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

restsukkerindhold: 120 g/l

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 35 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	6
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	2,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	400

6. Tokajský výber šestputňový

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: gul til dyb ravgul.

Aroma: udtalt, typisk for Tokaj-vin — honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: Brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

restsukkerindhold: 150 g/l

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 40 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	6
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	2,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	400

7. Tokajský mášláš suchý

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: gul til dyb ravgul.

Aroma: udtalt, typisk for Tokaj-vin — honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: Brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 23 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	6
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,5
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	350

8. Tokajský mášláš sladký

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: gul til dyb ravgul.

Aroma: udtalt, typisk for Tokaj-vin — honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: Brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 23 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	6
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,5
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	350

9. Tokajský fordítáš suchý

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: gul til dyb ravgul.

Aroma: udtalt, typisk for Tokaj-vin — honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: Brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 23 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	6
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,5
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	350

10. Tokajský forditáš sladký

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: gul til dyb ravgul.

Aroma: udtalt, typisk for Tokaj-vin — honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: Brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 23 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	6
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,5
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	350

11. Tokajská výberová esencia

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: gul til dyb ravgul.

Aroma: udtalt, typisk for Tokaj-vin — honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: Brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

restsukkerindhold: ikke mindre end 180 g/l

sukkerfrit ekstrakt: ikke under 45 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	6
Minimalt totalt syreindhold	6
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	2,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	400

12. Tokajská esencia

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: gul til dyb ravgul.

Aroma: udtalt, typisk for Tokaj-vin — honning, overmodne frugter, nødder.

Smag: Brødagtig smag af Tokaj, honning eller karamel, overmodne frugter.

Analytiske kendetegn:

virkeligt alkoholindhold på højst 8 % vol.

restsukkerindhold på over 450 g/l

sukkerfrit ekstrakt på ikke under 50 pr. g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	1,2
Minimalt totalt syreindhold	8
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	2,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	400

13. Tokajský Furmint

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: lysegrøn til lysegul, let gylden.

Aroma: udtalt aroma, der er typisk for sorten.

Smag: typisk for sorten, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

Totalt svovldioxidindhold: højst 200 mg/l hvis restsukkerindholdet overstiger 5 g/l, højst 250 mg/l.

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	250

14. Tokajská Lipovina

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: lysegrøn til lysegul, let gylden.

Aroma: udtalt aroma, der er typisk for sorten.

Smag: typisk for sorten, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

Totalt svovldioxidindhold: ikke over 200 mg/l. Hvis restsukkerindholdet overstiger 5 g/l, ikke over 250 mg/l.

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	250

15. Tokajský Muškát žltý

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: lysegrøn til lysegul, let gylden.

Aroma: udtalt aroma, der er typisk for sorten.

Smag: typisk for sorten, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

Totalt svovldioxidindhold: ikke over 200 mg/l. Hvis restsukkerindholdet overstiger 5 g/l, højst 250 mg/l.

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	250

16. *Akostné víno*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan indeholde enkelte fibre af filtermateriale, enkelte korkpartikler, fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: lysegrøn til lysegul, honninggylden. Hvidvine kan have en let brungul eller lyserød farve.

Aroma: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket, men kan have en mindre udtalt aroma.

Smag: ren, typisk, fyldig, harmonisk, frisk, men kan have mindre afvigelser i fyldighed og særpræg.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke under 16 g/l

totalt svovldioxidindhold: ikke over 200 mg/l. Hvis restsukkerindholdet overstiger 5 g/l, ikke over 250 mg/l.

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	250

17. *Akostné víno s prívlastkom kabinetné*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Aroma: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

hvis restsukkerindholdet overstiger 5 g/l, stiger værdien med 50 mg/l

sukkerfrit ekstrakt: mindst 16,5 g/l

titrerbart syreindhold på mindst 3,5 g/l.

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

18. *Akostné víno s prívlastkom neskoryj zber*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Aroma: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	300

19. *Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Aroma: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,8
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	350

20. *Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Aroma: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	8
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,8
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	400

21. *Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Aroma: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke under 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	8
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	2,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	400

22. *Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Aroma: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	8
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	2,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	400

23. *Akostné víno s prívlastkom ľadové víno*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Aroma: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	6
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,8
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	400

24. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Klarhed: klar med perledannelse. Kan omfatte fine krystaller af vinsten samt, i rødvine, et let pigmentbundfald.

Farve: hvid, lysegrøn til lysegul, honninggylden, svarende til sorten, årgangen og egenskaben.

Aroma: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket.

Smag: ren, typisk, fyldig og harmonisk.

Analytiske kendetegn:

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	6
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	2,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	400

25. *Likérové víno*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: hvid til ravgul, svarende til betegnelsen og årgangen.

