

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2023/C 40/08)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Vinohradnícka oblasť Tokaj”

PDO-SK-A0120-AM01

Data przekazania informacji: 24 października 2022 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Zmiana standardowa

Główną cechą wyróżniającą region „Vinohradnícka oblasť Tokaj” jest produkcja naturalnie słodkich win (znanych jako „putňové vína”), która wymaga zbioru „cibeba” (winogron wysuszonych na skutek porażenia szlachetną pleśnią).

Ponieważ podstawowe odmiany uprawiane w regionie „vinohradnícka oblasť Tokaj” zapewniają znaczące z ekonomicznego punktu widzenia zbiory „cibeba” tylko sporadycznie w najbardziej urodzajnych latach, hodowcy proponują plantatorom winorośli nowo wyhodowane odmiany, które dają więcej „cibeba”, a tym samym stabilizują również produkcję „putňové vína”.

Na określonym obszarze geograficznym sadi się nowe odmiany winorośli Kabar, Kövérszölő i Zéta, które wpisano do rejestru winnic prowadzonego przez Centralny Instytut Kontroli i Badania Rolnictwa w Bratysławie. Jakość i właściwości produktów sektora wina opisanych w specyfikacji „vinohradnícka oblasť Tokaj” wynikają przede wszystkim lub wyłącznie ze szczególnego środowiska geograficznego oraz nierozdzielnie związanych z nim czynników naturalnych i ludzkich. Uwzględnienie wymienionych wyżej odmian nie wpływa negatywnie na związek z obszarem geograficznym.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

4. Opis win

1. *Tokajské samorodné suché*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od bladej do złotej z brązowym odcieniem. Możliwe są również bledsze odcienie.

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2..

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru resztkowego (glukoza + fruktoza): do 10 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 23 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	5,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	300

2. Tokajské samorodné sladké

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

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

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

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru resztkowego (glukoza + fruktoza): powyżej 10 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 23 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	5,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	300

3. Tokajský výber trojputňový

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowej.

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

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru resztkowego: 60 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 25 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

4. Tokajský výber štvorputňový

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowej.

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

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru resztkowego: 90 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 30 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

5. Tokajský výber päťputňový

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowej.

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

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru resztkowego: 120 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 35 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	400

6. Tokajský výber šestputňový

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowej.

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

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru resztkowego: 150 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 40 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	400

7. Tokajský mášláš suchý

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowo-żółtej.

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

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 23 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	350

8. Tokajský másláč sladký

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowo-żółtej.

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

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 23 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	350

9. Tokajský forditáš suchý

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowo-żółtej.

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

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 23 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	350

10. Tokajský forditáš sladký

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowo-żółtej.

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

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 23 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	350

11. Tokajská výberová esencia

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowej.

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

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru resztkowego: nie mniej niż 180 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 45 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6
Minimalna kwasowość ogólna	6
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

12. Tokajská esencia

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtej do intensywnie bursztynowo-żółtej.

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

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu – maksymalnie 8 %

zawartość cukru resztkowego – ponad 450 g/l

zawartość ekstraktu bezcukrowego – nie mniej niż 50 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	1,2
Minimalna kwasowość ogólna	8
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

13. Tokajský Furmint

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od bladozielonej do bladożółtej, lekko złocista.

Aromat: wyraźny aromat typowy dla danej odmiany.

Smak: typowy dla danej odmiany, pełny, harmonijny.

Analityczne cechy charakterystyczne:

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l; jeżeli zawartość cukru resztkowego przekroczy 5 g/l, nie więcej niż 250 mg/l.

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

14. Tokajská Lipovina

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od bladozielonej do bladożółtej, lekko złocista.

Aromat: wyraźny aromat typowy dla danej odmiany.

Smak: typowy dla danej odmiany, pełny, harmonijny.

Analityczne cechy charakterystyczne:

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l; jeżeli zawartość cukru resztkowego przekroczy 5 g/l, nie więcej niż 250 mg/l.

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

15. Tokajský Muškát žltý

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od bladozielonej do bladożółtej, lekko złocista.

Aromat: wyraźny aromat typowy dla danej odmiany.

Smak: typowy dla danej odmiany, pełny, harmonijny.

Analityczne cechy charakterystyczne:

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l; jeżeli zawartość cukru resztkowego przekroczy 5 g/l, nie więcej niż 250 mg/l.

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

16. *Akóstné víno*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

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

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

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

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 16 g/l

całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l; jeżeli zawartość cukru resztkowego przekroczy 5 g/l, nie więcej niż 250 mg/l.

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

17. *Akostné víno s prívlastkom kabinetné*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

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

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

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

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Analityczne cechy charakterystyczne:

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

zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 16,5 g/l

kwasowość miareczkowa: co najmniej 3,5 g/l.

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

18. *Akostné víno s prívlastkom neskorý zber*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

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

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

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

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	300

19. *Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

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

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

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

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,8
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	350

20. *Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

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

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

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

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,8
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

21. *Akostné víno s prívlastkom hrozienuvýber*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

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

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

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

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

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

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

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

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

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

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

23. *Akostné víno s prívlastkom ľadové víno*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

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

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

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

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,8
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

24. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

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

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

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

Smak: czysty, typowy, pełny i harmonijny.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

25. *Likérové víno*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

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

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

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

całkowita zawartość alkoholu: nie mniej niż 17,5 % obj.

całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 150 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego do 5 g/l i nie mniej niż 200 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego większej niż 5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

26. *Sekt V.O.*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

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

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

Pęcherzyki powietrza: drobne i długo utrzymujące się.

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

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

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 16 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

27. *Pestovateľský sekt*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne:

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

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

Pęcherzyki powietrza: drobne i długo utrzymujące się.

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

Analityczne cechy charakterystyczne:

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

zawartość ekstraktu bezcukrowego: nie mniej niż 16,5 g/l

Chociaż maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	1,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

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

Szczególne praktyki enologiczne

Przepisy wspólne

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

2. *Tokajské samorodné víno*

Szczególne praktyki enologiczne

„Tokajské samorodné víno” produkuje się poprzez fermentację alkoholową odmian winorośli Tokaj, jeżeli panujące warunki nie sprzyjają masowemu tworzeniu się „cibeba”. „Tokajské samorodné víno” dzieli się na:

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

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

3. Tokajský výber

Szczególne praktyki enologiczne

Wino Tokajský výber produkuje się poprzez fermentację alkoholową następującą po zalaniu „cibeba” moszczem o zawartości cukru co najmniej 21 °NM pochodzącym z regionu „vinohradnícka oblasť Tokaj” lub winem o tej samej jakości i z tego samego rocznika pochodzącym z regionu „vinohradnícka oblasť Tokaj”. W zależności od ilości dodatkowych „cibeba” Tokajský výber klasyfikuje się jako 3-, 4-, 5- lub 6-puttonowy (putňový). Wina Tokajský výber dojrzewają przez co najmniej trzy lata, w tym przez co najmniej dwa lata w drewnianych beczkach.

4. Tokajský mášláš

Szczególne praktyki enologiczne

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

5. Tokajský forditáš

Szczególne praktyki enologiczne

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

6. Tokajská výberová esencia

Szczególne praktyki enologiczne

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

7. Tokajská esencia

Szczególne praktyki enologiczne

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

8. Tokajský Furmint

Szczególne praktyki enologiczne

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

9. Tokajská Lipovina

Szczególne praktyki enologiczne

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

10. Tokajský Muškát žltý

Szczególne praktyki enologiczne

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

5.2. *Maksimalna wydajność*

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

22. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno*

9 500 kg winogron z hektara

23. *Likérové víno*

14 000 kg winogron z hektara

24. *Sekt V.O.*

14 000 kg winogron z hektara

25. *Pestovateľský sekt*

14 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

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

7. **Odmiany winorośli**

Furmint

Kabar

Kövérşzóľ - Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta - Zeta

8. **Opis związku lub związków**

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Uprawa winorośli i produkcja wina na określonym obszarze geograficznym opiera się na uprawie winorośli i dojrzewaniu wina na unikalnej glebie wulkanicznej Gór Zemplińskich w szczególnych warunkach klimatycznych. Topografia Gór Zemplińskich jest łagodnie lub umiarkowanie nierówna i pagórkowata. Region ten charakteryzuje się wulkanicznym składem gleby, w której andezyty, ryolity i tufy ryolitowe stanowią podłoże ciężkich gleb piaszczysto-gliniastych lub gliniasto-ilastych bogatych w składniki mineralne. Skały w glebach wzgórz zemplińskich są przeważnie kwaśne. Winnice sadzi się na wysokości 105–320 m nad poziomem morza. W regionie „winohradnícka oblasť Tokaj” zbocza mają wystawę wyłącznie południową, południowo-wschodnią i południowo-zachodnią. Taka orientacja zboczy oznacza, że przez cały dzień winorośl jest wystawiona na działanie ciepła jesiennego słońca, dzięki któremu w jagodach winogron wytwarzają się wystarczające ilości naturalnego cukru i substancji aromatycznych z pierwiastków zawartych w glebie, wodzie i powietrzu. Gleba ma pochodzenie wulkaniczne i jest wyraźnie kamienista. Gleba ma decydujący wpływ na dojrzewanie winogron. Podczas długich jesiennych dni gleba absorbuje światło słoneczne, które następnie uwalnia w nocy, co powoduje zmniejszenie różnicy między temperaturą w ciągu dnia i w nocy i ma pozytywny wpływ na dojrzewanie winorośli. Charakterystyczną cechą gleby na określonym obszarze geograficznym jest to, że nawet po chłodnej jesiennej nocy rano jest nadal ciepła.

Region tokajski jest położony w strefie klimatu kontynentalnego ze średnimi temperaturami rocznymi wynoszącymi około 9,6 °C. W sezonie wegetacyjnym średnia temperatura to około 16 °C, nasłonecznienie wynosi 1 075, a temperatura gleby – 13,5 °C na głębokości 50 cm. Średnie opady na tym obszarze wynoszą 608 mm, przy czym najwyższy poziom odnotowuje się w czerwcu i lipcu. Ogółem opady są stosunkowo nierównomiernie rozłożone między zimą i jesienią przy porównywalnych opadach latem i jesienią. Obszar ten charakteryzuje się długą i suchą jesienią. Poranna mgła, która jesienią zwykle tworzy się na początku dnia, sprzyja powstawaniu i rozwojowi szlachetnej pleśni na kiściach winogron. Wykorzystywane do produkcji wina „cibeba” to wysuszone pojedyncze owoce winogron, które w sprzyjających latach tworzą się w kiściach tokajskich odmian Furmint, Lipovina i Muškát žltý dotkniętych szlachetną pleśnią *Botrytis cinerea Persoon*. Produkcja wina najwyższej jakości wiąże się z zastosowaniem specjalnej technologii polegającej na dodawaniu dokładnej proporcji „cibeba” do określonej ilości wina oraz dojrzewaniem win przez kilka lat w dębowych beczkach umieszczonych w wykutych w tufie piwnicach.

Od północy obszar ten chronią Góry Zemplínskie. Na południu, dzięki południowym jesiennym wiatrom, jest sucho, co tworzy doskonałe warunki do rozwoju szlachetnej pleśni *Botrytis cinerea* i tworzeniu się „cibeba”. „Cibeba” są to zdrowe jagody winogron porażone szlachetną pleśnią *Botrytis cinerea*, która uszkadza skórkę jagody, powodując odprowadzenie wody i koncentrację cukru. Takie winogrona są wyjątkowe i występują tylko na tym obszarze. Wulkaniczna gleba nadaje winom większą mineralność i pełność, co znajduje odzwierciedlenie w większej zawartości ekstraktu.

Klimat tego regionu wpływa na wyższą kwasowość oraz, w zależności od rocznika, na tworzenie się „cibeba” i zawartość cukru w winogronach podczas zbiorów. W porównaniu z innymi obszarami uprawy winorośli na Słowacji zawartość ekstraktu w winach produkowanych na tym obszarze w przypadku wszystkich kategorii win jest wyższa o 1–3 g/l przy średniej kwasowości wynoszącej 12–14 g/l podczas zbiorów oraz 6–10 g/l w produkcie końcowym.

Pierwsze wzmianki o uprawie winorośli pochodzą z czasów cesarstwa rzymskiego (II wiek). Później osiedlili się tutaj Słowianie, którzy nadali temu miejscu i wzgórzom położonemu u zbiegu rzek Bodrog i Cisy nazwę „Stokaj”. W XIII w. król Béla IV zasiedlił ten obszar ludnością włoską z okolic Bari, która sprowadziła podstawową odmianę tokaju, którą jest Furmint. W czasie wojen tureckich i podczas 170-letniego panowania Turków budowano podziemne schronienia. Te wykute w tufie i utrzymujące przez cały rok stałą temperaturę piwnice zaczęto później wykorzystywać do przechowywania tokaju. Pierwsze wino tokajskie najwyższej jakości wyprodukowano w 1650 r. Okres największej popularności tokaju przypada na XVII i XVIII w. Dzięki Franciszkowi II Rákóczemu dotarł na dwór królewski francuskiego króla Ludwika XIV, gdzie otrzymał tytuł „VINUM REGUM – REX VINORUM” („Wino królów – król win”). Tokaj był ulubionym winem cara Piotra Wielkiego i jego następczyni carycy Katarzyny. Wierzono, że wino tokajskie ma właściwości terapeutyczne i podawano je jako uniwersalny lek na szereg dolegliwości („Universalis vera medicina”).

Jakość produktu wynika ze szczególnych warunków glebowych i klimatycznych, a także umiejętności i doświadczenia producentów. Wyjątkowość wina tokajskiego uznano prawnie ustawą słowackiej Rady Narodowej nr 4 z dnia 6 marca 1959 r., wpisem do rejestru krajowego, wpisem do rejestru WIPO w Genewie w 1967 r. oraz umowami dwustronnymi ze Szwajcarią i Portugalią.

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

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

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

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

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

Link do specyfikacji produktu

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