

Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης

C 40



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

66ο έτος

2 Φεβρουαρίου 2023

Περιεχόμενα

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 40/01 Επιτόκιο που εφαρμόζει η Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα στις πράξεις κύριας αναχρηματοδότησης: — 2,50 %
την 1 Φεβρουαρίου 2023 — Ισοτιμίες του ευρώ 1

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΧΩΡΟ

Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ

2023/C 40/02 Κρατική ενίσχυση – Απόφαση για μη προβολή αντιρρήσεων 2

2023/C 40/03 Κρατική ενίσχυση – Απόφαση για μη προβολή αντιρρήσεων 3

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 40/04 Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.10993 – T-MOBILE AUSTRIA HOLDING /
MERIDIAM INVESTMENT / JV) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία (!) 4

2023/C 40/05 Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11024 – GEODIS INTERNATIONAL / TRANS-O-
FLEX EXPRESS) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία (!) 6

EL

(!) Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 40/06	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου	8
2023/C 40/07	Δημοσίευση εγκριθείσας συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στον τομέα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6β παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής	17
2023/C 40/08	Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής	22

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Επιτόκιο που εφαρμόζει η Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα στις πράξεις κύριας αναχρηματοδότησης ⁽¹⁾:

2,50 % την 1 Φεβρουαρίου 2023

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽²⁾

1 Φεβρουαρίου 2023

(2023/C 40/01)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,0894	CAD	δολάριο Καναδά	1,4506
JPY	ιαπωνικό γιεν	141,37	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,5444
DKK	δανική κορόνα	7,4396	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6903
GBP	λίρα στερλίνα	0,88413	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,4303
SEK	σουηδική κορόνα	11,3455	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 339,22
CHF	ελβετικό φράγκο	0,9980	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	18,8328
ISK	ισλανδική κορόνα	153,50	CNY	κινεζικό ρενμινμπί γιουάν	7,3452
NOK	νορβηγική κορόνα	10,8569	IDR	ρουπία Ινδονησίας	16 299,47
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,6471
CZK	τσεχική κορόνα	23,775	PHP	πέσο Φιλιππινών	59,318
HUF	ουγγρικό φιορίνι	390,20	RUB	ρωσικό ρούβλι	
PLN	πολωνικό ζλότι	4,7075	THB	ταιλανδικό μπατ	35,841
RON	ρουμανικό λέου	4,9117	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	5,5174
TRY	τουρκική λίρα	20,4978	MXN	πέσο Μεξικού	20,4919
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,5392	INR	ινδική ρουπία	89,1060

⁽¹⁾ Επιτόκιο που εφαρμόστηκε στην πλέον πρόσφατη πράξη πριν την αναφερόμενη ημερομηνία. Σε περίπτωση δημοπρασίας μεταβλητού επιτοκίου, το επιτόκιο είναι το οριακό επιτόκιο.

⁽²⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΧΩΡΟ

ΕΠΟΠΤΕΥΟΥΣΑ ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΕΖΕΣ

Κρατική ενίσχυση – Απόφαση για μη προβολή αντιρρήσεων

(2023/C 40/02)

Η Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ δεν προβάλλει αντιρρήσεις για το ακόλουθο μέτρο κρατικής ενίσχυσης:

Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης	30 Σεπτεμβρίου 2022
Αριθμός υπόθεσης	89236
Αριθμός απόφασης	185/22/COL
Κράτος της ΕΖΕΣ	Νορβηγία
Τίτλος (και/ή όνομα του δικαιούχου)	Παράταση του καθεστώτος στήριξης των σιδηροδρομικών εμπορευματικών μεταφορών
Νομική βάση	Κατευθυντήριες γραμμές της Διεύθυνσης Σιδηροδρόμων της Νορβηγίας
Είδος μέτρου	Καθεστώς
Στόχος	Συντονισμός των μεταφορών
Μορφή της ενίσχυσης	Άμεσες επιχορηγήσεις
Προϋπολογισμός	93,5 εκατ. NOK (ετησίως)
Ένταση	50 %
Διάρκεια	2 έτη
Οικονομικοί κλάδοι	Σιδηροδρομικές μεταφορές εμπορευμάτων
Όνομα και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής	The Norwegian Railway Directorate DFØ Trondheim Postboks 4746 7468 Trondheim NORWAY

Το αυθεντικό κείμενο της απόφασης, από το οποίο έχουν αφαιρεθεί όλα τα εμπιστευτικά στοιχεία, δημοσιεύεται στον δικτυακό τόπο της Εποπτεύουσας Αρχής της ΕΖΕΣ:

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

Κρατική ενίσχυση – Απόφαση για μη προβολή αντιρρήσεων

(2023/C 40/03)

Η Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ δεν προβάλλει αντιρρήσεις για το ακόλουθο μέτρο κρατικής ενίσχυσης:

Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης	21 Σεπτεμβρίου 2022
Αριθμός υπόθεσης	89149
Αριθμός απόφασης	180/22/COL
Κράτος της ΕΖΕΣ	Νορβηγία
Τίτλος	Σημαντικό έργο κοινού ευρωπαϊκού ενδιαφέροντος που αφορά τη βιομηχανία υδρογόνου (Hy2Use) — νορβηγικά έργα
Νομική βάση	Άρθρο 61 παράγραφος 3 στοιχείο β) της συμφωνίας για τον ΕΟΧ
Είδος μέτρου	Μεμονωμένη ενίσχυση (ad hoc)
Στόχος	Ενίσχυση για την προώθηση της εκτέλεσης σημαντικού έργου κοινού ευρωπαϊκού ενδιαφέροντος
Μορφή της ενίσχυσης	Επιχορηγήσεις
Προϋπολογισμός	Για την Barents Blue Ammonia Plant: 482 εκατ. NOK Για την TiZir Titanium & Iron AS: 261 εκατ. NOK
Ένταση	Για την Barents Blue Ammonia Plant: 29,6 % Για την TiZir Titanium & Iron AS: 60 %
Διάρκεια	Επιχορηγήσεις εκταμιευθείσες στη διάρκεια της περιόδου 2022-2026
Οικονομικοί κλάδοι	Κλάδος αμμωνίας Κλάδος μετάλλων
Όνομα και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής	Enova SF Brattørkaia 17A, 7010 Trondheim, Norway

Το αυθεντικό κείμενο της απόφασης, από το οποίο έχουν αφαιρεθεί όλα τα εμπιστευτικά στοιχεία, δημοσιεύεται στον δικτυακό τόπο της Εποπτεύουσας Αρχής της ΕΖΕΣ: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση M.10993 – T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2023/C 40/04)

1. Στις 26 Ιανουαρίου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- T-Mobile Austria Holding GmbH («**TMAH**», Αυστρία), που τελεί υπό τον έλεγχο της Deutsche Telekom Europe BV («Deutsche Telekom», Γερμανία),
- Meridiam Investment GmbH («**Meridiam Investment**», Αυστρία), που τελεί υπό τον έλεγχο της Meridiam SAS («Meridiam», Γαλλία),
- Alpen Glasfaser Holding GmbH («HoldCo», Αυστρία), νεοσυσταθείσα εταιρεία η οποία θα κατέχει όλες τις μετοχές στην Alpen Glasfaser GmbH («FibreCo», Αυστρία), η οποία με τη σειρά της θα κατέχει όλες τις μετοχές στην Alpen Glasfaser Zwei GmbH («FibreCo Subsidiised», Αυστρία) (οι HoldCo, FibreCo και FibreCo Subsidiised αναφέρονται από κοινού ως «**JV**» (κοινή επιχείρηση)).

Οι TMAH και Meridiam Investment θα αποκτήσουν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον από κοινού έλεγχο της JV.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών σε νεοσυσταθείσα εταιρεία που αποτελεί κοινή επιχείρηση.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

- Η TMAH είναι φορέας εκμετάλλευσης υπηρεσιών τηλεπικοινωνιών στην Αυστρία, η οποία, μέσω της θυγατρικής της T-Mobile Austria GmbH, κατέχει δίκτυα κινητής τηλεφωνίας με εθνική κάλυψη, παρέχει υπηρεσίες κινητών τηλεπικοινωνιών σε επίπεδο λιανικής και χονδρικής και κατέχει και εκμεταλλεύεται υβριδικό ομοαξονικό καλωδιακό δίκτυο οπτικών ινών σε τμήματα της Αυστρίας, μέσω του οποίου προσφέρει υπηρεσίες καλωδιακής τηλεόρασης, σταθερής πρόσβασης στο διαδίκτυο και σταθερών τηλεπικοινωνιών σε ιδιώτες και επαγγελματίες πελάτες,
- Η Meridiam Investment είναι εταιρεία χαρτοφυλακίου έμμεσων συμμετοχών που ανήκει εξ ολοκλήρου στη Meridiam, η οποία είναι διαχειριστής οργανισμών εναλλακτικών επενδύσεων που επικεντρώνεται σε μακροπρόθεσμες επενδύσεις σε υποδομές στην Ευρώπη, την Αμερική και την Αφρική.

3. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες της JV κοινής επιχείρησης θα είναι οι εξής: ανάπτυξη υποδομής παθητικών οπτικών ινών σε καθορισμένες περιοχές ανάπτυξης στην Αυστρία και προσφορά προϊόντων χονδρικής δυφιορρευματικής πρόσβασης σε παρόχους υπηρεσιών διαδικτύου.

(¹) ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

4. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽²⁾, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

5. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

M.1093 – T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Ταχυδρομική διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.11024 – GEODIS INTERNATIONAL / TRANS-O-FLEX EXPRESS)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2023/C 40/05)

1. Στις 25 Ιανουαρίου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Geodis SA («Geodis», Γαλλία), εξ ολοκλήρου ελεγχόμενη θυγατρική της Société Nationale SNCF («SNCF», Γαλλία), η οποία με τη σειρά της ανήκει εξ ολοκλήρου στο γαλλικό κράτος,
- Trans-o-flex Express GmbH Co. KGaA και Trans-o-flex Express Verwaltungs GmbH (από κοινού αναφερόμενες ως «Trans-o-flex», Γερμανία).

Η Geodis θα αποκτήσει, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο της Trans-o-flex.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

- Η Geodis είναι ανώνυμη εταιρεία με έδρα τη Γαλλία, η οποία λειτουργεί ως ευρωπαϊκός φορέας εφοδιαστικής παγκόσμιας εμβέλειας και προσφέρει λύσεις διαχείρισης σε όλα τα τμήματα της εφοδιαστικής αλυσίδας,
- Η Transo-flex παρέχει εθνικές και, σε περιορισμένο βαθμό, διεθνείς υπηρεσίες εφοδιαστικής και μεταφορών και εκμεταλλεύεται δίκτυα εφοδιαστικής για την ταχυμεταφορά δεμάτων και παλετών στη Γερμανία και την Αυστρία με έμφαση στις αποστολές ελεγχόμενης θερμοκρασίας.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 ⁽²⁾ του Συμβουλίου, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

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

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φαξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Φαξ +32 22964301

⁽¹⁾ EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

⁽²⁾ EE C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Ταχυδρομική διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα
όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου
και του Συμβουλίου**

(2023/C 40/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης, σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Extremadura»

PGI-ES-A1300-AM02

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 14.7.2015

1. Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 — Μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

2. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**1. Προσθήκη νέων κατηγοριών αμπελοοινικών προϊόντων: ημιαφρώδης οίνος και αεριούχος ημιαφρώδης οίνος**

Το σημείο 2 στοιχεία α) και β) των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 1.3 και 1.4 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται ώστε να συμπεριλάβουν νέες κατηγορίες οίνων: ημιαφρώδης και αεριούχος ημιαφρώδης οίνος.