Aroma: ren, typisk og udtalt, svarende til sorten eller mærket, men kan have en mindre udtalt aroma.

Smag: ren, typisk, fyldig, harmonisk, udtalt, men kan have mindre afvigelser i fyldighed og særpræg.

Analytiske kendetegn:

totalt alkoholindhold: ikke under 17,5 % vol.

totalt svovldioxidindhold: ikke over 150 mg/l for vine med et restsukkerindhold på op til 5 g/l og ikke over 200 mg/l for vine med et restsukkerindhold på over 5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

26. *Søkt V.O.*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: hvid, rosé eller rød, svarende til betegnelsen og årgangen.

Aroma: ren, typisk, udtalt og frisk, svarende til sorten eller mærket.

Bobler: fine og langvarige

Smag: udtalt, frisk, harmonisk, ren og fyldig.

Analytiske kendetegn:

totalt alkoholindhold: ikke under 10,0 % vol.

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

27. *Pestovatef' ský sekt*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Farve: hvid, rosé eller rød, svarende til betegnelsen og årgangen.

Aroma: ren, typisk, udtalt og frisk, svarende til sorten eller mærket.

Bobler: fine og langvarige

Smag: udtalt, frisk, harmonisk, ren og fyldig.

Analytiske kendetegn:

totalt alkoholindhold: ikke under 10,0 % vol.

sukkerfrit ekstrakt: ikke mindre end 16,5 g/l

Selv om det maksimale totale alkoholindhold ikke er anført i tabellen, opfylder specifikationerne alle de betingelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	1,1
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

5. **Vinfremstillingsmetoder**5.1. *Særlig ønologisk fremgangsmåde:*1. *Vinohradnícka oblast' Tokaj*

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

Fælles bestemmelser

Alle de druer, der anvendes til fremstilling af vinen, skal stamme fra »vinohradnícka oblast' Tokaj«. Tokaj-vin må kun fremstilles og aftappes i dette område.

2. *Tokajské samorodné víno*

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

Tokajské samorodné víno fremstilles ved alkoholgæring af Tokaj-druesorter, hvis betingelserne for massedannelsen af cibeas ikke er gunstige. Tokajské samorodné víno er opdelt i:

- Tokajské samorodné suché. Den fremstilles i år, der ikke er gunstige for produktion af cibeas, eller af druer, hvis klaser først blev indsamlet med henblik på fremstilling af »výberové« Tokaj-vine. Druerne skal have et sukkerindhold på mindst 21 NM. Det naturlige restsukkerindhold i den fremstillede vin er op til 10 g/l.
- Tokajské samorodné sladké. Den fremstilles af druer sammen med en vis mængde cibeas, der ikke fjernes fra druerne, men forarbejdes sammen med resten af druerne, der skal have et sukkerindhold på mindst 24 °NM. Vinens naturlige sukkerindhold er på over 10 g/l.

Tokajské samorodné suché og Tokajské samorodné sladké må ikke markedsføres, før de har lagret i mindst to år, heraf mindst ét år på træfade.

3. Tokajský výber

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

Tokajský výber fremstilles ved alkoholgæring, efter at cibebas er blevet overhældt med most med et sukkerindhold på mindst 21 NM, der stammer fra »vinohradnícka oblast' Tokaj«, eller med vin af samme kvalitet og samme årgang, der stammer fra »vinohradnícka oblast' Tokaj«. Afhængigt af mængden af tilsatte cibebas-druer er Tokajský výber opdelt i 3-6 putňový. Tokajský výber-vin lagres i mindst tre år, heraf mindst to år på træfåde.

4. Tokajský mášláš

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

Tokajský mášláš fremstilles ved alkoholgæring af most eller vin af samme årgang fra »vinohradnícka oblast' Tokaj«, der hældes over gæringsbærme fra Samorodné eller Výber. Den lagres i mindst to år, heraf mindst ét år på træfåde.

5. Tokajský forditáš

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

Tokajský forditáš fremstilles ved alkoholgæring af most eller vin af samme årgang fra »vinohradnícka oblast' Tokaj«, der hældes over presserester fra cibebas. Den lagres i mindst to år, heraf mindst ét år på træfåde.

6. Tokajská výberová esencia

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

Tokajská výberová esencia fremstilles ved alkoholgæring af cibebas. Under høsten udvælges druerne særskilt, og de overhældes umiddelbart efter forarbejdningen med most fra det afgrænsede vindyrkningsareal »vinohradnícka oblast' Tokaj« eller med vin af samme årgang, som indeholder mindst 180 g/l naturligt sukker og 45 g/l sukkerfrit ekstrakt. Den modnes i mindst tre år, heraf mindst to år på træfåde.

