

ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2004

Vyhlásené: 11.08.2004 Časová verzia predpisu účinná od: 01.01.2005 do: 14.06.2005

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

468

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky

z 21. júla 2004,

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 zloženie v znení vyhlášky č. 41/2003 Z. z.

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 (ďalej len „zákon“) 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 zloženie v znení vyhlášky č. 41/2003 Z. z. sa mení a dopĺňa takto:

1. V § 1 ods. 1 sa za slovo „honoch“ vkladajú slová „podľa prílohy č. 1“.
2. V § 1 ods. 2 sa nad slovo „vína“ umiestňuje odkaz 1a.
Poznámka pod čiarou k odkazu 1a znie:
^{-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).“.
3. V § 1 ods. 3 sa slovo „pravosti“ nahrádza slovom „pôvode“ a slovo „neuzná“ sa nahrádza slovom „neosvedčí“.
4. V § 2 ods. 3 sa číslo „19“ nahrádza číslom „24“.
5. V § 2 odsek 4 znie:

„(4) Pri delenom spôsobe zberu hrozna musí mať hrozno cukornatosť najmenej 21 kg cukru na 100 l muštu; cibéby sa zo strapcov vyberajú.“.
6. V § 3 sa vypúšťa odsek 3.
7. § 4 znie:

„§ 4

(1) Tokajský Furmint je víno vyrobené z hrozna odrody Furmint s možnou prímiesou 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, tolko 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, tolko 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.

(7) Tokajský mášláš 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 ušľachtilou 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 ušľachtilou 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.“.

8. § 5 znie:

„§ 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.“.

9. Za § 7 sa vkladá § 7a, ktorý znie:

„§ 7a

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

10. Príloha č. 1 znie:

„Príloha č. 1 k vyhláške č. 468/2004 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	Muškat žltý		
	Množstvo hrozna	kg					
	Cukornatosť hrozna	kg / 100 l					

20 Osvedčenie zdravotného stavu hrozna podľa odrôd:

V dňa

Vybavuje:
referent
Odtlačok pečiatky:
Podpis:

11. Prílohy č. 2 a 3 znejú:
 „Príloha č. 2 k vyhláske č. 468/2004 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 mášlaš	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 vyhláske č. 468/2004 Z. z.

POŽIADAVKY NA CHEMICKÉ A FYZIKÁLNE ZLOŽENIE TOKAJSKÝCH VÍN

Druh tokajského vína	obsah alkoholu (obj. %) najmenej	Bezcukorný 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 voľnej 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 samrodné	12	23	5,5	1,4	210	260	60	200	60	10	0,3	1	5	150

Tokajský výber	9	trojputňový 23	6	1,2	-	260	60	200	60	10	0,3	1	5	150
trojputňový až		trojputňový 25												
šesťputňový		štvorputňový 30												
		päťputňový 35												
		šesťputňový 40												
Tokajský mášľáš	9	23	6	1,6	210	260	60	200	60	10	0,3	1	5	150
Tokajský fordítáš	9	23	6	1,6	210	260	60	200	60	10	0,3	1	5	150
Tokajská výberová esencia	9		8	2	-	260	60	200	60	10	0,3	1	5	150
Tokajská esencia	1,2-8	50	8	2	-	260	60	200	60	10	0,3	1	5	150

Čl. II

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. septembra 2004 s výnimkou § 4 ods. 6 a 7, ktoré nadobúdajú účinnosť 1. januára 2005.

Zsolt Simon v. r.