Οι αλλαγές στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 753/2002 της Επιτροπής, της 29ης Απριλίου 2002, για τη θέσπιση κανόνων όσον αφορά την περιγραφή, την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων που διέπονται από την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς [κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου, της 17ης Μαΐου 1999] ⁽²⁾ επέκτειναν τη χρήση της παραδοσιακής ένδειξης «Vino de la Tierra» σε άλλες κατηγορίες οίνου, εν προκειμένω στην κατηγορία «Vino de la Tierra de Extremadura», ώστε να συμπεριληφθούν οι ημιαφρώδεις και αεριούχοι ημιαφρώδεις οίνοι.

Η ιδιαίτερη ονομασία ποιότητας «Extremadura» πρέπει να χρησιμοποιείται για την εμπορία των εν λόγω προϊόντων, ώστε οι παραγωγοί να μπορούν να εισέλθουν σε νέα τμήματα της αγοράς.

2. Προσθήκη νέας κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος: αφρώδης οίνος ποιότητας

Το σημείο 2 στοιχεία α) και β) των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 1.3, 1.4 και 1.8 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται ώστε να συμπεριλάβουν μια νέα κατηγορία οίνου: αφρώδης οίνος ποιότητας.

Οι φημισμένοι αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται κατά παράδοση στην εν λόγω περιοχή για περισσότερες από τρεις δεκαετίες. Αυτό επηρεάζει μια πολύ μικρή περιοχή που καλύπτεται από την ΠΟΠ CAVA.

Ως εκ τούτου, οι παραγωγοί της Εστρεμαδούρας χρειάζονται μια χωριστή ετικέτα ποιότητας, η οποία θα υποστηρίζεται από την ΕΕ, προκειμένου να αναδείξουν τα χαρακτηριστικά της εν λόγω κατηγορίας οίνων που είναι ήδη γνωστοί σε ολόκληρη την περιοχή της Εστρεμαδούρας.

⁽¹⁾ ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

⁽²⁾ ΕΕ L 118 της 4.5.2002, σ. 1.

3. **Επικαιροποιούνται οι πληροφορίες σχετικά με την αρμόδια αρχή**

Η επικαιροποίηση οφείλεται στις αλλαγές στις οργανικές δομές της κυβέρνησης της αυτόνομης κοινότητας της Εστρεμαδούρας.

Επηρεάζει το σημείο 9 α) των προδιαγραφών του προϊόντος. Δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. **Προστίθεται οινοποιητική πρακτική**

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 3 (Ειδικές οινολογικές πρακτικές) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 1.5.1 του ενιαίου εγγράφου.

Η απόδοση της εξαγωγής γλεύκους σταφυλιών περιορίζεται σε 75 λίτρα οίνου ανά 100 kg σταφυλιών.

Η πρακτική αυτή επηρεάζει άμεσα την ποιότητα των διαφόρων κατηγοριών οίνων που καλύπτονται από την εν λόγω ΠΓΕ.

5. **Η μέγιστη απόδοση των πρέμων που έχουν κλαδευτεί σε κυπελλοειδές σχήμα ευθυγραμμίζεται με τη μέγιστη απόδοση των πρέμων που υποστηρίζονται με πασσάλους.**

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 5 (Μέγιστη απόδοση) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 1.5.2 του ενιαίου εγγράφου.

Ο κλάδος έχει ζητήσει την εν λόγω τροποποίηση λόγω των βελτιώσεων στις καλλιεργητικές τεχνικές οι οποίες παρέχουν τη δυνατότητα για υψηλότερες αποδόσεις σε αμπέλια που έχουν κλαδευτεί σε κυπελλοειδές σχήμα.

6. **Επικαιροποίηση ποικιλιών**

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος (ποικιλίες σταφυλιών) και το σημείο 1.7 του ενιαίου εγγράφου.

Ο κλάδος έχει ζητήσει να συμπεριληφθούν όλες οι ποικιλίες που επιτρέπονται στους κανόνες σχετικά με το δυναμικό παραγωγής οίνου, προκειμένου να ευθυγραμμιστεί το εν λόγω τμήμα των προδιαγραφών με το πραγματικό δυναμικό παραγωγής της περιοχής «Extremadura».

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Όνομασία του προϊόντος**

Extremadura

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

9. Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. **Λευκοί οίνοι και ερυθροί οίνοι**

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ:

Όψη: Διαυγής και λαμπερή, χρώματος κίτρινου με αποχρώσεις που κυμαίνονται από πράσινο προς κερένιο έως απαλό αχυροκίτρινο.

Άρωμα: Ευδιάκριτα φρουτώδη και/ή ανθώδη και/ή φυτικά αρώματα που παραπέμπουν στην/στις ποικιλία/-ες αμπέλου από τις οποίες παρασκευάζεται ο οίνος.

Γεύση: Ισορροπημένη στο στόμα, με δροσερά φρουτώδη και/ή ανθώδη και/ή φυτικά αρώματα.

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΠΟΥ ΠΑΛΑΙΩΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΞΥΛΟ:

Όψη: Διαυγής και λαμπερή, με χρώμα απαλό κίτρινο έως χρυσαφένιο.

Άρωμα: Φρυγανισμένες νότες και νότες βανίλιας που προέρχονται από τη δρυ.

Γεύση: Δρύινες νότες και οξύτητα συνδυασμένη με τις φρυγανισμένες νότες που προέρχονται από το ξύλο.

ΕΡΥΘΡΟΠΟΙ ΟΙΝΟΙ:

Όψη: Διαυγής και λαμπερή, ρόδινου χρώματος με πορφυρωπές έως πορτοκαλί αποχρώσεις.

Άρωμα: Ευδιάκριτα αρώματα με νότες κόκκινων φρούτων και ανθέων.

Γεύση: Ισορροπημένη στο στόμα με δροσερά αρώματα και νότες κόκκινων φρούτων.

- Για τα όρια που δεν καλύπτονται, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.
- Για τους γλυκούς και ημίγλυκους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους με περιεκτικότητα σε αλκοόλη άνω του 13 % κατ' όγκο, οι οποίοι έχουν υποστεί κάποια διαδικασία παλαίωσης, το ανώτατο όριο θα είναι 1 g/l (16,7 meq/l).
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη 240 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα είναι > 5 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πηκτική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	180

2. Ερυθροί οίνοι και ερυθροί οίνοι παλαιωμένοι σε ξύλο

ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ:

Όψη: Διαυγής και λαμπερή, με πορφυρωπές αποχρώσεις.

Άρωμα: Ευδιάκριτα φρουτώδη και/ή ανθώδη αρώματα που παραπέμπουν στην/στις ποικιλία/-ες αμπέλου από τις οποίες παρασκευάζεται ο οίνος.

Γεύση: Ισορροπημένη στο στόμα, με δροσερά φρουτώδη και/ή ανθώδη αρώματα.

ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ ΠΟΥ ΠΑΛΑΙΩΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΞΥΛΟ:

Όψη: Διαυγής και λαμπερή, με πορφυρωπές έως κεραμιδί αποχρώσεις.

Άρωμα: Ευδιάκριτα αρώματα με νότες φρούτων και νότες φρυγμένου ξύλου, οι οποίες παραπέμπουν στην/στις ποικιλία/-ες αμπέλου από την/τις οποία/-ες παρασκευάζεται ο οίνος.

Γεύση: Δροσερά αρώματα με φρουτώδεις, ξυλώδεις τόνους και φρυγανισμένες νότες.

- Για τα όρια που δεν καλύπτονται, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.
- Για τους οίνους με περιεκτικότητα σε αλκοόλη άνω του 13 % κατ' όγκο, οι οποίοι έχουν υποστεί κάποια διαδικασία παλαίωσης, το ανώτατο όριο θα είναι 1 g/l (16,7 meq/l).
- Για τους οίνους που έχουν υποβληθεί σε παλαίωση άνω των δύο ετών, το ανώτατο όριο πηκτικής οξύτητας θα είναι 1,2 g/l (20 meq/l).
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη 190 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα είναι > 5 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	16
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πιητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

3. Λευκός και ερυθρώπός ημιαφρώδης οίνος και αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ:

Όψη: Διαυγής και λαμπερή, χρώματος κίτρινου με αποχρώσεις που κυμαίνονται από κίτρινο έως χρυσαφένιο. Όταν ανοιχθεί η φιάλη, σχηματίζονται φυσαλίδες χωρίς να δημιουργείται εμφανής αφρός.

Άρωμα: Ευδιάκριτα φρουτώδη και/ή ανθώδη και/ή φυτικά αρώματα που παραπέμπουν στην/στις ποικιλία/-ες αμπέλου από τις οποίες παρασκευάζεται ο οίνος.

Γεύση: Ευδιάκριτα φρουτώδη και/ή ανθώδη και/ή φυτικά αρώματα, με ισορροπημένη οξύτητα και χαρακτηριστικά που ενισχύονται σημαντικά χάρη στο διοξείδιο του άνθρακα που προέρχεται από τη ζύμωση ή που έχει προστεθεί.

Μέγιστη υπερπίεση CO₂ στους 20 °C μεταξύ 1 και 2,5 bar.

ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΟΙΝΟΙ:

Όψη: Διαυγής και λαμπερή, ρόδινο χρώματος με πορφυρωπές έως πορτοκαλί αποχρώσεις. Όταν ανοιχθεί η φιάλη του ημιαφρώδους οίνου, σχηματίζονται φυσαλίδες χωρίς να δημιουργείται εμφανής αφρός.

Άρωμα: Ευδιάκριτα αρώματα με νότες κόκκινων φρούτων και/ή ανθέων.

Γεύση: Ισορροπημένη στο στόμα, δροσερά αρώματα κόκκινων φρούτων, ενισχυμένα χάρη στην περιεκτικότητα σε CO₂.

Μέγιστη υπερπίεση CO₂ στους 20 °C μεταξύ 1 και 2,5 bar.

- Για τα όρια που δεν καλύπτονται, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.
- Για τους γλυκούς και ημίγλυκους λευκούς και ερυθρώπους οίνους με περιεκτικότητα σε αλκοόλη άνω του 13 % κατ' όγκο, οι οποίοι έχουν υποστεί κάποια διαδικασία παλαίωσης, το ανώτατο όριο θα είναι 1 g/l (16,7 meq/l).
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη 235 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα είναι > 5 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	7
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πιητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4. Ερυθροί ημιαφρώδεις οίνοι

Όψη: Διαυγής και λαμπερή, με πορφυρωπές αποχρώσεις. Όταν ανοιχθεί η φιάλη του ημιαφρώδους οίνου, σχηματίζονται φυσαλίδες χωρίς να δημιουργείται εμφανής αφρός.

Άρωμα: Ευδιάκριτα φρουτώδη και/ή ανθώδη αρώματα που παραπέμπουν στην/στις ποικιλία/-ες αμπέλου από τις οποίες παρασκευάζεται ο οίνος.

Γεύση: Ισορροπημένη στο στόμα με δροσερά φρουτώδη και/ή ανθώδη αρώματα και χαρακτηριστικά που ενισχύονται σημαντικά χάρη στο διοξείδιο του άνθρακα που προέρχεται από τη ζύμωση ή που έχει προστεθεί.

- Για τα όρια που δεν καλύπτονται, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.
- Για τους οίνους με περιεκτικότητα σε αλκοόλη άνω του 13 % κατ' όγκο, οι οποίοι έχουν υποστεί κάποια διαδικασία παλαίωσης, το ανώτατο όριο θα είναι 1 g/l (16,7 meq/l).
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα είναι > 5 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	7
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. Αφρώδεις οίνοι ποιότητας (Λευκοί και ερυθρωποί):

ΛΕΥΚΟΙ:

Όψη: Διαυγής και λαμπερή, χρώματος κίτρινου με αποχρώσεις που κυμαίνονται από πράσινο προς κερένιο έως αχυροκίτρινο.

Άρωμα: Ευδιάκριτα φρουτώδη και/ή ανθώδη και/ή φυτικά αρώματα που παραπέμπουν στην/στις ποικιλία/-ες αμπέλου από τις οποίες παρασκευάζεται ο οίνος.

Γεύση: Ισορροπημένη στο στόμα, με δροσερά φρουτώδη και/ή ανθώδη και/ή φυτικά αρώματα.

ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΟΙΝΟΙ:

Όψη: Διαυγής και λαμπερή, ρόδινου χρώματος με πορφυρώπες έως πορτοκαλί αποχρώσεις.

Άρωμα: Ευδιάκριτα αρώματα με νότες κόκκινων φρούτων και ανθέων.

Γεύση: Ισορροπημένη στο στόμα, δροσερά αρώματα κόκκινων φρούτων.

Δεδομένης της πολύ επιτυχούς ενσωμάτωσης του διοξειδίου του άνθρακα, για αμφότερους τους τύπους, οι εν λόγω οίνοι παρουσιάζουν ένα φάσμα πολύ διακριτικών και εξαιρετικά σύνθετων αρωμάτων χάρη στις αρωματικές ουσίες του προϊόντος βάσης και της αυτόλυσης της οινοζύμης.

— Υπερπίεση στους 20 °C > 3,5 bar.

— Για τα όρια που δεν καλύπτονται, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

— Για τους οίνους με περιεκτικότητα σε αλκοόλη άνω του 13 % κατ' όγκο, οι οποίοι έχουν υποστεί κάποια διαδικασία παλαίωσης, το ανώτατο όριο θα είναι 1 g/l (16,7 meq/l).

— Για τους οίνους που έχουν υποβληθεί σε παλαίωση άνω των δύο ετών, το ανώτατο όριο πτητικής οξύτητας θα είναι 1,2 g/l (20 meq/l).

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη 235 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα είναι > 5 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

Για την εξαγωγή του γλεύκους ή του οίνου ασκείται κατάλληλη πίεση προκειμένου να διασφαλίζεται ότι ο οίνος που λαμβάνεται δεν υπερβαίνει τα 75 λίτρα ανά 100 kg συγκομισθέντων σταφυλιών. Στην περίπτωση των αεριούχων ημιαφρωδών οίνων, επιπλέον διοξείδιο του άνθρακα μπορεί να προστεθεί σε αυτό που παράγεται ήδη με φυσικό τρόπο μέσω ζύμωσης.

β. Μέγιστες αποδόσεις

Ανεξάρτητα από το χρησιμοποιούμενο σύστημα μόρφωσης (κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα ή υποστήριξη με πασσάλους)

16 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

120 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η περιοχή παραγωγής και παρασκευής των οίνων που καλύπτονται από την ΠΓΕ αποτελείται από εδάφη που βρίσκονται σε όλους τους δήμους των επαρχιών Badajoz και Cáceres.

7. Κυριά/-Ες οινοποιησιμη/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου

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. Περιγραφή του/των δεσμού/- ών:

1. Ο δεσμός βασίζεται στη φήμη του οίνου, η οποία, με την πάροδο των ετών, έχει προωθηθεί με πολλά βραβεία, σε εθνικό και σε διεθνές επίπεδο.

ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

Φυσικοί παράγοντες

Στην Εστρεμαδούρα επικρατεί το μεσογειακό κλίμα, το οποίο επηρεάζεται από την μεταφορά μαζών θαλάσσιου αέρα από τον Ατλαντικό. Οι ώρες ηλιοφάνειας που καταγράφονται ετησίως υπερβαίνουν τις 2 600-3 000 και, σύμφωνα με το ισπανικό μετεωρολογικό γραφείο (AEMET), διάρκεια που περιλαμβάνεται στις υψηλότερες της χώρας.

Οι βροχοπτώσεις είναι σπάνιες με 3 έως 4 μήνες ξηρασίας σε ολόκληρη την περιοχή. Η μέση θερμοκρασία είναι 16-17 °C.

Οι χειμώνες είναι ήπιοι χάρη στην ωκεάνια επίδραση της πορτογαλικής ακτής του Ατλαντικού, η οποία δεν δυσχεραίνεται από ενδιάμεσα φυσικά εμπόδια. Ο αντικυκλώνας των Αζορών κρατά τη βροχή μακριά κατά τους θερινούς μήνες, με αποτέλεσμα πολύ θερμά καλοκαίρια με μέγιστες ημερήσιες θερμοκρασίες άνω των 40 °C.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποίηση είναι άρρηκτα συνδεδεμένες με την περιοχή της Εστρεμαδούρας, όπως επιβεβαιώνουν πολυάριθμες μαρτυρίες κατά τη διάρκεια της ιστορίας της:

Ο Κάρολος ο Α' της Ισπανίας και Ε' της Γερμανίας χαρακτήρισε τον οίνο από την Εστρεμαδούρα ως τον καλύτερο στον κόσμο, όπως αναφέρει ο Μιγκέλ ντε Θερβάντες στο έργο του «Υποδειγματικές νουβέλες».

Υπήρξε ο πρώτος οίνος που έγινε γνωστός στον Νέο Κόσμο όταν ο Ερνάν Κορτές και ομάδα κατακτητών από την Εστρεμαδούρα έφεραν τον οίνο αυτόν ως δώρο με αντάλλαγμα χρυσό. Εξάλλου, ο Ερνάν Κορτές αποφάσισε να εμβολιάσει αμερικανικά έρριζα υποκείμενα με μοσχεύματα από πρέμνα της Εστρεμαδούρας.

Τα ιστορικά έγγραφα του τάγματος του Αγίου Ιερώνυμου που βρέθηκαν στο μοναστήρι της Γουαδελούπης (1 520) περιλαμβάνουν εκτενείς περιγραφές των οίνων που παράγονται εκεί. Μέσω του τάγματος η τεχνογνωσία αυτή διαδόθηκε σε ολόκληρη την Εστρεμαδούρα και οι γνώσεις σχετικά με τον οίνο μεταδόθηκαν στους κατοίκους της περιοχής.

Όταν το 1986 η Ισπανία προσχώρησε στην ΕΟΚ, προσαρμόστηκε στη νομοθεσία της ΕΟΚ και θέσπισε τους κανόνες για το προϊόν «Vino de la Tierra». Οι οίνοι που παράγονται στην Εστρεμαδούρα και που φέρουν αυτή την ένδειξη άρχισαν να εμφανίζονται στην αγορά.

Το 1999 η κυβέρνηση της αυτόνομης κοινότητας της Εστρεμαδούρας ενέκρινε διάταγμα με σκοπό τη ρύθμιση της ένδειξης «Vino de la Tierra de Extremadura» για οίνους που παρασκευάζονται εξ ολοκλήρου από σταφύλια που παράγονται στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή. Στόχος της πρωτοβουλίας αυτής ήταν να δοθεί η δυνατότητα στους παραγωγούς ολόκληρης της αυτόνομης κοινότητας να επωφεληθούν από την πιστοποίηση ποιότητας για τους οίνους τους καθώς και να διευκολυνθεί η αναγνώρισή τους από τους καταναλωτές.

Με την υποστήριξη των δημόσιων οργανισμών, ο κλάδος έχει έκτοτε πραγματοποιήσει σημαντικές επενδύσεις σε νέες τεχνολογίες, βελτιώνοντας τον τρόπο καλλιέργειας και επιλογής των αμπελών και ενισχύοντας τις οινολογικές τεχνικές που χρησιμοποιούνται στα οινοποιεία. Ως αποτέλεσμα, παρόλο που οι οίνοι έχουν διατηρήσει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, η ποιότητά τους είναι πλέον υψηλότερη και αξίζουν μεγαλύτερη αναγνώριση.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΦΗΜΗ

Οι κλιματικές και φυσικές συνθήκες της εν λόγω ζώνης παραγωγής συνθέτουν ένα οικοσύστημα που καθιστά τους οίνους αυτούς πολύ γενναϊόδωρους στο στόμα, δομημένους και δυνατούς στη γεύση, με έντονα αρώματα και σωστή ισορροπία οξύτητας. Είναι δροσεροί και πληρούν τα πρότυπα ποιότητας των πλέον απαιτητικών αγορών.

Τα προϊόντα «Vinos de la Tierra de Extremadura» είναι πλέον αναγνωρισμένα σε ολόκληρο τον κόσμο. Πωλούνται σε κάθε ήπειρο και κατέχουν ισχυρή θέση σε χώρες όπως η Βραζιλία και οι ΗΠΑ στην αμερικανική ήπειρο ή η Κίνα και η Ιαπωνία στην Ασία. Χαίρουν επίσης εξαιρετικής φήμης σε ευρωπαϊκές χώρες, όπως το Βέλγιο, η Γερμανία και η Ελβετία.

