ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 1998

Vyhlásené: 27.05.1998 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

145

VYHLÁŠKA
Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky

z 23. marca 1998

o požiadavkách na spôsob zberu hrozna tokajských odrôd, na postup výroby tokajských vín a na ich zloženie

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky podľa § 13 ods. 5 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 332/1996 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve a o zmene zákona č. 61/1964 Zb. o rozvoji rastlinnej výroby v znení zákona č. 132/1989 Zb. ustanovuje:

§ 1

(1) Pestovatelia viniča v Tokajskej vinohradníckej oblasti prihlasujú hrozno vypestované na registrovaných tokajských vinohradníckych honoch pred jeho zberom Ústrednému kontrolnému a skúšobnému ústavu poľnohospodárskemu (ďalej len „kontrolný ústav“).[1])

(2) Hrozno na výrobu tokajského vína musí byť zdravotne neškodné, výlučne z odrôd ustanovených zákonom a vypestované len na tokajských vinohradníckych honoch.[2])

(3) Pracovník kontrolného ústavu vykonáva kontrolu hrozna v deň jeho zberu, vydáva osvedčenie o pravosti hrozna, jeho množstve, cukornatosti a zdravotnom stave. Hrozno nezodpovedajúce požadovanej kvalite na výrobu tokajského vína neuzná.[3])

(4) Na základe osvedčenia podľa odseku 3 kontrolný ústav vydá pestovateľom viniča uznávací list na hrozno.

§ 2

(1) Zber hrozna sa začína spravidla v polovici októbra, v čase jeho technologickej zrelosti, a ak sa tvoria cibéby, až v čase jeho priemyselnej zrelosti.

(2) Zber hrozna sa uskutočňuje spoločným spôsobom alebo deleným spôsobom.

(3) Pri spoločnom spôsobe zberu hrozna musí mať hrozno cukornatosť najmenej 21 kg na 100 l muštu a cibéby sa zo strapcov hrozna nevyberajú.

(4) Pri delenom spôsobe zberu hrozna musí mať hrozno rovnakú najmenšiu cukornatosť ako pri spoločnom spôsobe zberu hrozna, ale cibéby sa zo strapcov hrozna vyberajú.

(5) Cibéby musia mať zvonka čokoládovohnedý povlak, ktorý tvorí vláknitá huba Botrytis cinerea Persoon, musia byť zhrozienkovatené na kre viniča, ale nesmú byť suché.

(6) Začiatok zberu hrozna vyhlasuje po posúdení jeho zrelosti komisia, ktorú zriaďuje kontrolný ústav. Členmi komisie sú zástupcovia obcí, pestovateľov viniča, spracovateľov hrozna a pracovník kontrolného ústavu. Predsedom komisie je pracovník kontrolného ústavu.

(7) V rokoch, keď sa netvoria cibéby, sa pri zbere a spracúvaní hrozna v Tokajskej vinohradníckej oblasti postupuje rovnakou technológiou ako v iných vinohradníckych oblastiach. Vyrába sa len víno tokajská Lipovina a tokajský Furmint.

(8) V rokoch s hromadnou tvorbou cibéb sa postupuje deleným spôsobom zberu. Najskôr sa pozberajú strapce hrozna s cibébami, z ktorých sa cibéby vyberajú na stole, alebo oberač vyberá cibéby priamo zo strapcov hrozna na kroch viniča.

§ 3

(1) Na výrobu tokajského vína možno použiť iba hrozno, cibéby a mušt tokajských odrôd z tokajských vinohradníckych honov.

(2) Na výrobu tokajského vína nemožno použiť hrozno, cibéby a mušt tokajských odrôd z netokajských vinohradníckych honov ani z inej vinohradníckej oblasti.

(3) Tokajské víno vyrobené z tokajských odrôd sa podľa spôsobu zberu hrozna, použitej technológie výroby a zloženia člení na

a) tokajské samorodné suché,

b) tokajské samorodné sladké,

c) tokajskú Lipovinu,

d) tokajský Furmint.

§ 4

(1) Tokajské samorodné suché víno sa vyrába z hrozna, keď sú nepriaznivé podmienky na tvorbu cibéb. Cibéby sa zo strapcov nevyberajú, ale spracúvajú sa spolu s ostatným hroznom. Odzrnené a rozomleté bobule hrozna nakvášajú v kadi 10 až 20 hodín. Vylúhované cukry, buketové látky a čiastočná oxidácia muštu zvyšujú kvalitu vína. Po nakvasení sa mušt scedí a zvyšok rmutu sa lisuje. Mušt sa z lisovne odváža do kvasiarne a po búrlivom kvasení a stočení z kvasníc sa odváža do tokajskej ležiackej pivnice, kde v 150-litrových až 300-litrových dubových sudoch vyzrieva. Víno vyzrievaním získava zlatožltú farbu s hnedastým odtieňom, typickú vôňu a chuť tokajského charakteru. Tokajské samorodné suché víno obsahuje najmenej 12 objemových percent alkoholu a najviac 10 $g.l^{-1}$ cukru. Do obehu ho možno uvádzať najskôr po dvoch rokoch vyzrievania.

(2) Tokajské samorodné sladké víno sa vyrába z hrozna, keď sú priaznivé podmienky na tvorbu cibéb. Cibéby sa zo strapcov nevyberajú, ale spracúvajú sa zaužívanou technológiou spolu s ostatným hroznom. Postup výroby tokajského samorodného sladkého vína je rovnaký ako pri výrobe tokajského samorodného suchého vína. Víno vyzrievaním získava zlatožltú farbu s hnedastým odtieňom v dôsledku zvýšeného množstva cibéb, typickú vôňu a chuť tokajského charakteru. Tokajské samorodné sladké víno obsahuje najmenej 12 objemových percent alkoholu a viac ako 10 $g.l^{-1}$ cukru. Do obehu ho možno uvádzať najskôr po troch rokoch vyzrievania.

(3) Tokajská Lipovina je víno vyrobené z hrozna odrody Lipovina vypestovaného s prímesou hrozna odrody Furmint a hrozna odrody Muškát žltý, spolu najviac 15 %. Postup spracúvania hrozna a výroby tohto vína je rovnaký ako v odseku 1. Tokajská Lipovina je víno so zvýšeným extraktom a s obsahom najmenej 12 objemových percent alkoholu. Má zlatožltú farbu s miernym odtieňom jantárovej farby a výraznú chuť a vôňu tokajského charakteru.

(4) Tokajský Furmint je víno vyrobené z hrozna odrody Furmint vypestovaného s prímesou hrozna odrody Lipovina a hrozna odrody Muškát žltý, spolu najviac 15 %. Postup spracúvania hrozna a výroby tohto vína je rovnaký ako v odseku 1. Tokajský Furmint obsahuje najmenej 12 objemových percent alkoholu. Má zlatožltú farbu s miernym odtieňom jantárovej farby a výraznú chuť a vôňu tokajského charakteru.

§ 5

(1) Tokajský výber sa vyrába z tokajského samorodného suchého vína s obsahom najmenej 12 objemových percent alkoholu pridaním cibéb. Podľa množstva pridaných cibéb sa tokajský výber člení na dvojputňový až šesťputňový.

(2) Výroba tokajského výberu sa začína spracúvaním cibéb. Nazbierané cibéby sa dajú do kade s perforovaným dnom. Cibéby sa lisujú vlastným tlakom, pričom z kade vyteká samotok – tokajská esencia. Tokajská esencia je svetlohnedej farby s vôňou a chuťou tokajského charakteru. Obsahuje najmenej 250 $g.l^{-1}$ prirodzeného cukru, ktorý veľmi pomaly prekváša, najviac do šiestich objemových percent alkoholu.

(3) Z cibéb sa vylúhujú cukry a buketové látky, zistí sa ich cukornatosť a určí množstvo rozpracovaných cibéb na jednu putňu. Podľa kvality cibéb je to spravidla 20 až 25 kg rozpracovaných cibéb na jednu putňu.

(4) Na výrobu dvojputňového výberu sa naberú dve putne rozpracovaných cibéb, ktoré sa vysypú do kade a zalejú sa 136 litrami tokajského samorodného suchého vína. Na výrobu trojputňového a viacputňového tokajského výberu sa naberú tri putne a viac putní rozpracovaných cibéb. Koľko putňový výber sa má vyrobiť, toľko putní rozpracovaných cibéb sa musí zaliať 136 litrami tokajského samorodného suchého vína. Takto pripravený rmut nakváša a občas sa premieša. Z kade sa sťahuje víno obohatené vylúhovaným cukrom a buketovými látkami z cibéb do sudov. Cibéby sa potom vylisujú. Cukrom a buketovými látkami obohatené víno sa uskladní v ležiackej pivnici v 150-litrových až 300-litrových dubových sudoch. Víno v nich vyzrieva najmenej štyri roky a viac rokov podľa toho, o koľko putňový tokajský výber ide. Víno vyzrievaním získava zlatožltú farbu s hnedastým až jantárovým odtieňom a výraznú vôňu a chuť tokajského charakteru. Možné sú aj slabšie farebné odtiene vína.

§ 6

Víno vyrobené z hrozna tokajských odrôd z netokajských vinohradníckych honov možno skladovať v pivnici, v ktorej sa skladujú tokajské vína, iba v priestoroch na to vyhradených a zreteľne označených.

§ 7

(1) Organoleptické a senzorické vlastnosti tokajského vína sú uvedené v prílohe č. 1.

(2) Požiadavky na chemické a fyzikálne zloženie tokajského vína sú uvedené v prílohe č. 2.

§ 8

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. júna 1998.

Peter Baco v. r.

Príloha č. 1
k vyhláške č. 145/1998 Z. z.

Požiadavky na organoleptické a senzorické vlastnosti tokajských vín

	Tokajská Lipovina Tokajský Furmint	Tokajské samorodné suché	Tokajské samorodné sladké Tokajský výber dvojputňový až šesťputňový
Ukazovateľ	1	2	3
Čistota	číre	číre	číre
Farba	zlatožitá s miernym odtieňom jantárovej farby	zlatožltá s hnedastým odtieňom, možné sú aj slabšie odtiene	zlatožltá s hnedastým až jantárovým odtieňom, možné sú aj slabšie odtiene
Vôňa	výrazná, tokajského charakteru	výrazná, tokajského charakteru	výrazná, tokajského charakteru
Chuť	výrazná, tokajského charakteru príslušnej odrody	výrazná, tokajského charakteru	výrazná, tokajského charakteru

Príloha č. 2
k vyhláške č. 145/1998 Z. z.

Požiadavky na chemické a fyzikálne zloženie tokajských vín

	Tokajská Lipovina Tokajský Furmint	Tokajské samorodné suché	Tokajské samorodné sladké	Tokajský výber
Ukazovateľ	1	2	3	4
Objemové percento alkoholu najmenej	12,0	12,0	12,0	12,0
Prchavé kyseliny (ako kyselina octová) v $g.l^{-1}$	1,2	1,2	1,2	1,7
Nespáliteľný zvyšok v $g.l^{-1}$ najmenej	1,5	1,5	1,6	2,0
Bezcukrový extrakt v $g.l^{-1}$ najmenej	22,0	25,0	25,0	dvojputňový 25,0 trojputňový 30,0 štvorputňový 35,0 päťputňový 40,0 šesťputňový 45,0
Cukor v $g.l^{-1}$	hraničná hodnota sa neurčuje	najviac 10,0	nad 10,0	dvojputňový najmenej 40,0 trojputňový najmenej 60,0 štvorputňový najmenej 90,0 päťputňový najmenej 120,0 šesťputňový najmenej 150,0

1) § 3 ods. 2 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 332/1996 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve a o zmene zákona č. 61/1964 Zb. o rozvoji rastlinnej výroby v znení zákona č. 132/1989 Zb.

2) § 13 ods. 1 a 2 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 332/1996 Z. z.

3) § 13 ods. 2 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 332/1996 Z. z.

Vydavateľ Zbierky zákonov Slovenskej republiky a prevádzkovateľ právneho a informačného portálu Slov-Lex dostupného na webovom sídle www.slov-lex.sk je Ministerstvo spravodlivosti Slovenskej republiky, Župné námestie 13, 813 11 Bratislava, tel.: 02 571 01 000, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.