

# ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 1998

Vyhlásené: 27.05.1998 Časová verzia predpisu účinná od: 15.02.2003 do: 31.08.2004

**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“)<sup>1)</sup> na účely osvedčenia tohto hrozna.

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

(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.<sup>3)</sup>

(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 19 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 zhrozenkovatené 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) Výnos hrozna z jedného hektára vinohradu, z ktorého sa má vyrobiť tokajské víno, nesmie presiahnuť 9 500 kg.

(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.
- e) tokajský Muškát žltý,
- f) tokajské výbery dvojputňové až šesťputňové.

### § 4

(1) Tokajské samorodné suché víno sa vyrába z hrozna, ak nie sú priaznivé podmienky na tvorbu cibéb. Cibéby sa zo strapcov nevyberajú, spracúvajú sa spolu s ostatným hroznom. Odzrnené a rozomleté bobule hrozna nakvášajú v kadi 10 až 20 hodín. Po nakvasení sa mušt scedí a zvyšok rmutu sa vylisuje. Víno dozrievaním v drevených sudoch v tufových pivniciach získava zlatožltú farbu s hnedastým odtieňom, typickú vôňu a chuť tokajského charakteru; do obehu ho možno uvádzať najskôr po dvoch rokoch vyzrievania.

(2) Tokajské samorodné sladké víno sa vyrába z hrozna, ak sú priaznivé podmienky na tvorbu cibéb. Cibéby sa zo strapcov nevyberajú, spracúvajú sa zaužívanou technológiou spolu s ostatným hroznom. Postup výroby tokajského samorodného sladkého vína je rovnaký ako pri výrobe tokajského samorodného suchého vína. Víno dozrievaním získava zlatožltú farbu s hnedastým až jantárovým odtieňom, typickú vôňu a chuť tokajského charakteru; do obehu ho možno uvádzať najskôr po troch rokoch vyzrievania, z toho najmenej dva roky v drevených sudoch.

(3) Tokajská Lipovina je víno vyrobené z hrozna odrody Lipovina s možnou prímесou hrozna odrody Furmint a hrozna odrody Muškát žltý, spolu najviac 15 %. Postup spracovania hrozna a výroby tohto vína je rovnaký ako pri výrobe tokajského samorodného suchého vína. Má zlatožltú až jantárovú farbu s vôňou a chuťou tokajského charakteru.

(4) Tokajský Furmint je víno vyrobené z hrozna odrody Furmint s možnou prímесou hrozna odrody Lipovina a hrozna odrody Muškát žltý, spolu najviac 15 %. Postup spracovania hrozna a

výroby tohto vína je rovnaký ako pri výrobe tokajského samorodného suchého vína. Má zlatožltú farbu s miernym odtieňom jantárovej farby a s vôňou a chuťou tokajského charakteru.

(5) Tokajský Muškát žltý je víno vyrobené z hrozna odrody Muškát žltý s možnou prímесou hrozna odrody Lipovina a hrozna odrody Furmint, spolu najviac 15 %. Postup spracovania hrozna a výroby tohto vína je rovnaký ako pri výrobe tokajského samorodného suchého vína. Má zlatožltú až svetlojantárovú farbu s výraznou vôňou a chuťou 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) Cibéby možno nahradiť aj šťavou získanou lisovaním

- a) scibébovatených strapcov hrozna (tokajská výberová esencia), ktorá má svetlohnedú farbu s vôňou a chuťou tokajského charakteru a obsahuje najmenej 180 g.l<sup>-1</sup> prirodzeného cukru, najmenej 6 objemových percent alkoholu a najmenej 45 g.kg<sup>-1</sup> bezcukrového extraktu,
- b) cibéb vlastným tlakom (tokajská esencia - nektár), ktorá má svetlohnedú farbu s vôňou a chuťou tokajského charakteru a obsahuje najmenej 450 g.l<sup>-1</sup> prirodzeného cukru, najmenej 6 objemových percent alkoholu a najmenej 50 g.kg<sup>-1</sup> bezcukrového extraktu.

(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) Počet pridaných putní cibéb na 136 litrov tokajského samorodného suchého vína určuje, či víno je dvojputňové až šesťputňové. Tokajské výbery vyzrievajú najmenej štyri roky, z toho najmenej dva roky v drevených sudoch. Víno dozrievaním získava zlatožltú farbu s tmavojantárovým odtieňom a výraznú vôňu a chuť tokajského charakteru.

## § 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 senzoricke 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 vyhláske č. 145/1998 Z. z.****Požiadavky na organoleptické a senzorické vlastnosti tokajských vín**

	Tokajská Lipovina Tokajský Furmint Tokajský Muškát žltý	Tokajské samorodné suché	Tokajské samorodné sladké Tokajský výber vojputňový až šestputňový
Ukazovateľ	1	2	3
Čistota	číre	číre	číre
Farba	zlatožitá s miernym odtíňom jantárovej farby	zlatožltá s hnedastým odtíňom, možné sú aj slabšie odtiene	zlatožltá s hnedastým až jantárovým odtíňom, možné sú aj slabšie odtiene
Vôňa	výrazná, tokajského charakteru	výrazná, tokajského charakteru	výrazná, tokajského charakteru
Chuf	výrazná, tokajského charakteru príslušnej odrody	výrazná, tokajského charakteru	výrazná, tokajského charakteru

**Príloha č. 2**  
**k vyhláske č. 145/1998 Z. z.**

**Požiadavky na chemické a fyzikálne zloženie tokajských vín**

	Tokajská Lipovina Tokajský Furmint Tokajský Muškát žltý	Tokajské samorodné suché	Tokajské samorodné sladké	Tokajský výber
Ukazovateľ	1	2	3	4
Objemové percento alkoholu najmenej	12,0	12,0	12,0	9,0
Prchavé kyseliny (ako kyselina octová) v g.l <sup>-1</sup>	1,2	2,0	2,0	2,0
Nespáliteľný zvyšok v g.l <sup>-1</sup> najmenej	1,5	1,5	1,6	2,0
Bez cukrový extrakt v g.l <sup>-1</sup> najmenej	22,0	23,0	23,0	dvojputňový 23,0 trojputňový 25,0 štvorputňový 30,0 päťputňový 35,0 šesťputňový 40,0
Cukor v g.l <sup>-1</sup>	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.