Τούτο αποδεικνύεται από τα πολυάριθμα βραβεία και τις διακρίσεις που έχουν κερδίσει τόσο στην Ισπανία όσο και στο εξωτερικό. Ως απόδειξη αυτής της φήμης θα πρέπει να επισημανθούν ιδίως τα ακόλουθα βραβεία (μεταξύ πολλών άλλων):

Χρυσά μετάλλια σε διεθνείς διαγωνισμούς που διοργανώνονται στην Ισπανία, στην Ευρώπη και σε τρίτες χώρες:

- Concours Mondial de Bruxelles (Βέλγιο), 2008.
- Bacchus Gold 2014.
- Challenge International du Vin Bordeaux (Γαλλία), 2003.
- ΧΡΥΣΟ στη διοργάνωση Challenge International du Vin Bordeaux (Γαλλία), το 2003, το 2019 για τους λευκούς οίνους και το 2021 για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας και τους ερυθρούς οίνους.
- Wine Masters Challenge (Πορτογαλία), 2003, 2005.
- Sélections Mondiales des Vins (Μόντρεαλ), 2004.
- Tempranillos del Mundo (Κολωνία, Γερμανία), 2006.
- Challenge to the best Spanish wines for USA, Μαϊάμι, 2012.
- Διεθνής διαγωνισμός οίνων και οινοπνευματωδών ποτών (CINVE), Ισπανία, 2014.
- ΧΡΥΣΟ στον διεθνή διαγωνισμό οίνων και οινοπνευματωδών ποτών (CINVE), Ισπανία 2014, ΑΡΓΥΡΟ, 2020.
- ΧΡΥΣΟ στη διοργάνωση MUNDUS VINI, Γερμανία, 2020 και 2021, ΑΡΓΥΡΟ για λευκούς και ερυθρούς οίνους, 2017.
- ΑΡΓΥΡΟ για ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνους, διαγωνισμός VinEspana, 2021.
- Σειρά ΧΡΥΣΩΝ για τους βιολογικούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρούς οίνους, VinEspana, 2021.
- 90,91 βαθμοί και ΧΡΥΣΟ στη διοργάνωση Gilbert & Gaillard.

2. ΟΙΝΟΣ

Χάρη στο κλίμα μας, με τις σπάνιες βροχοπτώσεις και τις υψηλές θερμοκρασίες από την έναρξη της ωρίμασης έως τη συγκομιδή, οι οίνοι μας είναι έντονα αρωματικοί, σε σύγκριση με τους οίνους άλλων περιοχών οινοποίησης, λόγω της υδατικής καταπόνησης που επηρεάζει το φυτό την άνοιξη και το καλοκαίρι. Αυτό σημαίνει ότι τα σταφύλια είναι πολύ υγιή κατά τη συγκομιδή και ότι έχουν σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Ερυθρός οίνος

Όσον αφορά τα ερυθρά σταφύλια, οι συγκεκριμένες συνθήκες διευκολύνουν την παραγωγή τανινών και ανθοκυανινών, οι οποίες ενισχύουν τα χρώματα και τις γεύσεις που χαρακτηρίζουν τους παραγόμενους οίνους.

Λευκοί και ερυθροί οίνοι

Η φρεσκάδα των νεαρών ερυθρωπών οίνων με τον ιδιαίτερα φρουτώδη χαρακτήρα τους οφείλεται στα χαρακτηριστικά των ποικιλιών και κυρίως στο γεγονός ότι τα σταφύλια συγκομίζονται στον τέλειο βαθμό ωρίμασης, νωρίτερα απ' ό,τι σε άλλες περιοχές της Ισπανίας. Για τον λόγο αυτόν, οι συγκεκριμένοι οίνοι είναι από τους πρώτους που κυκλοφορούν στην αγορά.

ΗΜΙΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

Όπως περιγράφεται στο σημείο 1.4 του ενιαίου εγγράφου, η περιοχή προσαρμόστηκε εύκολα στην παραγωγή ημιαφρώδους οίνου, με αποτέλεσμα την παραγωγή δροσερών νεαρών οίνων με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των εξαιρετικών οίνων βάσης από τους οποίους παράγονται ενισχύονται περαιτέρω με το CO₂ που λαμβάνεται με φυσικό τρόπο όταν διακόπτεται η διαδικασία ζύμωσης και ακολουθεί η ζύμωση των υπολειμματικών σακχάρων.

ΑΕΡΙΟΥΧΟΙ ΗΜΙΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

Οι οίνοι αυτοί έχουν χαρακτηριστικά παρόμοια με εκείνα των ημιαφρώδων οίνων, με την προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα. Είναι πλέον πολύ δημοφιλείς και γνωρίζουν σημαντική αύξηση στις πωλήσεις τους, ως εναλλακτική επιλογή άλλων κατηγοριών οίνου.

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Όπως περιγράφεται στο σημείο 1.4 του παρόντος εγγράφου, στην εν λόγω περιοχή παράγονται παραδοσιακά αφρώδεις οίνοι αναγνωρισμένης ποιότητας, με πολύ ενδιαφέροντα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Ο αφρώδης οίνος ποιότητας παράγεται σύμφωνα με βιοτεχνικές τεχνικές εδώ και πάνω από τρεις δεκαετίες και, ως εκ τούτου, συνδέεται στενά με τα κλιματικά και πολιτισμικά χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής που καλύπτεται από την εν λόγω ΠΓΕ.

Το ιδιαίτερο μεσογειακό κλίμα της Εστρεμαδούρας, το οποίο επηρεάζεται από την μεταφορά μαζών θαλάσσιου αέρα από τον Ατλαντικό Ωκεανό και τα θερμά και πολύ ξηρά καλοκαίρια της, έχουν ως αποτέλεσμα τα προϊόντα βάσης (cuvées) να είναι πολύ πιο αρωματικά και δροσερά από αυτά που παράγονται σε άλλες οινοπαραγωγικές περιοχές. Ως εκ τούτου, προκύπτουν αφρώδεις οίνοι με ευρύτερο φάσμα αρωμάτων, γεμάτοι στο στόμα, με μακρά επίγευση που τους κάνει να ξεχωρίζουν.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι αυτοί μπορούν να εμφιαλώνονται εντός ή εκτός της οριοθετημένης περιοχής.

Σύμφωνα με το σημείο 8 στοιχείο β) «Πρόσθετες εφαρμοστέες απαιτήσεις» των προδιαγραφών προϊόντος: «οι επιχειρήσεις που προτίθενται να εμφιαλώσουν το προϊόν εκτός της ζώνης παραγωγής πρέπει να ενημερώνουν εκ των προτέρων την αρμόδια αρχή».

Άρθρο 9.4 του διατάγματος του Περιφερειακού Υπουργείου Οικονομίας και Εμπορίου, της 19ης Αυγούστου 2004, για τη θέσπιση κανόνων σχετικά με τα έγγραφα που πρέπει να συνοδεύουν τα αμπελοοινικά προϊόντα κατά τη μεταφορά, τα αρχεία που πρέπει να τηρούνται στον κλάδο και τις χρησιμοποιούμενες ονομασίες: «Τα συνοδευτικά έγγραφα που πρέπει να συμπεριλαμβάνονται κατά τη μεταφορά των οίνων “vinos de la tierra” σε περιοχές διαφορετικές από εκείνες στις οποίες παράγονται, πρέπει να αποστέλλονται με οποιοδήποτε μέσο στην αρχή ελέγχου το αργότερο την ημέρα έκδοσής τους».

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι παραδοσιακές ενδείξεις που αναφέρονται στο άρθρο 120 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, οι οποίες μπορεί να χρησιμοποιούνται στους οίνους που καλύπτονται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη είναι οι «Vino de la Tierra».

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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

Δημοσίευση εγκριθείσας συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στον τομέα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6β παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής

(2023/C 40/07)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 6β παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής⁽¹⁾

Κοινοποίηση της έγκρισης συνήθους τροποποίησης [Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012]

«Wiśnia nadwiślanka»

Αριθ. ΕΕ: PDO-PL-0586-AM01

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 26.10.2022

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία του προϊόντος

«Wiśnia nadwiślanka»

2. Κράτος μέλος στο οποίο ανήκει η γεωγραφική περιοχή

Πολωνία

3. Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση

Υπουργείο Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης
ul. Wspólna 30, 00-930 Warsaw
Πολωνία

oznaczenia@minrol.gov.pl

4. Περιγραφή της/των τροποποίησης/-ων που έχει/-ουν εγκριθεί

Γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Το κείμενο στο σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου (Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής):

«Τα κεράσια “Wiśnia nadwiślanka” παράγονται εντός της γεωγραφικής περιοχής που περιλαμβάνει:

τους δήμους Lipsko, Sienno και Solec nad Wisłą στο διοικητικό διαμέρισμα Lipsko του βοεβοδάτου Mazowieckie,

τους δήμους Ożarów και Tarłów στο διοικητικό διαμέρισμα Opatów του βοεβοδάτου Świętokrzyskie,

τον δήμο Anporol στο διοικητικό διαμέρισμα Kraśnik του βοεβοδάτου Lubelskie.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Τα κεράσια “Wiśnia nadwiślanka” παράγονται εντός της γεωγραφικής περιοχής που περιλαμβάνει:

τους δήμους Lipsko, Sienno, Solec nad Wisłą στο διοικητικό διαμέρισμα Lipsko του βοεβοδάτου Mazowieckie,

τους δήμους Ożarów και Tarłów στο διοικητικό διαμέρισμα Opatów και τους δήμους Ostrowiec Świętokrzyski, Bałtów και Bodzechów στο διοικητικό διαμέρισμα Ostrowiec του βοεβοδάτου Świętokrzyskie,

τον δήμο Anporol στο διοικητικό διαμέρισμα Kraśnik του βοεβοδάτου Lubelskie.»

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Με την τροποποίηση διευρύνεται η γεωγραφική περιοχή ώστε να περιλαμβάνει τους δήμους Rzecznów, Ostrowiec Świątobrzyski, Bałtów και Bodzechów.

Οι δήμοι αυτοί, που βρίσκονται ακριβώς δίπλα στην αρχική περιοχή, έχουν το ίδιο έδαφος και το ίδιο κλίμα και οι παραγωγοί τους διαθέτουν τις ίδιες δεξιότητες. Με τον τρόπο αυτόν, καθίσταται δυνατή η καλλιέργεια και η διάθεση των κερασιών «*wisnia nadwiślanka*» με τα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην αίτηση, καθώς και η επίτευξη ικανοποιητικών αποδόσεων. Οι κύριοι εδαφικοί παράγοντες που προσδίδουν στην εν λόγω περιοχή τον μοναδικό χαρακτήρα της είναι το ασβεστολιθικό πέτρωμα και τα υδατορεύματα, συμπεριλαμβανομένου του ποταμού Kamienna, τα οποία καθιστούν τις κλιματικές συνθήκες ηπιότερες κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας και επιτρέπουν την αποτελεσματική επικονίαση και γονιμοποίηση των ανθέων. Οι μέχρι σήμερα λιγοστές φυτείες κερασιών «*wisnia nadwiślanka*» αυξάνονται σ' αυτούς τους δήμους, γεγονός που αποτελεί την καλύτερη απόδειξη της δυνατότητας καλλιέργειας αυτού του τύπου βύσσινου στην εν λόγω περιοχή.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά τη γεωγραφική περιοχή και ως εκ τούτου, εμπίπτει στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 53 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Η εν λόγω τροποποίηση δεν ανήκει στην κατηγορία των τροποποιήσεων που αναφέρονται στο άρθρο 53 παράγραφος 2 στοιχεία α) έως δ).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«*Wisnia nadwiślanka*»

Αριθ. ΕΕ: PDO-PL-0586-AM01 — 26.10.2022

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. **Όνομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«*Wisnia nadwiślanka*»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Πολωνία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος [που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI]*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Μόνο οι καρποί της κερασιάς του τύπου «*sokónka*» μπορούν να πωλούνται με την προστατευόμενη ονομασία «*Wisnia nadwiślanka*».

Η εν λόγω προστατευόμενη ονομασία προέλευσης καλύπτει τους καρπούς της κερασιάς «*wisnia nadwiślanka*», που προορίζονται τόσο για χρήση στη μεταποιητική βιομηχανία όσο και για άμεση κατανάλωση, λόγω της εξαιρετικής γεύσης τους. Η κερασιά «*Wisnia nadwiślanka*» ανήκει στις κερασιές του τύπου «*sokónka*» που φύονται στην Πολωνία και απαντά κατά μήκος του ποταμού Βιστούλα (στα πολωνικά *Wisła*), από όπου παίρνει και το όνομά της (που σημαίνει «κεράσι από τον ποταμό Βιστούλα»). Δεν υπάρχει αντίστοιχη λατινική ονομασία. Πρόκειται για ποικιλία που λαμβάνεται με επιλογή από την ευρωπαϊκή κερασιά νάνο που πολλαπλασιάζεται βλαστικά με παραφυάδες. Είναι επίσης γνωστή ως κερασιά της στέπας (*Prunus fruticosa* Pall.) και ανήκει στην οικογένεια Rosaceae Juss., υποοικογένεια Prunoideae, γένος *Prunus* L. και υπογένος *Cerasus* (Mill.). Το γεγονός ότι η κερασιά που παράγει τα «*wisnia nadwiślanka*» προέρχεται από την *Prunus fruticosa* Pall. αποδεικνύεται από τον τρόπο πολλαπλασιασμού, το μέγεθος του καρπού, την ένταση του χρώματός του καθώς και από το γεγονός ότι απαντά ακόμη το είδος *Prunus fruticosa* Pall. σε ορισμένους φυσικούς θύλακες της περιοχής καλλιέργειας. Οι καρποί της κερασιάς «*wisnia nadwiślanka*» είναι μικρότεροι από αυτούς των καλλιεργούμενων ποικιλιών που προέρχονται από τα είδη *Prunus avium* L., *Prunus cerasus* L. και από υβρίδιά τους.

Ο όρος «*sokónka*» σημαίνει ότι οι καρποί χρησιμοποιούνται κυρίως για την παρασκευή χυμού (πολωνικά: *sok*), λόγω του έντονου χρώματος της σάρκας του κερασιού· ο πυρήνας είναι σκούρος και έχει χρώμα παρόμοιο με εκείνο της σάρκας. Ο όρος «*odrosłowa*» αναφέρεται στο γεγονός ότι, πέντε έτη μετά τη φύτευση, οι κερασιές αυτού του τύπου αναπτύσσουν παραφυάδες που χρησιμοποιούνται για τον πολλαπλασιασμό.

Τα κεράσια έχουν έντονο χρώμα, από βαθυκόκκινο έως κόκκινο Βουργουνδίας, ομοιόμορφο σε όλη την επιφάνεια του καρπού. Ο καρπός έχει σχήμα σφαιρικό και ελαφρώς πεπλατυσμένο. Η αναλογία βάρους μεταξύ σάρκας και πυρήνα εξαρτάται από την ηλικία του δέντρου και συνήθως κυμαίνεται μεταξύ 9,4 και 11,3 %. Η μέση διάμετρος του καρπού κυμαίνεται μεταξύ 12 και 20 mm και το βάρος του μεταξύ 1,6 και 3,3 g, αναλόγως της ηλικίας και της θέσης του δέντρου. Η συμπληρωματική διαφυλλική λίπανση επιτρέπει, σε ευνοϊκές μετεωρολογικές συνθήκες, την ανάπτυξη μεγαλύτερων καρπών, με διάμετρο έως και 25 mm και βάρος έως 4 g. Η σάρκα του καρπού έχει βαθυκόκκινο χρώμα, ομοιόμορφο σε όλη την επιφάνειά του. Το έντονο χρώμα διατηρείται, ακόμη και μετά τη μεταποίηση. Ο καρπός είναι αρωματικός και έχει χαρακτηριστική γεύση και άρωμα κερασιού. Η γεύση του είναι επίσης πολύ έντονη και ελαφρώς στυφή.

Ανεξαρτήτως της χρήσης για την οποία προορίζονται, τα κεράσια «wíslnia nadwiślanka» πρέπει να είναι υγιή, απαλλαγμένα από κάθε ίχνος σήψης, ορατές ξένες ύλες, επιβλαβείς οργανισμούς και αλλοιώσεις που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία και ξένες οσμές ή γεύσεις.

Τα κεράσια «wíslnia nadwiślanka» που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση πρέπει να συλλέγονται χωρίς τους μίσχους, όταν ο φλοιός του καρπού έχει αποκτήσει το οριστικό του χρώμα. Οι καρποί μπορούν να έχουν διαφορετικά μεγέθη και να παρουσιάζουν αλλοιώσεις που οφείλονται στον ήλιο ή στο χαλάζι, αλλά πρέπει να διατηρούν τα χαρακτηριστικά του κερασιού «wíslnia nadwiślanka».

Τα κεράσια «wíslnia nadwiślanka» που προορίζονται για άμεση κατανάλωση πρέπει να συλλέγονται χειρωνακτικά. Οι καρποί πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από αλλοιώσεις και να έχουν φρέσκια όψη.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα) και ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Οι σπορώνες πρέπει να βρίσκονται εντός της οριοθετημένης στο σημείο 4 περιοχής σε ασβεστώδες ή αργιλοασβεστώδες έδαφος. Τα φυτάρια λαμβάνονται από παραφυάδες που προέρχονται από παραγωγικούς σπορώνες ηλικίας τουλάχιστον πέντε ετών, οι οποίοι βρίσκονται εντός της προαναφερόμενης γεωγραφικής περιοχής. Η επιφάνεια φύτευσης δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 4 m x 2 m, επομένως η διαθέσιμη επιφάνεια ανέρχεται σε 8 m² ανά δέντρο. Η λίπανση εκτελείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες σχετικά με τη χρήση λιπασμάτων στα σποροφόρα.

Τα κεράσια «wíslnia nadwiślanka» που προορίζονται για άμεση κατανάλωση πρέπει να συλλέγονται χειρωνακτικά. Κατά τη συγκομιδή του Ιουλίου, οι καρποί συλλέγονται με τους μίσχους, ενώ αργότερα κατά τη διάρκεια του έτους μπορούν να συλλέγονται χωρίς τους μίσχους.

Τα κεράσια «wíslnia nadwiślanka» που φτάνουν στη μονάδα μεταποίησης εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή δεν χρειάζονται ψύξη. Εάν αποθηκεύονται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, πρέπει να διατηρούνται σε κατάλληλη ψύξη.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Τα κεράσια που προορίζονται για άμεση κατανάλωση συγκομίζονται σε συσκευασίες βάρους 0,5 έως 5 kg.

Τα κεράσια «wíslnia nadwiślanka» που προορίζονται για μεταποίηση συγκομίζονται σε δικτυωτά κιβώτια, καθαρού βάρους 13 kg κατ' ανώτατο όριο ή σε παλετοκιβώτια κατάλληλου βάρους με σκληρό πυθμένα.

Τα κεράσια «wíslnia nadwiślanka» τοποθετούνται απευθείας σε κατάλληλες συσκευασίες, στον τόπο συγκομιδής. Η εν λόγω απαίτηση προστέθηκε με σκοπό να εξασφαλιστούν η κατάλληλη ποιότητα του προϊόντος και η παρακολούθηση και ο έλεγχος της προέλευσής του.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Τα κεράσια «Wíslnia nadwiślanka» παράγονται εντός της γεωγραφικής περιοχής που περιλαμβάνει:

τους δήμους Lipsko, Sienno, Solec nad Wisłą στο διοικητικό διαμέρισμα Lipsko του βοεβοδάτου Mazowieckie,

τους δήμους Ożarów και Tarłów στο διοικητικό διαμέρισμα Opatów και τους δήμους Ostrowiec Świątokrzyski, Bałtów και Bodzzechów στο διοικητικό διαμέρισμα Ostrowiec του βοεβοδάτου Świątokrzyskie,

τον δήμο Anpopol στο διοικητικό διαμέρισμα Kraśnik του βοεβοδάτου Lubelskie.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η περιοχή παραγωγής των κερασιών «wíslnia nadwíslnka» βρίσκεται κατά μήκος του ποταμού Βιστούλα και χαρακτηρίζεται από ευνοϊκές περιβαλλοντικές συνθήκες, καθώς και από ασβεστώδες ή αργιλοασβεστώδες υπόστρωμα. Το επιφανειακό έδαφος, το πάχος του οποίου συνήθως δεν υπερβαίνει τα 0,5 m, βρίσκεται πάνω σε σκληρό ασβεστολιθικό πέτρωμα. Οι κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην περιγραφόμενη περιοχή επηρεάζονται επίσης από τον μεγαλύτερο ποταμό της Πολωνίας, Βιστούλα, στον οποίο οφείλεται το μοναδικό μικροκλίμα της άμεσης γειτονικής περιοχής. Στην περιοχή όπου παράγονται τα κεράσια «wíslnia nadwíslnka», κατά την εποχή της ανθοφορίας υπάρχει σοβαρό ενδεχόμενο παγετού που με την πάροδο του χρόνου έχει οδηγήσει σε ποικιλομορφία όσον αφορά το επίπεδο καρποφορίας· ωστόσο, η επίπτωση του παγετού ελαχιστοποιείται χάρη στη θερμαντική επίδραση του Βιστούλα. Ως εκ τούτου, τα κεράσια της εν λόγω γεωγραφικής περιοχής μπορούν να καλλιεργούνται με σχετικά υψηλό βαθμό αξιοπιστίας.

Το έδαφος της περιοχής καλλιέργειας των συγκεκριμένων καρπών είναι κυρίως ουδέτερο και αλκαλικό. Τα κεράσια «wíslnia nadwíslnka» εμφανίζουν καλή ανοχή σε pH μεγαλύτερο από 7,0 σε αντίθεση με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες για τις οποίες το βέλτιστο pH κυμαίνεται μεταξύ 6,7 και 7,1. Το υψηλό pH αυτού του εδάφους εξηγείται από την υψηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο (πάνω από 1 000 mg/l).