7. Tokajská esencia

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

Tokajská esencia fremstilles ved langsom gæring af afdræningsvin fra særskilt udvalgte cibebas. Esencia indeholder mindst 450 g/l naturligt sukker og 50 g/l sukkerfrit ekstrakt. Den modnes i mindst tre år, heraf mindst to år på træfåde.

8. Tokajský Furmint

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

Vin fremstillet ved alkoholgæring af druer af sorten Furmint iblandet sorterne Lipovina og Muškát žltý (i alt højst 15 %), som er dyrket i »vinohradnícka oblast' Tokaj«, betegnes Tokajský Furmint.

9. Tokajská Lipovina

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

Vin fremstillet ved alkoholgæring af druer af sorten Lipovina iblandet sorterne Furmint og Muškát žltý (i alt højst 15 %), som er dyrket i »vinohradnícka oblast' Tokaj«, betegnes Tokajská Lipovina.

10. Tokajský Muškát žltý

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

Vin fremstillet ved alkoholgæring af druer af sorten Muškát žltý iblandet sorterne Furmint og Lipovina (i alt højst 15 %), som er dyrket i »vinohradnícka oblast' Tokaj«, betegnes Tokajský Muškát žltý.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. *Tokajské samorodné suché*
9 500 kg druer pr. hektar
2. *Tokajské samorodné sladké*
9 500 kg druer pr. hektar
3. *Tokajský výber trojputňový*
9 500 kg druer pr. hektar
4. *Tokajský výber štvorputňový*
9 500 kg druer pr. hektar
5. *Tokajský výber päťputňový*
9 500 kg druer pr. hektar
6. *Tokajský výber šesťputňový*
9 500 kg druer pr. hektar
7. *Tokajská výberová esencia*
9 500 kg druer pr. hektar
8. *Tokajská esencia*
9 500 kg druer pr. hektar
9. *Tokajský Forditáš*
9 500 kg druer pr. hektar
10. *Tokajský mášláš*
9 500 kg druer pr. hektar
11. *Tokajský Furmint*
14 000 kg druer pr. hektar
12. *Tokajská Lipovina*
14 000 kg druer pr. hektar
13. *Tokajský Muškát žltý*
14 000 kg druer pr. hektar
14. *Akostné víno*
14 000 kg druer pr. hektar
15. *Akostné víno s prívlastkom kabinetné*
9 500 kg druer pr. hektar
16. *Akostné víno s prívlastkom neskory zber*
9 500 kg druer pr. hektar
17. *Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna*
9 500 kg druer pr. hektar
18. *Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber*
9 500 kg druer pr. hektar
19. *Akostné víno s prívlastkom hroziakový výber*
9 500 kg druer pr. hektar
20. *Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber*
9 500 kg druer pr. hektar
21. *Akostné víno s prívlastkom ľadové víno*
9 500 kg druer pr. hektar

22. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno*

9 500 kg druer pr. hektar

23. *Likérové víno*

14 000 kg druer pr. hektar

24. *Sekt V.O.*

14 000 kg druer pr. hektar

25. *Pestovateľský sekt*

14 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Tokaj er et lukket vindyrkningsområde, der er afgrænset af matrikelområderne i følgende kommuner i Tokaj: Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochoch og Viničky.

7. **Druessort(er)**

Furmint

Kabar

Kövérzöld - Tučné hrozno

Lipovina

Muškat žltý

Zéta - Zeta

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Vindyrkning og vinfremstilling i det afgrænsede geografiske område er baseret på vindyrkning og lagring af vin på den enestående vulkanske jord i Zemplín-bjergene under særlige klimatiske forhold. Zemplín-bjergenes topografi er let til moderat kuperet og bakket. Regionen er kendetegnet ved jordens vulkanske sammensætning, der repræsenterer andesitter, rhyolitter og rhyolitisk tuf, som udgør basen for svær lerjord eller lermuld, der er rig på mineralske elementer. Klipperne i jorden i Zemplín-bjergene er overvejende sure. Vinmarkerne er plantet i en højde af 105-320 m over havets overflade. »Vinohradnícka oblasť Tokaj« omfatter kun skrånninger mod syd, sydøst og sydvest. Denne orientering af skråningerne betyder, at vinstokkene hele dagen udsættes for varmen fra efterårsolen, der er i stand til at producere tilstrækkelige mængder naturligt sukker og aromastoffer i druer på basis af jordens, vandets og luftens bestanddele. Jordbunden er af vulkansk oprindelse og er meget stenet. Jorden har afgørende indvirkning på druernes modning. På de lange solskinsdage om efteråret absorberes sollyset af jorden og frigives derefter om natten, hvilket mindsker forskellene mellem dag- og nattemperaturerne og har en positiv indvirkning på vinstokkenes modning. Et karakteristisk træk ved jorden i det afgrænsede geografiske område er, at den stadig er varm om morgenen selv efter en kølig efterårsnat.

