

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2023/C 40/08)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõikele 5 ⁽¹⁾.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Vinohradnícka oblast Tokaj“

PDO-SK-A0120-AM01

Teate kuupäev: 24. oktoober 2022

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

Standardmuudatus

„Vinohradnícka oblast Tokaj“ peamine eripära on looduslikult magusate veinide (*putňové vína*) valmistamine, milleks on vaja korjata väärishallitusega (*Botrytis*) viinamarju (*cibebas*).

Kuna „vinohradnícka oblast Tokaj“ piirkonnas kasvatatavad põhisordid annavad majanduslikult olulist väärishallitusega viinamarjade saaki üksnes juhuslikult kõige soodsamatel aastatel, on sordiaretajad pakkunud viinamarjakasvatajatele uusi aretatud sorte, mis annavad rohkem väärishallitusega viinamarju ja seega ka stabiliseerivad *putňové vína* valmistamist.

Määratletud geograafilisse piirkonda on istutatud uued viinamarjasordid „Kabar“, „Kövérszölő“ ja „Zéta“ ning need on kantud viinamarjaistanduste registrisse, mida peab põllumajandusliku kontrolli ja katsetamise keskinstituut Bratislavas. „Vinohradnícka oblast Tokaj“ spetsifikaadis kirjeldatud viinamarjasaaduste kvaliteet ja omadused tulenevad peamiselt või eranditult konkreetsest geograafilisest keskkonnast ning sellele omastest loodus- ja inimteguritest. Nimetatud sortide lisamine ei muuda seost geograafilise piirkonnaga kehtetuks.

KOONDDOKUMENT

1. Nimetus(ed)

Vinohradnícka oblast Tokaj

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein
3. Likööri
5. Kvaliteetvahuvein
6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

4. Veinide kirjeldus

1. *Tokajské samorodné suché*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kahvatukollane kuni kuldkollane pruunika varjundiga. Võimalikud on ka kahvatumad varjundid.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – üleküpsenud viljad, pähkliid.

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Jääsuhkrusisaldus (glükoos ja fruktoos): kuni 10 g/l.

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 23 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	5,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	300

2. Tokajské samorodné sladké

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kahvatukollane kuni kuldkollane pruunika varjundiga. Võimalikud on ka kahvatumad varjundid.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – üleküpsenud viljad, pähkliid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Jääsuhkrusisaldus (glükoos ja fruktoos): üle 10 g/l.

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 23 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	5,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	300

3. Tokajský výber trojputňový

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mesi, üleküpsenud viljad, pähkliid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Jääsuhkrusisaldus: 60 g/l.

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 25 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	6
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	2,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	400

4. Tokajský výber štvorputňový

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mesi, üleküpsenud viljad, pähkliid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Jääsuhkrusisaldus: 90 g/l.

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 30 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	6
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	2,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	400

5. Tokajský výber päťputňový

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mesi, üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Jääsuhkrusisaldus: 120 g/l.

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 35 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	6
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	2,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	400

6. Tokajský výber šest'putňový

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mesi, üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Jääsuhkrusisaldus: 150 g/l.

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 40 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	6
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	2,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	400

7. Tokajský mášláš suchý

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mesi, üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 23 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	6
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,5
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	350

8. Tokajský mášláš sladký

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mesi, üleküpsenud viljad, pähklid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 23 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	6
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,5
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	350

9. Tokajský fordítású suchý

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mesi, üleküpsenud viljad, pähkliid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 23 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	6
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,5
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	350

10. Tokajský fordítású szőlő

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mesi, üleküpsenud viljad, pähkliid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 23 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	6
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,5
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	350

11. Tokajská výberová esencia

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mesi, üleküpsenud viljad, pähkliid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Jäaksuhkrusisaldus: vähemalt 180 g/l.

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 45 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	6
Minimaalne üldhappesus	6
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	2,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	400

12. Tokajská esencia

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kollane kuni sügav merevaikkollane.

Lõhn: tugev, Tokaj veinile iseloomulik – mesi, üleküpsenud viljad, pähkliid.

Maitse: Tokaj leivane maitse, mesi kuni karamell, üleküpsenud viljad.

Analüütilised omadused

Tegelik alkoholisisaldus kuni 8 mahuprotsenti.

Jäaksuhkrusisaldus üle 450 g/l.

Suhkruvaba ekstrakt vähemalt 50 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	1,2
Minimaalne üldhappesus	8
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	2,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	400

13. Tokajský Furmint

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kahvaturoheline kuni kahvatukollane, veidi kuldne.