Σημαντική πτυχή της ιδιαιτερότητας της περιοχής αποτελούν οι γνώσεις και η τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών, που έχουν μάθει πώς να καλλιεργούν αυτόν τον χαρακτηριστικό τύπο κερασιάς της περιοχής και να προσαρμόζουν τις μεθόδους καλλιέργειας στις επικρατούσες εδαφοκλιματικές συνθήκες. Αυτό αντανακλάται ιδίως στην ορθή επιλογή της πυκνότητας φύτευσης, στη μέθοδο απομάκρυνσης των παραφυάδων, ανάλογα με τον τύπο του εδάφους στον οποίον έχει φυτευτεί η κερασιά, καθώς και στην απομάκρυνση των παραφυάδων μετά το πέμπτο έτος καλλιέργειας. Εάν οι παραφυάδες αυτές δεν απομακρυνθούν, αυξάνεται η θάμνωδης βλάστηση στον οπωρώνα, υποβαθμίζονται οι φυτοϋγειονομικές συνθήκες της καλλιέργειας και μειώνεται το μέγεθος των καρπών καθώς και η απόδοση του οπωρώνα. Όσον αφορά την αυξημένη ανθεκτικότητα των κερασιών «wíslnia nadwíslnka» στις ασθένειες, είναι επίσης βασικό να εφαρμόζονται κατάλληλα φυτοπροστατευτικά μέτρα. Τα μέτρα αυτά αφορούν κυρίως την καταπολέμηση της μύγας της κερασιάς (*Rhagoletis cerasi*)· όταν οι εαρινές θερμοκρασίες είναι υψηλές και η ανθοφορία του δέντρου προωμότερη, οι ενήλικες μύγες της κερασιάς προσβάλλουν τους καρπούς αυτού του τύπου κερασιάς σε περιόδους που δεν έχουν καταγραφεί για τις καλλιεργούμενες ποικιλίες.

Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το κεράσι «wíslnia nadwíslnka» παρουσιάζει τα ακόλουθα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά:

- αισθητά μικρότερο μέγεθος από αυτό των καρπών που προέρχονται από καλλιεργούμενες ποικιλίες·
- πολύ έντονο χρώμα χυμού·
- πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε ανθοκυανίνες: πάνω από 115 mg/100 g [με χρήση της μεθόδου υγρής χρωματογραφίας υψηλής απόδοσης (HPLC)]·
- υψηλό δείκτη διάθλασης: 16-23°Bx·
- υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα: άνω του 13 %·
- υψηλή οξύτητα (περιεκτικότητα σε οργανικό οξύ): τουλάχιστον 1,4 %, εκφρασμένη σε μηλικό οξύ, με pH 8,1.

Η περιεκτικότητα των κερασιών «wíslnia nadwíslnka» σε ανθοκυανίνες υπερβαίνει κατά 20 % τουλάχιστον αυτήν των κερασιών «Łutówka», που είναι η πιο διαδεδομένη καλλιεργούμενη ποικιλία στην Πολωνία και αναγνωρίζεται ως η καταλληλότερη για μεταποίηση. Η διαφορά μπορεί να φτάσει ακόμη και το 100 %. Το εύρος της διαφοράς καθώς και η απόλυτη τιμή της περιεκτικότητας εξαρτώνται από τις ατμοσφαιρικές συνθήκες του εκάστοτε έτους καθώς και από την τοποθεσία.

Ένα άλλο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του κερασιού «wíslnia nadwíslnka» είναι ότι, στο κενό που δημιουργείται από την αφαίρεση του μίσχου (ιδίως κατά τις πρώτες εβδομάδες της συγκομιδής), παρατηρείται μια μικρή εκροή χυμού ο οποίος πήζει, εμποδίζοντας τη συνέχιση της εκροής και παρατείνοντας τη διάρκεια διατήρησης του καρπού σε επίπεδα συγκρίσιμα με τους καρπούς των ειδικά καλλιεργούμενων ποικιλιών.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Αρχικά, οι κερασιές του τύπου «sokówka» καλλιεργούνταν στην περιοχή γύρω από το χωριό Słupia Nadbrzeźna. Με την πάροδο του χρόνου, επεκτάθηκαν σε όλη την παραποτάμια περιοχή του Βιστούλα στην οποία επικρατούν παρόμοιες εδαφοκλιματικές συνθήκες. Λόγω της παραγωγής του κατά μήκος της αυστηρά οριοθετημένης περιοχής του Βιστούλα, ο καρπός της τοπικής ποικιλίας κερασιάς «sokówka» έλαβε την ονομασία «wíslnia nadwíslnka».

Τα δέντρα που φύονται στα αλκαλικά εδάφη με υψηλότερη περιεκτικότητα σε ασβέστιο δεν έχουν μεγάλη διάρκεια ζωής (20 έως 25 έτη) και οι καρποί τους είναι μικρότεροι, πιο αρωματικοί και με εντονότερο χρώμα. Στα αργιλώδη εδάφη όπου το ασβεστολιθικό στρώμα βρίσκεται σε μεγαλύτερο βάθος απαντούν δέντρα ηλικίας μεγαλύτερης των 50 ετών, με καρπούς μεγαλύτερου μεγέθους που είναι ελαφρώς λιγότερο αρωματικοί. Η παρουσία ασβεστόλιθου στο υπέδαφος έχει ως αποτέλεσμα την υψηλότερη συμπίκνωση του χυμού, όπως καταδεικνύεται από το εκχύλισμα και την περιεκτικότητα σε χρωστική που παρουσιάζουν σχετικά υψηλές τιμές, ενώ τα κεράσια διακρίνονται για την εξαιρετική γεύση τους και χαίρουν ιδιαίτερης προτίμησης από τη μεταποιητική βιομηχανία. Τα εν λόγω χαρακτηριστικά είναι αδύνατο να ληφθούν σε εδάφη με pH κατώτερο του 7 και με χαμηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο.

Εάν μεταφερθεί σε άλλες γεωγραφικές περιοχές, η τοπική ποικιλία «*sokówka*» συνήθως αναπτύσσεται καλά, αλλά παρουσιάζει σημαντικά προβλήματα όσον αφορά τον σχηματισμό των καρπών, τα οποία οφείλονται στη σχετικά πρόωμη ανθοφορία και, ως εκ τούτου, στις αλλοιώσεις που προκαλούνται από τις ψυχρές εαρινές καιρικές συνθήκες, οι οποίες εμποδίζουν την ικανοποιητική απόδοση. Η παρουσία συνθηκών μικροκλίματος διαφορετικών από αυτές της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής έχει ως αποτέλεσμα τον σχηματισμό μεγαλύτερων καρπών, με μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε νερό και λιγότερο εκχύλισμα.

Η επίδραση των τοπικών εδαφών, σε συνδυασμό με τη γειτνίαση με τον ποταμό, δεν επηρεάζει μόνο την ανάπτυξη και την ανθοφορία, αλλά έχει και ως αποτέλεσμα να σχηματίζεται μεγάλος αριθμός καρπών εξαιρετικής ποιότητας που παρουσιάζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τα οποία περιγράφονται ανωτέρω. Η ποιότητα των καρπών είναι στενά και άρρηκτα συνδεδεμένη με τη γεωγραφική θέση των οπωρώνων και με τις εδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή. Στις εν λόγω συνθήκες, όλες οι άλλες ποικιλίες κερασιάς παρουσιάζουν δυσκολίες στην ανάπτυξη και την καρποφορία.

Εκτός από την ιδιαιτερότητα του περιβάλλοντος όπου καλλιεργείται το κεράσι «*wisnia nadwisłanka*», η τελική ποιότητα του προϊόντος οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στην εξαιρετική τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών που περιγράφεται ανωτέρω.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2023/C 40/08)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής (*).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Vinohradnícka oblast Tokaj»

PDO-SK-A0120-AM01

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 24 Οκτωβρίου 2022

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Τυπική τροποποίηση

Το κύριο χαρακτηριστικό της περιοχής «vinohradnícka oblast Tokaj» είναι η παραγωγή φυσικών γλυκών οίνων (γνωστών ως «rutňoné vína»), η οποία απαιτεί τη συγκομιδή των cibebas (σταφυλιών που έχουν συρρικνωθεί από μούχλα botrytis).

Δεδομένου ότι οι βασικές ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή «vinohradnícka oblast Tokaj» παράγουν σημαντικές από οικονομική άποψη συγκομιδές cibebas μόνο σποραδικά κατά τα πιο ευνοϊκά έτη, οι δημιουργοί ποικιλιών προσφέρουν στους αμπελοκαλλιεργητές νέες ποικιλίες αμπέλου που παράγουν περισσότερα cibebas και, ως εκ τούτου, σταθεροποιούν επίσης την παραγωγή του «rutňoné vína».

Νέες ποικιλίες αμπέλου Kabar, Kőnérszölő και Zéta φυτεύτηκαν στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και καταχωρίστηκαν στο αμπελουργικό μητρώο που τηρείται από το Κεντρικό Ινστιτούτο Γεωργικού Ελέγχου και Δοκιμών στη Μπρατισλάβα. Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά των αμπελοοινικών προϊόντων που περιγράφονται στις προδιαγραφές προϊόντος «vinohradnícka oblast Tokaj» οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον και στους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες που είναι εγγενείς σε αυτό. Η συμπερίληψη των ανωτέρω ποικιλιών δεν αναιρεί τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

- 1. Ονομασία/-Ες**
Vinohradnícka oblast Tokaj
- 2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**
ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης
- 3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**
 1. Οίνος
 3. Οίνος λικέρ
 5. Αφρώδης οίνος ποιότητας
 6. Αφρώδης αρωματικός οίνος ποιότητας
- 4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων**
 1. Tokajské samorodné suché

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο με καστανωπή απόχρωση. Πιο ανοιχτόχρωμες αποχρώσεις είναι επίσης πιθανές.

Αρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

(*) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα (glc + fru): έως 10 g/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 23 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	300

2. Tokajské samorodné sladké

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο με καστανωπή απόχρωση. Πιο ανοιχτόχρωμες αποχρώσεις είναι επίσης πιθανές.

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα (glc + fru): άνω των 10 g/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 23 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	300

3. Tokajský výber trojputňový

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχρμπιρένιο.

Αρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα: 60 g/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 25 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	6
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	2,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

4. Tokajský výber štvorputňový

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριπαρένιο.

Αρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα: 90 g/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 30 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	6
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	2,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

5. Tokajský výber päťputňový

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμπαρένιο.

Αρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα: 120 g/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 35 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	6
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	2,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

6. Tokajský výber šesťputňový

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμπαρένιο.

Αρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα: 150 g/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 40 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	6
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	2,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

7. Tokajský mášláš suchý

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμπάρενο κίτρινο.

Αρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 23 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	6
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,5
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	350

8. Tokajský másláč sladký

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμπάρενο κίτρινο.

Αρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 23 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	6
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,5
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	350

9. Tokajský forditász suchý

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμπάρενο κίτρινο.

Αρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 23 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	6
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,5
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	350

10. Tokajský forditáš sladký

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμαρένιο κίτρινο.

Αρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 23 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	6
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,5
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	350

11. Tokajská výberová esencia

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμαρένιο.

Αρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα: τουλάχιστον 180 g/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 45 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	6
Ελάχιστη ολική οξύτητα	6
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	2,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

12. Tokajská esencia

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: κίτρινο έως βαθύ κεχριμαρένιο κίτρινο.

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό του οίνου Tokaj —μελιού, υπερώριμων φρούτων, καρπών με κέλυφος.

Γεύση: γεύση άρτου του Tokaj, μελιού προς καραμέλας, υπερώριμων φρούτων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος 8 % κατ' όγκο

περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα ανώτερη των 450 g/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα τουλάχιστον 50 /g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	1,2
Ελάχιστη ολική οξύτητα	8
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	2,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

13. Tokajský Furmint

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, ελαφρώς χρυσαφένιο.

Άρωμα: έντονο άρωμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας.

Γεύση: χαρακτηριστική της ποικιλίας, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

ολικός θειώδης ανυδρίτης: 200 mg/l κατ' ανώτατο όριο· όταν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνει τα 5 g/l, 250 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

14. Tokajská Lipovina

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, ελαφρώς χρυσαφένιο.

Άρωμα: έντονο άρωμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας.

Γεύση: χαρακτηριστική της ποικιλίας, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

ολικός θειώδης ανυδρίτης: 200 mg/l κατ' ανώτατο όριο· όταν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνει τα 5 g/l, 250 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

15. Tokajský Muškát žltý

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, ελαφρώς χρυσαφένιο.

Άρωμα: έντονο άρωμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας.

Γεύση: χαρακτηριστική της ποικιλίας, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

ολικός θειώδης ανυδρίτης: 200 mg/l κατ' ανώτατο όριο· όταν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνει τα 5 g/l, 250 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

16. *Akostné víno*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει μεμονωμένες ίνες από το διηθητικό μέσο, μεμονωμένους κόκκους φελλού, λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού· οι λευκοί οίνοι μπορεί να έχουν ελαφρώς καστανοκίτρινο ή ρόδινο χρώμα.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα, αλλά μπορεί να έχουν λιγότερο έντονο άρωμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική, δροσερή, μπορεί όμως να παρουσιάζει μικρές αποκλίσεις όσον αφορά την πληρότητα και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16 g/l

ολικός θειώδης ανυδρίτης: 200 mg/l κατ' ανώτατο όριο· όταν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνει τα 5 g/l, 250 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

17. *Akostné víno s prívlastkom kabinetné*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Αρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

όταν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνει τα 5 g/l, η τιμή αυξάνεται κατά 50 mg/l

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

ογκομετρούμενη οξύτητα τουλάχιστον 3,5 g/l.

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

18. *Akostné víno s prívlastkom neskorý zber*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Αρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	300

19. *Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,8
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	350

20. *Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	8
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,8
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

21. *Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	8
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	2,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	8
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	2,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

23. *Akostné víno s prívlastkom ľadové víno*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	6
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,8
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

24. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια: διαυγής οίνος, ελαφρώς αφρώδης· μπορεί να περιέχει λεπτούς κρυστάλλους τρυγικών αλάτων και, στους ερυθρούς οίνους, να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα: λευκό, ανοιχτό πράσινο έως ανοιχτό κίτρινο, χρυσαφένιο του μελιού ανάλογα με την ποικιλία, την εσοδεία και το χαρακτηριστικό ταξινόμησης.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	6
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	2,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

25. *Likéρονέ νίνο*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: λευκό έως κεχριπαρένιο, ανάλογα με την ονομασία και την εσοδεία.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό και έντονο, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα, αλλά μπορεί να έχουν λιγότερο έντονο άρωμα.

Γεύση: καθαρή, χαρακτηριστική, με γεμάτο σώμα, αρμονική, έντονη, αλλά μπορεί να παρουσιάζει μικρές αποκλίσεις όσον αφορά την πληρότητα και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

ολικός αλκοολικός τίτλος: τουλάχιστον 17,5 % κατ' όγκο

ολικός θειώδης ανυδρίτης: έως 150 mg/l για οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα έως 5 g/l, έως 200 mg/l για οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα μεγαλύτερη από 5 g/l.

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

26. *Sekt V.O.*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: λευκό, ερυθρώπο ή ερυθρό, ανάλογα με την ονομασία και την εσοδεία.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό, έντονο και δροσερό, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας.

Γεύση: έντονη, δροσερή, αρμονική, καθαρή και με γεμάτο σώμα.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

ολικός αλκοολικός τίτλος: τουλάχιστον 10,0 % κατ' όγκο

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

27. *Pestovateľský sekt*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: λευκό, ερυθρώπο ή ερυθρό, ανάλογα με την ονομασία και την εσοδεία.

Άρωμα: καθαρό, χαρακτηριστικό, έντονο και δροσερό, ανάλογα με την ποικιλία ή το σήμα.

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας.

Γεύση: έντονη, δροσερή, αρμονική, καθαρή και με γεμάτο σώμα.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

ολικός αλκοολικός τίτλος: τουλάχιστον 10,0 % κατ' όγκο

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16,5 g/l

Μολονότι ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα, οι προδιαγραφές πληρούν όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	1,1
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**5.1. *Ειδική οινολογική πρακτική*1. *Vinohradnícka oblasť Tokaj*

Ειδική οινολογική πρακτική

Κοινές διατάξεις

Όλα τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου πρέπει να προέρχονται από την περιοχή «vinohradnícka oblasť Tokaj». Ο οίνος «Tokaj» μπορεί να παράγεται και να εμφιαλώνεται μόνο στην εν λόγω περιοχή.

2. *Tokajské samorodné víno*

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος «Tokajské samorodné víno» παράγεται με αλκοολική ζύμωση των ποικιλιών αμπέλου Tokaj, εάν οι συνθήκες για τον μαζικό σχηματισμό cibebas δεν είναι ευνοϊκές. Ο οίνος «Tokajské samorodné víno» αποτελείται από τους εξής οίνους:

- Tokajské samorodné suché — παράγεται σε έτη που δεν ευνοούν την παραγωγή cibebas ή από σταφύλια, τα τσαμπιά των οποίων συλλέχθηκαν για πρώτη φορά για την παραγωγή οίνων Tokaj «nýberoné»: τα παραγόμενα σταφύλια πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 21 ΝΜ· η περιεκτικότητα του παραγόμενου οίνου σε υπολειμματικά φυσικά σάκχαρα δεν υπερβαίνει τα 10 g/l,
- Tokajské samorodné sladké — παράγεται από σταφύλια μαζί ένα ποσοστό cibebas, που δεν αφαιρούνται από τα σταφύλια αλλά υποβάλλονται σε επεξεργασία μαζί με τα υπόλοιπα σταφύλια, τα οποία πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 24 °ΝΜ· η φυσική περιεκτικότητα του οίνου σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 10 g/l.

Οι οίνοι Tokajské samorodné suché και Tokajské samorodné sladké μπορούν να διατίθενται στην αγορά μόνο αφού ωριμάσουν επί δύο τουλάχιστον έτη, από τα οποία τουλάχιστον ένα έτος σε ξύλινα βαρέλια.

3. Tokajský výber

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος Tokajský výber παράγεται με αλκοολική ζύμωση αφού τα cibebras χυθούν σε γλεύκος περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 21 °NM που προέρχεται από την περιοχή «vinohradnícka oblasť Tokaj» ή σε οίνο της ίδιας ποιότητας και της ίδιας εσοδείας που προέρχεται από την περιοχή «vinohradnícka oblasť Tokaj». Ανάλογα με την ποσότητα των προστιθέμενων cibebras, ο οίνος Tokajský výber διαίρεται σε 3 έως 6 rutňony. Οι οίνοι Tokajský výber ωριμάζουν για τουλάχιστον τρία έτη, από τα οποία τουλάχιστον δύο έτη σε ξύλινα βαρέλια.

4. Tokajský mášláš

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι Tokajský mášláš παράγονται με αλκοολική ζύμωση γλεύκους ή οίνου της ίδιας εσοδείας, προερχόμενου από την περιοχή «vinohradnícka oblasť Tokaj», που χύνεται στην οινολάσπη από τη ζύμωση των Samorodné ή Výber. Ωριμάζει για τουλάχιστον δύο έτη, από τα οποία τουλάχιστον ένα έτος σε ξύλινα βαρέλια.

5. Tokajský fordítáš

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος Tokajský fordítáš παράγεται με αλκοολική ζύμωση γλεύκους ή οίνου της ίδιας εσοδείας που προέρχεται από την περιοχή «vinohradnícka oblasť Tokaj» και χύνεται σε στέμφυλα σταφυλής από cibebras. Ωριμάζει για τουλάχιστον δύο έτη, από τα οποία τουλάχιστον ένα έτος σε ξύλινα βαρέλια.

6. Tokajská výberoná esencia

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος Tokajská výberoná esencia παράγεται με αλκοολική ζύμωση των cibebras. Κατά την συγκομιδή, οι ρώγες σταφυλιού επιλέγονται χωριστά και αμέσως προστίθεται γλεύκος από τον καθορισμένο αμπελώνα της περιοχής «vinohradnícka oblasť Tokaj» ή οίνος της ίδιας εσοδείας ο οποίος περιέχει τουλάχιστον 180 g/l φυσικά σάκχαρα και 45 g/l εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα. Ωριμάζει για τουλάχιστον τρία έτη, από τα οποία τουλάχιστον ένα έτος σε ξύλινα βαρέλια.

7. Tokajská esencia

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος Tokajská esencia παράγεται με αργή ζύμωση του χυμού που λαμβάνεται χωρίς πίεση από χωριστά επιλεγμένα cibebras. Ο οίνος Esencia περιέχει τουλάχιστον 450 g/l φυσικά σάκχαρα και 50 g/l εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα. Ωριμάζει για τουλάχιστον τρία έτη, από τα οποία τουλάχιστον ένα έτος σε ξύλινα βαρέλια.

8. Tokajský Furmint

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος που παράγεται με αλκοολική ζύμωση σταφυλιών της ποικιλίας Furmint, με ανάμειξη των ποικιλιών Lipovina και Muškát žltý (που δεν υπερβαίνουν συνολικά το 15 %), που καλλιεργούνται στην περιοχή «vinohradnícka oblasť Tokaj» φέρει την ονομασία Tokajský Furmint.

9. Tokajská Lipovina

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος που παράγεται με αλκοολική ζύμωση σταφυλιών της ποικιλίας Lipovina, με ανάμειξη των ποικιλιών Furmint και Muškát žltý (που δεν υπερβαίνουν συνολικά το 15 %), που καλλιεργούνται στην περιοχή «vinohradnícka oblasť Tokaj» φέρει την ονομασία Tokajská Lipovina.