Tokaj-området ligger i den kontinentale klimazone med årlige gennemsnitstemperaturer på ca. 9,6 °C. I vækstsæsonen ligger gennemsnitstemperaturen på ca. 16 °C med op til 1 075 timers solskin og en jordtemperatur på 13,5 °C i en dybde af 50 cm. Den gennemsnitlige nedbørsmængde i området er 608 mm og topper i juni og juli. Samlet set er nedbørsmængden forholdsvis ujævnt fordelt mellem vinter og forår med tilsvarende nedbørsmængder om sommeren og om efteråret. Området er kendetegnet ved et langt og tørt efterår. Morgentågen, der normalt sætter ind om efteråret, er befordrende for dannelsen og udviklingen af ædelråddenskab i druerne. De cibebas, der anvendes til fremstilling af vin, er indtørrede druer, som i gunstige år dannes i klaserne af Tokaj-sorterne Furmint, Lipovina og Muškát žltý under påvirkning af ædelråddenskab *Botrytis cinerea Persoon*. Fremstillingen af vin af højeste kvalitet er forbundet med en særlig teknologi for tilsætning af en nøjagtig mængde cibebas til en bestemt mængde vin og lagring af vine i flere år på egetræsfade i tufkældre.

Mod nord er området beskyttet af Zemplín-bjergene. Mod syd er området tørt takket være den sydlige efterårsvind, hvilket skaber perfekte betingelser for udviklingen af ædelråddenskabens *Botrytis cinerea* og dannelsen af cibebas. Cibebas er sunde druer, der er påvirket af ædelråddenskabens *Botrytis cinerea*, som beskadiger bærrets skind, hvilket får vandet til at fordampe og sukkeret til at koncentreres. De er helt særegne og forekommer kun i dette område. Den vulkanske jord giver vinene større mineralitet og fyldighed, hvilket afspejles i den højere ekstraktionsgrad.

Klimaet i regionen bidrager til et højere syreindhold og, afhængigt af årgangen, til dannelsen af cibebas og druernes sukkerindhold på høsttidspunktet. Sammenlignet med andre vindyrkningsområder i Slovakiet er ekstraktionen af vin, der produceres i dette område, 1-3 g/l højere for alle vinkategorier med et gennemsnitligt syreindhold på 12-14 g/l på høsttidspunktet og 6-10 g/l i slutproduktet.

De første registre over vindyrkning går tilbage til Romerriget (2. århundrede). Senere slog slaverne sig ned her og gav navnet »Stokaj« til en lokalitet og en bakke på det sted, hvor floderne Bodrog og Tisa løber sammen. I det 13. århundrede koloniserede kong Béla IV området med italienere fra regionen Bari, som importerede Tokaj-basisorten Furmint. Under de tyrkiske krige og de 170 år med tyrkisk styre blev der bygget underjordiske tilflugtssteder. Disse kældre, der er kravet ind i tuffen og holder en konstant temperatur året rundt, begyndte senere at blive anvendt til opbevaring af Tokaj-vin. Den første Tokaj-vin af bedre kvalitet blev fremstillet i 1650. Tokaj nød sin største popularitet i det 17. og 18. århundrede. Takket være Francis II Rákóczi fandt den vej til Louis XIV's hof, hvor den fik tildelt benævnelsen »VINUM REGUM — REX VINORUM« — »Kongernes vin — Vinens konge«. Tokaj-vin var zar Peter den Store og hans efterfølger Katarinas yndlingsvin. Tokaj-vinen blev anset for at have terapeutiske virkninger og blev givet som en universalkur for mange lidelser (»Universalis vera medicina«).

Produktets kvalitet skyldes de særlige jordbunds- og klimaforhold samt producenterens færdigheder og erfaring. Tokaj-vinens unikke karakter blev retligt anerkendt ved det slovakiske nationalråds lov nr. 4 af 6. marts 1959, ved dens optagelse i det nationale register, ved dens optagelse i WIPO-registret i Genève i 1967 og gennem bilaterale aftaler med Schweiz og Portugal.

9. Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)

Vinohradnícka oblast' Tokaj

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Yderligere bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

I henhold til lov nr. 182/2005 om vindyrkning og vinfremstilling, som ændret

Dekret nr. 232/2005 fra Den Slovakiske Republiks landbrugsministerium om »vinohradnícka oblast' Tokaj«

Dekret nr. 237/2005 fra Den Slovakiske Republiks landbrugsministerium om de nærmere betingelser for tildeling af plantningsrettigheder og om gennemførelse af visse andre bestemmelser i lov nr. 182/2005 om vinavl og vinfremstilling

Link til produktspecifikationen

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/tokaj-specifikacia.pdf

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions
Publikationskontor
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA