

ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2005

Vyhlásené: 07.06.2005 Časová verzia predpisu účinná od: 15.06.2005 do: 14.11.2008

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

232

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky

z 13. mája 2005

o vinohradníckej oblasti Tokaj

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky podľa § 38 ods. 11 zákona č. 182/2005 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve ustanovuje:

§ 1

Osvedčovanie pôvodu hrozna

Pestovatelia viniča vo vinohradníckej oblasti Tokaj prihlasujú hrozno vypestované na tokajských honoch prihláškou, ktorej vzor je uvedený v prílohe č. 1.

§ 2

Výroba tokajských výberov a esencií

(1) Cibéby sa zo strapcov vyberajú ručne priamo pri zbere alebo následne pred spracovaním. Cibéby vyberané priamo pri zbere sa skladujú v osobitnej nádobe, počas skladovania je povolené slabé šírenie, chladenie alebo skladovanie s využitím ochranného plynu.

(2) Podľa množstva pridaných cibéb (putne) na 136 l (goncký sud) muštu alebo vína sa označujú jednotlivé druhy tokajských výberov. Uvedené množstvá v starých mierach slúžia na vyjadrenie množstva pridaných cibéb do výrobku. V praxi možno využiť prepočet v kg na 100 l muštu alebo vína, ktorý je uvedený v prílohe č. 2.

(3) Pri výrobe tokajských výberov a tokajskej esencie sa zaliate cibéby máčajú 12 až 24 hodín za občasného premiešania. Po získaní samotoku sa cibéby vylisujú. Lisovanie cibéb je operácia vyžadujúca špecifický postup, ktorý spočíva vo zvlášť pomalom a šetrnom lisovaní.

(4) Usadzovanie muštu po získaní samotokov je voliteľný postup v závislosti od druhu výrobku a zariadení výrobcu.

(5) Kvasenie samotokov je možné spontánnym spôsobom alebo pridaním ušľachtilých kultúr kvasiniek a prídavných látok, ako aj reguláciou teploty s cieľom dosiahnuť optimálne podmienky na kvasný proces.

§ 3

Požiadavky na zmyslové vlastnosti, fyzikálne vlastnosti a chemické vlastnosti tokajských vín

(1) Požiadavky na zmyslové vlastnosti pre jednotlivé tokajské vína sú uvedené v prílohe č. 3.

(2) Požiadavky na fyzikálne vlastnosti a chemické vlastnosti tokajských vín sú uvedené v prílohe č. 4.

§ 4

Tokajská fľaša

(1) Tokajská fľaša je sklenená fľaša, bezfarebná, valcovitého tvaru s dlhým hrdlom, pomer základne a výšky fľaše je približne 1 : 3,5 a pomer valcovitej časti fľaše a úplnej výšky je približne 1:4; používa sa výhradne na fľaškovanie tokajských vín.

(2) Na fľaši možno umiestniť odtlačok pečiatky, ktorá obsahuje názov Tokaj alebo Tokajské, názov značky, emblém podniku alebo iné informácie. Obsah fľaše je 0,5 l alebo 0,375 l, 0,25 l, 0,1 l alebo v prípade predaja mimo členských štátov Európskej únie aj 0,1875 l.

§ 5

Postup pri ohlasovní a povoľovaní vývozu a dovozu tokajských vín

(1) Vývoz vína v nenaflašovanom stave z vinohradníckej oblasti Tokaj je možný len po nahlásení Tokajskej správnej komisii. V hlásení musí byť uvedené, na aký účel sa vývoz uskutoční.

(2) Vývoz vína je potrebné nahlásiť najneskôr tri dni pred uskutočnením vývozu na tlačive, ktorého vzor je uvedený v prílohe č. 5.

(3) Žiadosť o povolenie dovozu hrozna, muštu alebo vína v nenaflašovanom stave do vinohradníckej oblasti Tokaj dovozca zašle Tokajskej správnej komisii.

(4) Žiadosť o dovoz hrozna a muštu sa zasiela do 31. júla kalendárneho roka. Vzory žiadostí o povolenie dovozu hrozna, muštu a vína sú uvedené v prílohách č. 6 až 8.

§ 6

Zaradenie tokajských honov

Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky zaradí všetky tokajské hony evidované vo vinohradníckom registri do akostných kategórií na základe kritérií hodnotenia tokajských vinohradníckych honov uvedených v prílohe č. 9.

§ 7

Zrušovacie ustanovenie

Zrušuje sa 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. a vyhlášky č. 468/2004 Z. z.

§ 8

Účinnosť

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 15. júna 2005.

Zsolt Simon v. r.

**Príloha č. 1
k vyhláske č. 232/2005 Z. z.**

VZOR

Čiastka 102

Zbierka zákonov č. 232/2005

Strana 2533

PRIHLÁŠKA HROZNA Z VINOHRADNÍCKEJ OBLASTI TOKAJ NA OSVEDČENIE

**Príloha č. 1
k vyhláske č. 232/2005 Z. z.**

VZOR

PRIHLÁŠKA HROZNA**Z VINOHRADNÍCKEJ OBLASTI TOKAJ NA OSVEDČENIE – rok zberu:**

Registračné číslo vinohradu:									

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 výroba tokajského vína
			Furmint	Lipovina	Muskát žltý		
	Množstvo hrozna	kg					
	Cukornatosť hrozna	kg / hl					
	Odhad cibéb	kg					

20	Osvedčenie zdravotného stavu hrozna podľa odrôd:

Vybavuje:
referent

Odtlačok
pečiatky, podpis:

V dňa

**Príloha č. 2
k vyhláske č. 232/2005 Z. z.**

Prepočet cibéb na 100 l vína

Označenie výrobku	Množstvo cibéb v kg	Množstvo muštu alebo vína použitého na máčanie
3-putňový výber	60	100
4-putňový výber	80	100
5-putňový výber	100	100
6-putňový výber	120	100
tokajská esencia	nad 120	100

Príloha č. 3
k vyhláske č. 232/2005 Z. z.

Požiadavky na zmyslové vlastnosti tokajských vín

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

Príloha č. 4
k vyhláske č. 232/2005 Z. z.

Požiadavky na fyzikálne vlastnosti a chemické vlastnosti tokajských vín

Druh tokajského vína	Obsah alkoholu (obj. %) najmenej	Obsah prírodného cukru (g/l)	Bez cukorný extrakt (g/l) najmenej	Obsah titrovateľných kyselín (g/l) najmenej	Prchavé kyseliny (g/l) najviac	Celkový obsah SO₂ (mg/l) najviac	Obsah voľného SO₂ (mg/l) najviac
Tokajské samorodné suché	12	do 10	23	5,5	1,4	400	60
Tokajské samorodné sladké	12	nad 10	23	5,5	1,4	400	60
Tokajský výber trojputňový až šesťputňový	9	trojputňový nad 60 štvorputňový nad 90 päťputňový nad 120 šesťputňový nad 150	trojputňový 25 štvorputňový 30 päťputňový 35 šesťputňový 40	6	2,1	400	60
Tokajský mášľas suchý	9	do 10	23	6	1,6	400	60
Tokajský mášľas sladký	9	nad 10	23	6	1,6	400	60
Tokajský fordítas suchý	9	do 10	23	6	1,6	400	60
Tokajský fordítas sladký	9	nad 10	23	6	1,6	400	60
Tokajská výberová esencia	6	nad 180	45	6	2,1	400	60
Tokajská esencia	1,2-8,0	nad 450	50	8	2,1	400	60

Druh tokajského vína	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 síranov (g/l)	Obsah chloridov (mg/l)	Obsah kyanovodíka (mg/l) najviac	Obsah metylalkoholu (mg/l) najviac
Tokajské samorodné suché	200	60	10	0,25	1	5	2	100	0,1	150
Tokajské samorodné sladké	200	60	10	0,25	1	5	2	100	0,1	150
Tokajský výber trojputňový až šesťputňový	200	60	10	0,25	1	5	2	100	0,1	150
Tokajský mášľas suchý	200	60	10	0,25	1	5	1,5	100	0,1	150
Tokajský mášľas sladký	200	60	10	0,25	1	5	1,5	100	0,1	150
Tokajský fordítas suchý	200	60	10	0,25	1	5	1,5	100	0,1	150
Tokajský fordítas sladký	200	60	10	0,25	1	5	1,5	100	0,1	150
Tokajská výberová esencia	200	60	10	0,25	1	5	1,5	100	0,1	150
Tokajská esencia	200	60	10	0,25	1	5	1,5	100	0,1	150

Príloha č. 9
k vyhláske č. 232/2005 Z. z.

Kritériá hodnotenia tokajských vinohradníckych honov

(100-bodový hodnotiaci systém)

Hlavné činitele	Činiteľ	Označenie	Počet bodov
Pôda	Geologický podklad	Ryolitné a andezitové tufy	30
		Piesočnaté bridlice	15
		Svahové a aluviálne oglejené hliny	5
	Obsah skeletu	> 20 %	10
		1-20 %	5
		bez skeletu	0
	Pôdny druh	HP, PH, H	10
P, IH, I		5	
Terénne činitele	Relat. nadmorská	> 50 m	5
	výška (prevýšenie)	< 50 m	0
	Svahovitosť	>10 %	10
		5-10 %	5
		< 5 %	0
	Expozícia	J, JV, JZ	15
		ZJZ, VJV	10
		Z, v	5
S, SV, SZ		0	
Energetická bilancia (KJ/cm ² /vegetácia)	> 220	20	
	219	19	
	218	18	
	201	1	
	200	0	
Počet bodov celkom			

Vysvetlivky: Pôdny druh: P – piesočnatá

HP – hlinítopiesočnatá

PH – piesočnatohlinitá

H – hlinitá

IH – ílovitohlinitá

I – ílovitá

Zaradenie honov do akostných kategórií

Počet bodov	Kategória	Označenie
85 - 100	I. A	Výborné podmienky
76 - 84	I. B	Dobré podmienky
61 - 75	II.	Vyhovujúce podmienky
40 - 60	III.	Nevyhovujúce podmienky