Lõhn: tugev sordile iseloomulik lõhn.

Maitse: sordile iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Vääveldioksiidi üldsisaldus: kuni 200 mg/l; kui jääsuhkrusisaldus ületab 5 g/l, siis kuni 250 mg/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

14. Tokajská Lipovina

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kahvaturoheline kuni kahvatukollane, veidi kuldne.

Lõhn: tugev sordile iseloomulik lõhn.

Maitse: sordile iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Vääveldioksiidi üldsisaldus: kuni 200 mg/l; kui jääsuhkrusisaldus ületab 5 g/l, siis kuni 250 mg/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

15. Tokajský Muškát žltý

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: kahvaturoheline kuni kahvatukollane, veidi kuldne.

Lõhn: tugev sordile iseloomulik lõhn.

Maitse: sordile iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Vääveldioksiidi üldsisaldus: kuni 200 mg/l; kui jääsuhkrusisaldus ületab 5 g/l, siis kuni 250 mg/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

16. *Akostné víno*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada üksikuid filtreerimismaterjali kiude, üksikuid korgiosakesi, peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne; valgetel veinidel võib olla kerge pruunikaskollane või roosakas varjund.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile, kuid võib olla nõrgem.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline, värske, kuid täidluses ja eristuvuses võib olla väikesi kõrvalekaldeid.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16 g/l.

Vääveldioksiidi üldsisaldus: kuni 200 mg/l; kui jääsuhkrusisaldus ületab 5 g/l, siis kuni 250 mg/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	3,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

17. *Akostné víno s právlastkom kabinetné*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Kui jääsuhkrusisaldus ületab 5 g/l, tõuseb väärtus 50 mg/l võrra.

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l.

Tiitritav happesus vähemalt 3,5 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	3,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

18. *Akostné víno s právlastkom neskorý zber*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	3,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	300

19. *Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	3,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,8
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	350

20. *Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	8
Minimaalne üldhappesus	3,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,8
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	400

21. *Akostné víno s prívlastkom hrozienkový výber*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	8
Minimaalne üldhappesus	3,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	2,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	400

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

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	8
Minimaalne üldhappesus	3,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	2,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	400

23. *Akostné víno s prívlastkom ľadové víno*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	6
Minimaalne üldhappesus	3,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,8
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	400

24. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Selgus: selge, särav; võib sisaldada peeneid viinakivikristalle ja punased veinid võivad sisaldada veidi pigmendisadet.

Värvus: valge, kahvaturoheline kuni kahvatukollane, meekuldne vastavalt sordile, aastakäigule ja iseloomulikule tunnusele.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline.

Analüütilised omadused

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	6
Minimaalne üldhappesus	3,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	2,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	400

25. *Likérové víno*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: valge kuni merevaikkollane, vastab nimetusele ja aastakäigule.

Lõhn: puhas, iseloomulik ja tugev, vastab sordile või kaubamärgile, kuid võib olla nõrgem.

Maitse: puhas, iseloomulik, täidlane, harmooniline, tugev, kuid täidluses ja eristuvuses võib olla väikesi kõrvalekaldeid.

Analüütilised omadused

Üldalkoholisisaldus: vähemalt 17,5 mahuprotsenti.

Vääveldioksiidi üldsisaldus: kuni 150 mg/l veinides, mille jääksuhkrusisaldus on kuni 5 g/l; kuni 200 mg/l veinides, mille jääksuhkrusisaldus on üle 5 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne üldhappesus	3,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

26. *Sekt V.O.*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: valge, roosa või punane, vastab nimetusele ja aastakäigule.

Lõhn: puhas, iseloomulik, tugev ja värske, vastab sordile või kaubamärgile.

Mullid: peened ja püsivad.

Maitse: tugev, värske, harmooniline, puhas ja täidlane.

Analüütilised omadused

Üldalkoholisisaldus: vähemalt 10,0 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	3,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

27. *Pestovateľský sekt*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptilised omadused

Värvus: valge, roosa või punane, vastab nimetusele ja aastakäigule.

Lõhn: puhas, iseloomulik, tugev ja värske, vastab sordile või kaubamärgile.

Mullid: peened ja püsivad.

Maitse: tugev, värske, harmooniline, puhas ja täidlane.

Analüütilised omadused

Üldalkoholisisaldus: vähemalt 10,0 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 16,5 g/l.

Kuigi maksimaalset üldalkoholisisaldust ei ole tabelis loetletud, vastavad spetsifikaadid kõigile ELi õigusaktides sätestatud tingimustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	3,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

5. **Veinivalmistustavad**5.1. *Veinivalmistamise eritavad*1. *Vinohradnícka oblast Tokaj*

Veinivalmistamise eritavad

Üldsätted

Kõik veini valmistamiseks kasutatavad viinamarjad peavad olema pärit „vinohradnícka oblast Tokaj“ piirkonnast. Tokaj veini võib valmistada ja villida üksnes selles piirkonnas.

2. *Tokajské samorodné víno*

Veinivalmistamise eritavad

Veini Tokajské samorodné víno valmistatakse Tokaj viinamarjasortide alkoholikäritamise teel, kui tingimused ei ole väärishallitusega viinamarjade massiliseks tekkeks soodsad. Tokajské samorodné víno jaguneb järgmiselt:

- veini Tokajské samorodné suché valmistatakse aastatel, mis ei ole väärishallitusega viinamarjade tekkeks soodsad, või viinamarjadest, mille kobarad korjati kõigepealt „výberové“ Tokaj veinide valmistamiseks; saadud viinamarjade suhkrusisaldus peab olema vähemalt 21 °NM; valmistatud veini looduslik jääsuhkrusisaldus on kuni 10 g/l;
- veini Tokajské samorodné sladké valmistatakse viinamarjadest, mille seas on veidi väärishallitusega viinamarju, mida ei eraldata, vaid mis töödeldakse koos ülejäänud viinamarjadega, mille suhkrusisaldus peab olema vähemalt 24 °NM; veini looduslik suhkrusisaldus on üle 10 g/l.

Veine Tokajské samorodné suché ja Tokajské samorodné sladké ei või turule lasta enne, kui neid on vähemalt kaks aastat laagerdatud, sealhulgas vähemalt ühe aasta puitvaadis.

3. Tokajský výber

Veinivalmistamise eritavad

Veini Tokajský výber valmistatakse alkoholkääritamise teel pärast seda, kui väärishallitusega viinamarjad on kallatud „vinohradnícka oblast Tokaj“ piirkonnast pärit virdesse, mille suhkrusisaldus on vähemalt 21 °NM, või „vinohradnícka oblast Tokaj“ piirkonnast pärit sama kvaliteediga ja sama aastakäigu veini. Olenevalt lisatud väärishallitusega viinamarjade kogusest jaguneb Tokajský výber kolmeks kuni kuueks *putňový*ks. Veini Tokajský výber laagerdatakse vähemalt kolm aastat, sealhulgas vähemalt kaks aastat puitvaadis.

4. Tokajský mášláš

Veinivalmistamise eritavad

Veini Tokajský mášláš valmistatakse „vinohradnícka oblast Tokaj“ piirkonna sama aastakäigu viinamarjadest saadud ning Samorodné või Výber'i käärimissettele valatud virde või veini alkoholkääritamise teel. Seda laagerdatakse vähemalt kaks aastat, sealhulgas vähemalt ühe aasta puitvaadis.

5. Tokajský forditáš

Veinivalmistamise eritavad

Veini Tokajský forditáš valmistatakse „vinohradnícka oblast Tokaj“ piirkonna sama aastakäigu viinamarjadest saadud ning väärishallitusega viinamarjade pressimisjäikidele valatud virde või veini alkoholkääritamise teel. Seda laagerdatakse vähemalt kaks aastat, sealhulgas vähemalt ühe aasta puitvaadis.

6. Tokajská výberová esencia

Veinivalmistamise eritavad

Veini Tokajská výberová esencia valmistatakse väärishallitusega viinamarjade alkoholkääritamise teel. Koristamisel valitakse marjad eraldi välja ning neile valatakse kohe pärast töötlemist „vinohradnícka oblast Tokaj“ piirkonna kindlast viinamarjaistandusest pärit viinamarjadest valmistatud virret või sama aastakäigu veini, mille loodusliku suhkru sisaldus on vähemalt 180 g/l ja suhkruvaba ekstrakti sisaldus vähemalt 45 g/l. Seda laagerdatakse vähemalt kolm aastat, sealhulgas vähemalt kaks aastat puitvaadis.

7. Tokajská esencia

Veinivalmistamise eritavad

Veini Tokajská esencia valmistatakse eraldi valitud väärishallitusega viinamarjadest loomulikult teel saadud virde aeglase kääritamise teel. Esencia loodusliku suhkru sisaldus on vähemalt 450 g/l ja suhkruvaba ekstrakti sisaldus vähemalt 50 g/l. Seda laagerdatakse vähemalt kolm aastat, sealhulgas vähemalt kaks aastat puitvaadis.