10. Tokajský Muškát žltý

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος που παράγεται με αλκοολική ζύμωση σταφυλιών Muškát žltý, με ανάμειξη των ποικιλιών Furmint και Lipovina (που δεν υπερβαίνουν συνολικά το 15 %), που καλλιεργούνται στην περιοχή «vinohradnícka oblasť Tokaj» φέρει την ονομασία Tokajský Muškát žltý.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

1. Tokajské samorodné suché
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
2. Tokajské samorodné sladké
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
3. Tokajský výber trojruťňový
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
4. Tokajský výber štvorruťňový
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
5. Tokajský výber päťruťňový
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
6. Tokajský výber šesťruťňový
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
7. Tokajská výberová esencia
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
8. Tokajská esencia
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
9. Tokajský Fordítáš
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
10. Tokajský Mášláš
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
11. Tokajský Furmint
14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
12. Tokajská Lipovina
14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
13. Tokajský Muškát žltý
14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
14. Akostné víno
14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
15. Akostné víno s prívlastkom kabinetné
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
16. Akostné víno s prívlastkom neskorý zber
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
17. Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
18. Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
19. Akostné víno s prívlastkom hrozienskový výber
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
20. Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
21. Akostné víno s prívlastkom ľadové víno
9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

22. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno*

9 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

23. *Likérové víno*

14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

24. *Sekt V.O.*

14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

25. *Pestovateľský sekt*

14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η περιοχή Tokaj είναι μια κλειστή αμπελουργική περιοχή που οριοθετείται από τα όρια των κτηματολογικών περιοχών των ακόλουθων δήμων της Tokaj: Čerhov, Veľká Trňa, Malá Trňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochoň και Viničky.

7. Οινοποίηση/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου

Furmint

Kabar

Kövérszőlő - Tučné hrozno

Lipovina

Muškrát žltý

Zéta - Zeta

8. Περιγραφή του/των δεσμου/-ων

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Η αμπελουργία και η οινοποίηση στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βασίζονται στην αμπελοκαλλιέργεια και την παλαίωση του οίνου στο μοναδικό ηφαιστειακό έδαφος των ορέων Zemplín υπό συγκεκριμένες κλιματικές συνθήκες. Το ανάγλυφο των ορέων Zemplín είναι ελαφρώς έως μετρίως βραχώδες και λοφώδες. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από την ηφαιστειακή σύσταση του εδάφους, η οποία αποτελείται από ανδειςίτες, ρυολίθους και ρυολιθικούς τόφους, που αποτελούν τη βάση για βαριά πηλώδη ή αργιλοπηλώδη εδάφη πλούσια σε ανόργανα στοιχεία. Τα πετρώματα στα εδάφη των λόφων Zemplín είναι κυρίως όξινα. Οι αμπελώνες της περιοχής βρίσκονται σε υψόμετρο 105-320 μ. πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Η περιοχή «*vinohradnícka oblasť Tokaj*» αποτελείται μόνο από πλαγιές με νότιο, νοτιοανατολικό και νοτιοδυτικό προσανατολισμό. Αυτός ο προσανατολισμός των πλαγιών σημαίνει ότι, καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας, τα αμπέλια εκτίθενται στη θερμότητα του φθινοπωρινού ήλιου, η οποία δίνει τη δυνατότητα παραγωγής επαρκών ποσοτήτων φυσικών σακχάρων και αρωματικών ουσιών στις ρώγες σταφυλιών από τα στοιχεία της γης, του νερού και του αέρα. Το έδαφος είναι ηφαιστειακής προέλευσης και έντονα πετρώδες. Το έδαφος έχει καθοριστική επίδραση στην ωρίμαση των σταφυλιών. Κατά τις μακρές ηλιόλουστες ημέρες του φθινοπώρου, το ηλιακό φως απορροφάται από το έδαφος και στη συνέχεια απελευθερώνεται κατά τη διάρκεια της νύχτας, μετριάζοντας έτσι τις διαφορές μεταξύ θερμοκρασίας ημέρας και νύχτας και επιδρώντας θετικά στην ωρίμαση της αμπέλου. Χαρακτηριστικό γνώρισμα του εδάφους της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής είναι ότι εξακολουθεί να είναι θερμό το πρωί, ακόμη και μετά από μια ψυχρή φθινοπωρινή νύχτα.

Η περιοχή Tokaj βρίσκεται στην ηπειρωτική κλιματική ζώνη, με μέσες ετήσιες θερμοκρασίες γύρω στους 9,6 °C. Κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, η μέση θερμοκρασία ανέρχεται σε περίπου 16 °C, με έως 1 075 ώρες ηλιοφάνειας και θερμοκρασία εδάφους 13,5 °C σε βάθος 50 cm. Η μέση βροχόπτωση στην περιοχή ανέρχεται σε 608 mm και κορυφώνεται τον Ιούνιο και τον Ιούλιο. Συνολικά, οι βροχοπτώσεις είναι σχετικά ανομοιόμορφα κατανομημένες μεταξύ χειμώνα και άνοιξης, ενώ είναι παρόμοιες το καλοκαίρι και το φθινόπωρο. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από μακρύ και ξηρό φθινόπωρο. Η πρωινή ομίχλη, με την οποία συνήθως ξεκινά η ημέρα το φθινόπωρο, ευνοεί τη δημιουργία και την ανάπτυξη ευγενούς σήψης στις ρώγες των σταφυλιών. Τα *cibebas* που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου είναι συρρικνωμένες ρώγες σταφυλιών, οι οποίες, κατά τα ευνοϊκά έτη, σχηματίζονται στα τσαμπιά των ποικιλιών Furmint, Lipovina και Muskrát žltý της περιοχής Tokaj, έχοντας προσβληθεί από ευγενή σήψη *Botrytis cinerea* Persoon. Η παραγωγή οίνων βέλτιστης ποιότητας συνδέεται με μια ειδική τεχνολογία για την προσθήκη συγκεκριμένου ποσοστού *cibebas* σε καθορισμένη ποσότητα οίνου και σε οίνους που ωριμάζουν επί σειρά ετών σε δρύινα βαρέλια, σε οινωπήδες που είναι διαμορφωμένες σε τόφο.

Στα βόρεια, η περιοχή προστατεύεται από τα όρη Zemplín. Στα νότια, χάρη στους νότιους φθινοπωρινούς ανέμους, είναι ξηρή και προσφέρει ιδανικές συνθήκες για την ανάπτυξη της ευγενούς σήψης *Botrytis cinerea* και τον σχηματισμό των *cibebas*. Τα *cibebas* είναι υγιείς ρώγες σταφυλιών που έχουν προσβληθεί από την ευγενή σήψη *Botrytis cinerea*, η οποία προσβάλλει τον φλοιό της ρώγας, προκαλώντας εξάτμιση του νερού και συμπύκνωση των σακχάρων. Είναι μοναδικά στο είδος τους και εμφανίζονται μόνο σε αυτήν την περιοχή. Το ηφαιστειακό έδαφος προσδίδει στους οίνους εντονότερη ορυκτώδη γεύση και πληρότητα, γεγονός που αντικατοπτρίζεται στις υψηλότερες αποδόσεις εκθλίψης.

Το κλίμα της περιοχής συμβάλλει στην αύξηση της οξύτητας και, ανάλογα με την εσοδεία, στον σχηματισμό των *cibebas* και στην περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα κατά τη συγκομιδή. Σε σύγκριση με άλλες αμπελουργικές περιοχές της Σλοβακίας, η εκθλίψη των οίνων που παράγονται στην περιοχή αυτή είναι υψηλότερη για όλες τις κατηγορίες οίνων κατά 1-3 g/l, με μέση οξύτητα 12-14 g/l κατά τη συγκομιδή και 6-10 g/l στο τελικό προϊόν.

Οι πρώτες αναφορές σε καλλιέργεια αμπέλου ανάγονται στη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία (2ος αιώνας). Αργότερα, εγκαταστάθηκαν οι Σλάβοι, οι οποίοι έδωσαν την ονομασία «Stokaj» στην τοποθεσία και στον λόφο στη συμβολή των ποταμών Bodrog και Tisa. Τον 13ο αιώνα, ο βασιλιάς Βέλα IV εγκατέστησε εκεί Ιταλούς από την περιοχή του Μπάρι, οι οποίοι εισήγαγαν στην περιοχή Tokaj τη βασική ποικιλία Furmint. Κατά τη διάρκεια των τουρκικών πολέμων και της 170ετούς τουρκικής κυριαρχίας χτίστηκαν υπόγεια καταφύγια. Αργότερα, αυτά τα κελάρια, τα οποία έχουν διαμορφωθεί μέσα στον τόφο και διατηρούν σταθερή θερμοκρασία καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, άρχισαν να χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση οίνων της περιοχής Tokaj. Ο πρώτος οίνος ανώτερης ποιότητας της περιοχής Tokaj παρήχθη το 1650. Ο οίνος Tokaj γνώρισε τη μεγαλύτερη δημοτικότητα του τον 17ο και τον 18ο αιώνα. Χάρη στον Φραγκίσκο Β' Ράκοτσι (Francis II Rákóczi), εισήχθη στη γαλλική βασιλική αυλή του Λουδοβίκου XIV, όπου του απονεμήθηκε ο τίτλος «VINUM REGUM — REX VINORUM» — «Οίνος των βασιλέων — Βασιλέας των οίνων». Ο οίνος Tokaj έχαιρε της προτίμησης του σάουρ Μεγάλου Πέτρου και της διαδόχου του Αικατερίνης. Θεωρούνταν ότι ο οίνος Tokaj έχει θεραπευτική δράση και, ως εκ τούτου, χορηγούνταν ως πανάκεια για πολλές παθήσεις («Universalis vera medicina»).

Η ποιότητα του προϊόντος οφείλεται στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες, καθώς και στην ικανότητα και την πείρα των παραγωγών. Η μοναδικότητα του οίνου Tokaj αναγνωρίστηκε νομικά με τον νόμο αριθ. 4, της 6ης Μαρτίου 1959, του Εθνικού Συμβουλίου της Σλοβακίας, με την καταχώρισή του στο εθνικό μητρώο, με την καταχώρισή του στο μητρώο του ΠΟΔΙ στη Γενεύη το 1967, καθώς και με διμερείς συμφωνίες με την Ελβετία και την Πορτογαλία.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Σύμφωνα με τον νόμο αριθ. 182/2005 σχετικά με την αμπελουργία και την οινοποίηση, όπως τροποποιήθηκε

Διάταγμα αριθ. 232/2005 του Υπουργείου Γεωργίας της Σλοβακικής Δημοκρατίας σχετικά με την περιοχή «*vinohradnícka oblasť Tokaj*».

Διάταγμα αριθ. 237/2005 του Υπουργείου Γεωργίας της Σλοβακικής Δημοκρατίας για τον καθορισμό των λεπτομερειών σχετικά με τους όρους χορήγησης δικαιωμάτων φύτευσης και την εφαρμογή ορισμένων άλλων διατάξεων του νόμου αριθ. 182/2005 σχετικά με την αμπελουργία και την οινοποίηση.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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

ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
L-2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL