

ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 1998

Vyhlásené: 27.05.1998 Časová verzia predpisu účinná od: 01.01.2005 do: 14.06.2005

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 podľa prílohy č. 1 pred jeho zberom Ústrednému kontrolnému a skúšobnému ústavu poľnohospodárskemu (ďalej len „kontrolný ústav“)¹⁾ na účely osvedčenia tohto hrozna.

(2) Hrozno na výrobu tokajského vína²⁾ 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 pôvode hrozna, jeho množstve, cukornatosti a zdravotnom stave. Hrozno nezodpovedajúce požadovanej kvalite na výrobu tokajského vína neosvedčí.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 24 kg na 100 l muštu a cibéby sa zo strapcov hrozna nevyberajú.

(4) Pri delenom spôsobe zberu hrozna musí mať hrozno cukornatosť najmenej 21 kg cukru na 100 l muštu; cibéby sa zo strapcov 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.

§ 4

(1) 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, pričom hrozno musí mať cukornatosť 17 kg cukru na 100 l muštu.

(2) 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, pričom hrozno musí mať cukornatosť 17 kg cukru na 100 l muštu.

(3) 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, pričom hrozno musí mať cukornatosť 17 kg cukru na 100 l muštu.

(4) Tokajské samorodné víno sa vyrába z hrozna odrôd podľa odsekov 1 až 3, ak nie sú priaznivé podmienky na tvorbu cibéb. Cibéby sa zo strapcov nevyberajú, spracúvajú sa spolu s ostatným hroznom. Odzrnené a rozomleté bobule hrozna nakvávajú v kadi 10 až 20 hodín. Po nakvasení sa mušt scedí a zvyšok rmutu sa vylisuje. Do obehu ho možno uvádzať najskôr po dvoch rokoch vyzrievania, z toho aspoň jeden rok v drevených sudoch. Víno sa podľa cukornatosti člení na Tokajské samorodné suché s obsahom cukru do 10g/l a na Tokajské samorodné sladké s obsahom cukru nad 10g/l.

(5) 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 trojputňový až šesťputňový. Z cibéb sa vylúhujú cukry a buketné látky, zistí sa ich cukornatosť a určí sa množstvo rozpracovaných cibéb na jednu putňu. Podľa kvality cibéb je to spravidla 20 až 25 kg rozpracovaných cibéb na jednu putňu. Na výrobu trojputňového a viacputňového tokajského výberu sa naberú tri putne a viac putní rozpracovaných cibéb. Kolkoputňový výber sa má vyrobiť, toľko putní rozpracovaných cibéb sa musí zaliať 136 litrami tokajského samorodného suchého vína totožného ročníka. Takto pripravený rmut nakváša a občas sa premieša. Z kade sa sťahuje víno obohatené vylúhovaným cukrom a buketnými látkami z cibéb do sudov. Cibéby sa potom vylisujú. Cukrom a buketnými látkami obohatené víno sa uskladní v

ležiackej pivnici v 150-litrových až 300-litrových dubových sudoch. Počet pridaných putní cibéb na 136 litrov tokajského samorodného suchého vína určuje, či víno je trojputňové až šesťputňové. Tokajské výbery vyzrievajú najmenej tri roky, z toho najmenej dva roky v drevených sudoch.

(6) Tokajský výber sa môže vyrábať aj zaliatím cibéb muštom s cukornatosťou najmenej 21 kg/100 l muštu z Tokajskej vinohradníckej oblasti alebo tokajským vínom rovnakej kvality a rovnakého ročníka. Podľa pridaných cibéb sa tokajský výber člení na trojputňový až šesťputňový. Z cibéb sa vylúhujú cukry a buketné látky, zistí sa ich cukornatosť a určí sa množstvo rozpracovaných cibéb na jednu putňu. Podľa kvality cibéb je to spravidla 20 až 25 kg rozpracovaných cibéb na jednu putňu. Na výrobu trojputňového a viacputňového tokajského výberu sa naberú tri putne a viac putní rozpracovaných cibéb. Kolkoputňový výber sa má vyrobiť, toľko putní rozpracovaných cibéb sa musí zaliať 136 litrami tokajského samorodného suchého vína totožného ročníka. Takto pripravený rmut nakvása a občas sa premieša. Z kade sa sťahuje víno obohatené vylúhovaným cukrom a buketnými látkami z cibéb do sudov. Cibéby sa potom vylisujú. Cukrom a buketnými látkami obohatené víno sa uskladní v ležiackej pivnici v 150-litrových až 300-litrových dubových sudoch. Počet pridaných putní cibéb na 136 litrov tokajského samorodného suchého vína určuje, či víno je trojputňové až šesťputňové. Tokajské výbery vyzrievajú najmenej tri roky, z toho najmenej dva roky v drevených sudoch.

(7) Tokajský mášlaš je víno vyrobené alkoholovým kvasením naliateho muštu alebo vína totožného ročníka na kvasničné kaly tokajského samorodného alebo tokajského výberu. Dozrieva aspoň dva roky, z toho aspoň jeden rok v drevenom sude.

(8) Tokajský fordítáš je víno vyrobené alkoholovým kvasením naliateho muštu alebo vína totožného ročníka na matolinové výlisky tokajského výberu. Dozrieva aspoň dva roky, z toho aspoň jeden rok v drevenom sude.

(9) Tokajská výberová esencia je víno získané alkoholovým kvasením bobúľ hrozna pestovaného v Tokajskej vinohradníckej oblasti, napadnutého ušlachtilou plesňou *Botritis cinerea* Persoon, ktoré sú zhrozenkovatené. Pri zbere sa zvlášť vyberajú bobule hrozna, ktoré sa hneď po spracovaní zalejú muštom alebo vínom totožného ročníka s charakteristickou vôňou a buketom, ktoré obsahuje aspoň 180 g/l cukru. Dozrieva aspoň tri roky, z toho aspoň dva roky v drevenom sude.

(10) Tokajská esencia je víno získané pomalým kvasením samotoku, ktorý sa získa zo zvlášť vybraných hroznových bobúľ napadnutých ušlachtilou plesňou *Botritis cinerea* Persoon a zhrozenkovatených bobúľ. Esencia obsahuje aspoň 450 g/l cukru a 50 g/l bezcukorného extraktu. Dozrieva aspoň tri roky, z toho aspoň dva roky v drevenom sude.

§ 5

(1) Víno vyrobené z hrozna tokajských odrôd inou technológiou, ako je uvedená v § 4, nemožno označovať ako Tokajské.

(2) Na výrobu akostných odrodových vín Furmint, Lipovina a Muškát žltý sa vzťahujú aj ustanovenia zákona upravujúce pravidlá výroby a označovania akostných vín.

§ 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.

§ 7a

Tokajský výber dvojputňový, preskúšaný a zatriedený do 1. januára 2005 možno dodávať na trh do 31. augusta 2006.

§ 8

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. júna 1998.

Peter Baco v. r.

**Príloha č. 1
k vyhláske č. 145/1998 Z. z.**

**PRIHLÁŠKA HROZNA
Z TOKAJSKEJ VINOHRADNÍCKEJ OBLASTI NA OSVEDČENIE**

Registračné číslo vinohradu:

Podľa § 13 ods. 1 Národnej rady Slovenskej republiky č. 332/1996 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve v znení zákona č. 434/2002 Z. z. žiadam o osvedčenie tokajského hrozna odrôd Furmint, Lipovina a Muškát žltý - **zber 2004**

1	Priezvisko	2	Meno	3	Titul
---	------------	---	------	---	-------

4	Rodné číslo	5	Telefón	6	Fax
---	-------------	---	---------	---	-----

7	Názov firmy	8	IČO
---	-------------	---	-----

9	Obec trvalého bydliska / sídla firmy	10	PSČ
---	--------------------------------------	----	-----

11	Ulica a číslo
----	---------------

12	Vinohradnícka obec, kde sa vinohrad nachádza	13	Názov vinohradníckeho honu (pozemku)
----	--	----	--------------------------------------

14	Výmera vinohradu	m ²
----	------------------	----------------

15 Miesto prehliadky vinohradu:

16 Dátum zberu:

17 Číslo parcely:

18 Predpokladaná hodina zberu:

Vedúci organizácie alebo štatutárny zástupca (funkcia):

V dňa

Odtlačok pečiatky:
Podpis žiadateľa:

Záznamy kontrolného ústavu

19	Text	Merná jednotka	Tokajské odrody			Spolu kg priemer kg / 100 l	Požadovaná výr. tokajského vína
			Furmint	Lipovina	Muškát žltý		
	Množstvo hrozna	kg					
	Cukornatosť hrozna	kg / 100 l					

20 Osvedčenie zdravotného stavu hrozna podľa odrôd:

Vybavuje:
referent

V dňa

Odtlačok pečiatky:
Podpis:

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

POŽIADAVKY NA ORGANOLEPTICKÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI TOKAJSKÝCH VÍN

Druh tokajského vína	Čistota	Farba	Vôňa	Chuť
Tokajský Furmint Tokajská Lipovina Tokajský Muškát žltý	číre	zlatožltá s miernym odtieňom jantárovej farby	výrazná, tokajského charakteru	výrazná, tokajského charakteru príslušnej odrody
Tokajské samorodné	číre	bledožltá až zlatožltá s hnedastým odtieňom, možné sú aj slabšie odtiene	výrazná, charakteristická pre tokajské vína	výrazná, charakteristická pre tokajské vína
Tokajský výber trojputňový až šesťputňový	číre	žltá až hlboko jantárovožltá	výrazná, charakteristická pre tokajské vína	výrazná, charakteristická pre tokajské vína
Tokajský mášláš	číre	bledožltá až jantárovožltá	výrazná, charakteristická pre tokajské vína	výrazná, charakteristická pre tokajské vína
Tokajský fordítáš	číre	bledožltá až zlatožltá	výrazná, charakteristická pre tokajské vína	výrazná, charakteristická pre tokajské vína
Tokajská výberová esencia	číre	žltá až hlboko jantárovožltá	výrazná, charakteristická pre tokajské vína	výrazná, charakteristická pre tokajské vína
Tokajská esencia	číre	žltá až sýta jantárovožltá	výrazná, charakteristická pre tokajské vína	výrazná, charakteristická pre tokajské vína

Príloha č. 3
k vyhláške č. 468/2004 Z. z.

POŽIADAVKY NA CHEMICKÉ A FYZIKÁLNE ZLOŽENIE TOKAJSKÝCH VÍN

Druh tokajského vína	obsah alkoholu (obj. %) najmenej	Bezuksorňový extrakt (g/l) najmenej	Obsah titrovateľných kyselín (g/l) najmenej	Prchavé kyseliny (g/l) najviac	Celkový obsah SO ₂ (mg/l) pri obsahu zbytk. cukru do 5g/l najviac	Celkový obsah SO ₂ (mg/l) pri obsahu zbytk. cukru nad 5g/l najviac	Obsah voľného SO ₂ (mg/l) najviac	Obsah kyseliny sorbovej (mg/l) najviac	Obsah sodíka (mg/l) najviac	Obsah železa (mg/l) najviac	Obsah olova (mg/l) najviac	Obsah medi (mg/l) najviac	Obsah zinku (mg/l) najviac	Obsah metyl-alkoholu (mg/l) najviac
Tokajský Furmint Tokajská Lipovina Tokajský Muškát žltý	9	19	4	1	210	260	60	200	60	10	0,3	1	5	100
Tokajské samorodné	12	23	5,5	1,4	210	260	60	200	60	10	0,3	1	5	150

Tokaj ský výber	9	troj- utňov ý 23	6	1,2	-	260	60	200	60	10	0,3	1	5	150
troj- utňov ý až šestp utňov ý		troj- utňov ý 25 štvor- putň- ový 30 päťp utňov ý 35 šestp utňov ý 40												
Tokaj ský másl áš	9	23	6	1,6	210	260	60	200	60	10	0,3	1	5	150
Tokaj ský fordít áš	9	23	6	1,6	210	260	60	200	60	10	0,3	1	5	150
Tokaj ská výber ová esenc ia	9		8	2	-	260	60	200	60	10	0,3	1	5	150
Tokaj ská esenc ia	1,2-8	50	8	2	-	260	60	200	60	10	0,3	1	5	150

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.

1a) Nariadenie Komisie (ES) č. 753/2002 zo dňa 29. apríla 2001, ktorá ustanovuje určité pravidlá na uplatňovanie nariadenia Rady (ES) č. 1493/1999 o popise, oznamovaní, prezentácii a ochrane určitých vinárskych výrobkov v znení neskorších doplnkov (Ú. v. ES L 118, zo 04. 05. 2002).

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.