8. Tokajský Furmint

Veinivalmistamise eritavad

Nimetus „Tokajský Furmint“ antakse veinile, mille valmistamiseks alkohol kääritatakse „vinohradnícka oblast Tokaj“ piirkonnas kasvanud sordi „Furmint“ viinamarju, millele on lisatud sortide „Lipovina“ ja „Muškát žltý“ viinamarju (kokku kuni 15 %).

9. Tokajská Lipovina

Veinivalmistamise eritavad

Nimetus „Tokajská Lipovina“ antakse veinile, mille valmistamiseks alkohol kääritatakse „vinohradnícka oblast Tokaj“ piirkonnas kasvanud sordi „Lipovina“ viinamarju, millele on lisatud sortide „Furmint“ ja „Muškát žltý“ viinamarju (kokku kuni 15 %).

10. Tokajský Muškát žltý

Veinivalmistamise eritavad

Nimetus „Tokajský Muškát žltý“ antakse veinile, mille valmistamiseks alkohol kääritatakse „vinohradnícka oblast Tokaj“ piirkonnas kasvanud sordi „Muškát žltý“ viinamarju, millele on lisatud sortide „Furmint“ ja „Lipovina“ viinamarju (kokku kuni 15 %).

5.2. Maksimaalne saagikus

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

22. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno*

9 500 kg viinamarju hektari kohta

23. *Likérové víno*

14 000 kg viinamarju hektari kohta

24. *Sekt V.O.*

14 000 kg viinamarju hektari kohta

25. *Pestovateľský sekt*

14 000 kg viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Tokaj on suletud viinamarjakasvatuspriirkond, mis on piiritletud järgmiste Tokaj valdade katastrialadega: Čerhov, Veľká Trňa, Malá Trňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochovej ja Viničky.

7. **Veiniviinamarjasordid**

„Furmint“

„Kabar“

„Kövérszőlő“ („Tučné hrozno“)

„Lipovina“

„Muškát žltý“

„Zéta“ („Zeta“)

8. **Seos(t)e kirjeldus***Vinohradnícka oblasť Tokaj*

Viinamarjakasvatus ja veinivalmistamine määratletud geograafilises piirkonnas põhinevad Zemplíni mäestiku ainulaadses vulkaanilises pinnases ja erilistes ilmastikutingimustes viinamarjade kasvatamisel ja veini laagerdamisel. Zemplíni mäestiku topograafia on kergelt kuni mõõdukalt ebataoline ja künklik. Piirkonnale on iseloomulik vulkaanilise koostisega pinnas, milles leidub andesiite, rüoliite ja rüoliidituffe, mis on mineraalainerikaste raskete või kergete ja keskmiste liivsavimuldade aluseks. Zemplíni mäestiku pinnases leiduvad kivimid on valdavalt happelised. Viinamarjaistandused asuvad 105–320 meetri kõrgusel üle merepinna. „Vinohradnícka oblasť Tokaj“ piirkonnas on ainult lõuna-, kagu- ja edelapoolsed nõlvad. Tänu sellele nõlvade suunale on viinamarjad kogu päeva sooja sügispäikese käes ning seetõttu tekib marjades pinnase, vee ja õhu toimele piisavas koguses looduslikku suhkrut ja aroomiaineid. Pinnas on vulkaanilist päritolu ja tugevalt kivine. Pinnasel on viinamarjade küpsemisele otsustav mõju. Pikkadel päikeselistel sügispäevadel neelab pinnas päikesesoojust ja vabastab seda öösel, vähendades nii päevaste ja öiste temperatuuride vahet ning avaldades viinamarjade küpsemisele positiivset mõju. Määratletud geograafilise piirkonna pinnase eripära on see, et pinnas on isegi pärast jahedat sügisööd hommikul ikka veel soe.

Tokaj piirkond asub kontinentaalses kliimavöötmes, kus aasta keskmine temperatuur on umbes 9,6 °C. Kasvuhoajal on keskmine temperatuur umbes 16 °C, päikesepaistet on kuni 1 075 tundi ja pinnase temperatuur 50 cm sügavusel on 13,5 °C. Piirkonna keskmine sademete hulk on 608 mm ning enim sademeid on juunis ja juulis. Kokkuvõttes on sademed talvel ja kevadel suhteliselt ebaühtlaselt jaotunud, kuid suvel ja sügisel on sademed võrreldavad. Piirkonnale on iseloomulik pikk ja kuiv sügis. Hommikune udu, millega sügispäev tavaliselt algab, soodustab viinamarjadel väärishallituse teket ja arengut. Veini valmistamiseks kasutatavad väärishallitusega viinamarjad on krimsus viinamarjad, mis soodsatel aastatel moodustuvad Tokaj sortide „Furmint“, „Lipovina“ ja „Muškát žltý“ kobarates, mis on nakatunud väärishallitusega *Botrytis cinerea* Persoon. Kvaliteetseima veini valmistamine on seotud eritehnoloogiaga, mille käigus lisatakse kindlaksmääratud veinikogusele täpne osa väärishallitusega viinamarju ja tammevaatides veini laagerdatakse mitu aastat tuffkeldrites.

Põhjapool kaitseb piirkonda Zemplíni mäestik. Lõunapool on sügiseste lõunatuulte tõttu kuiv, mis loob väärishallituse *Botrytis cinerea* arenguks ja väärishallitusega viinamarjade moodustumiseks täiuslikud tingimused. Väärishallitusega viinamarjad on terved viinamarjad, mis on nakatunud väärishallitusega *Botrytis cinerea*, mis kahjustab marja kesta, põhjustades vee aurustumise ja suhkru kontsentreerumise. Need viinamarjad on ainulaadsed ja moodustuvad üksnes selles piirkonnas. Vulkaaniline pinnas annab veinidele suurema mineraalsuse ja täidluse, mis kajastub suuremas ekstraheerimissaagises.

Piirkonna kliima suurendab happesust ja soodustab olenevalt aastakäigust väärishallitusega viinamarjade moodustumist ning viinamarjade suhkrusisaldust saagikoristusel. Võrreldes Slovakkia teiste viinamarjakasvatuspriirkondadega on selles piirkonnas valmistatavate veinide puhul ekstraheerimissaagis kõigis veinikategooriates 1–3 g/l võrra suurem ning keskmine happesus saagikoristusel on 12–14 g/l ja lõpptootes 6–10 g/l.

Esimesed andmed viinamarjakasvatuse kohta on pärit Rooma impeeriumi ajast (2. sajandist). Hiljem asusid sellesse piirkonda elama slaavlased, kes andsid Bodrogi ja Tisza jõe liitumiskohas asuvale paigale ja künkale nime „Stokaj“. 13. sajandil asustas kuningas Béla IV sellesse piirkonda Bari piirkonnast pärit itaallased, kes importisid Tokaj põhisordi „Furmint“. Türgi sõdade ja 170aastase Türgi võimu ajal ehitati maa-aluseid varjupaiku. Neid tufi sisse kaevatud keldreid, kus on aastaringselt püsiv temperatuur, hakati hiljem kasutama Tokaj veini säilitamiseks. Esimene kõrgema kvaliteediga Tokaj vein valmistati 1650. aastal. 17. ja 18. sajandil oli Tokaj populaarsuse kõrgaeg. Tänu Ferenc II Rákóczi-le leidis see vein tee Prantsusmaale kuningas Louis XIV õukonda, kus sellele anti nimetus „VINUM REGUM – REX VINORUM“ (Kuningate vein – veinide kuningas). Tokaj vein oli tsaar Peeter Suure ja talle järgnenud Katariina lemmikvein. Tokaj veinil usuti olevat raviomadused ja seda tarvitati universaalravimina paljude vaevuste vastu (*universalis vera medicina*).

Toote kvaliteet tuleneb erilistest mulla- ja ilmastikutingimustest ning tootjate oskustest ja kogemustest. Tokaj veini ainulaadsust tunnistati õiguslikult Slovakkia riiginõukogu 6. märtsi 1959. aasta seadusega nr 4, selle kandmisega riiklikku registrisse ja 1967. aastal Maailma Intellektuaalse Omandi Organisatsiooni (WIPO) registrisse Genfis ning Šveitsi ja Portugaliga sõlmitud kahepoolsete lepingutega.

9. Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Õigusraamistik:

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Vastavalt seadusele nr 182/2005 viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise kohta (muudetud).

Slovaki Vabariigi põllumajandusministeeriumi dekreet nr 232/2005 „vinohradnícka oblasť Tokaj“ kohta.

Slovaki Vabariigi põllumajandusministeeriumi dekreet nr 237/2005, millega kehtestatakse istutusõiguste andmise tingimused ja rakendatakse teatavaid teisi seaduse nr 182/2005 (viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise kohta) sätteid.

Link tootespetsifikaadile

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