ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2003

Vyhlásené: 15.02.2003 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

41

VYHLÁŠKA
Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky

z 23. januára 2003,

ktorou sa mení a dopĺňa vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 145/1998 Z. z. o požiadavkách na spôsob zberu hrozna tokajských odrôd, na postup výroby tokajských vín a na ich zložení

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. v znení neskorších predpisov ustanovuje:

Čl. I

Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 145/1998 Z. z. o požiadavkách na spôsob zberu hrozna tokajských odrôd, na postup výroby tokajských vín a na ich zložení sa mení a dopĺňa takto:

1. V § 1 ods. 1 sa na konci pripájajú tieto slová: „na účely osvedčenia tohto hrozna.".
2. V § 2 ods. 3 sa číslica „21" nahrádza číslicou „19".
3. V § 2 odsek 7 znie:

   „(7) Výnos hrozna z jedného hektára vinohradu, z ktorého sa má vyrobiť tokajské víno, nesmie presiahnuť 9 500 kg.".
4. V § 3 sa odsek 3 dopĺňa písmenami e) a f), ktoré znejú:

   „e) tokajský Muškát žltý,

   f) tokajské výbery dvojputňové až šesťputňové.".
5. § 4 znie:

„§ 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 prímesou 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 prímesou 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 prímesou 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.".

6. V § 5 odsek 2 znie:

„(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 $g.l^{-1}$ prirodzeného cukru, najmenej 6 objemových percent alkoholu a najmenej 45 $g.kg^{-1}$ bezcukrového extraktu,

b) cibéb vlastným tlakom (tokajská esencia - nektár), ktorá má svetlohnedú farbu s vôňou a chuťou tokajského charakteru a obsahuje najmenej 450 $g.l^{-1}$ prirodzeného cukru, najmenej 6 objemových percent alkoholu a najmenej 50 $g.kg^{-1}$ bezcukrového extraktu.".

7. V § 5 odsek 4 znie:

„(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.".

8. V prílohe č. 1 sa pod slová „Tokajský Furmint" dopĺňajú slová „Tokajský Muškát žltý".

9. Príloha č. 2 znie:

„Príloha č. 2 k vyhláške 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 $g.l^{-1}$	1,2	2,0	2,0	2,0
Nespáliteľný zvyšok v $g.l^{-1}$ najmenej	1,5	1,5	1,6	2,0
Bezcukrový extrakt v $g.l^{-1}$ najmenej	22,0	23,0	23,0	dvojputňový 23,0 trojputňový 25,0 štvorputňový 30,0 päťputňový 35,0 šesťputňový 40,0
Cukor v $g.l^{-1}$	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".".

Čl. II

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 15. februára 2003.

Zsolt Simon v. r.

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.