

Špecifikácia produktov pre chránené zemepisné označenie Sloven/-ská, -ské, -ský

a) Názov, ktorý sa má chrániť Sloven/-ská, -ské, -ský

b) Opis vína

Víno zo Slovenského vinohradníckeho regiónu je produkt získaný výhradne úplným alebo čiastočným alkoholovým kvasením čerstvého hrozna alebo hroznového muštu, ktorý pochádza z tejto oblasti. Vína tohto regiónu sú vo väčšine prípadov zmesou odrôd, čím sa dosahuje rôznorodosť charakteru, pri zachovaní kvality a harmonickosti vína. Vína sú typické vyšším obsahom kyselín, ktorý ostáva zachovaný aj pri ich vyzrievaní.

Pre vína s chráneným zemepisným označením Sloven/-ská, -ské, -ský je možné vyrábať nasledujúce druhy vín:

1. Víno s chráneným zemepisným označením (ďalej len „víno CHZO“)

Analytické vlastnosti:

Skutočný obsah alkoholu	najmenej 7,5 % obj.
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l.
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 150 mg/l pre červené a 200 mg/l pre biele a ružové vína ak je obsah zvyškového cukru vyšší ako 5 g/l najviac 200 mg/l pre červené a 250 mg/l pre biele a ružové vína
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,1 g/l pre biele a 1,2 g/l pre červené vína

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: číre s iskrou, pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty a ojedinelé čiastočky z korku, jemné kryštálky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo.

Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca označeniu a ročníku, pripúšťa sa v bielych vínach slabší hnedožltý alebo ružovkastý odtieň a v červených vínach hnedastý odtieň.

Vôňa: typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky, pripúšťa sa menej výrazná vôňa.

Chuť: čistá, typická pre odrodu, plná, harmonická, výrazná, pripúšťa sa menej harmonická.

2. Regionálne víno

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 8,5 % obj.
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 150 mg/l pre červené a 200 mg/l pre biele a ružové vína ak je obsah zvyškového cukru vyšší ako 5 g/l najviac 200 mg/l pre červené a 250 mg/l pre biele a ružové vína
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,1 g/l pre biele a 1,2 g/l pre červené vína

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: číre s iskrou, pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty a ojedinelé čiastočky z korku, jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyžrážané farbivo.

Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca označeniu a ročníku, pripúšťa sa v bielych vínach slabší hnedožltý alebo ružovkastý odtieň a v červených vínach hnedastý odtieň.

Vôňa: typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky, pripúšťa sa menej výrazná vôňa.

Chuť: čistá, typická pre odrodu, plná, harmonická, výrazná, pripúšťa sa menej harmonická.

3. Burčiak

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu najmenej 1 % obj., najviac 3/5 celkového obsahu alkoholu

obsah titrovateľných kyselín najmenej 3,5 g/l

Organoleptické vlastnosti:

Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca označeniu.

Vôňa: typická, kvasná, hroznová.

Chuť: čistá, typická, hroznová.

c) osobitné enologické postupy použité pri výrobe vín

Spoločné ustanovenia

100% hrozna na výrobu vína musí pochádzať zo Slovenského vinohradníckeho regiónu. Spracovanie hrozna, výroba vína ako aj jeho plnenie musí prebehnúť v Slovenskom vinohradníckom regióne.

Osobitné ustanovenia

Pre „víno CHZO“ musí hrozno pri zbere dosiahnuť cukornatosť najmenej 13 °NM. Hrozno alebo hroznový mušt je možné obohatiť, a to najviac o 3,4 kg/ hl muštu a súčasne najviac do 12 % obj. pre biele a 12,5 % obj. pre červené víno.

Pre „regionálne víno“ musí hrozno pri zbere dosiahnuť cukornatosť najmenej 15 °NM. Hrozno alebo hroznový mušt je možné obohatiť, a to najviac o 3,4 kg/ hl muštu a súčasne najviac do 12 % obj. pre biele a 12,5 % obj. pre červené víno.

„Odrodové“ víno sa vyrába výlučne z jednej odrody, prímies iných odrôd je povolená najviac do 15 % hm.

„Značkové“ víno sa vyrába podľa receptúry výrobcu schválenej výrobcom. Táto skutočnosť musí byť vždy vedená v evidencii o tvorbe výrobnej dávky.

„Burčiak“ možno vyrábať v období od 1. augusta do 31. decembra kalendárneho roku zberu hrozna.

d) vymedzenie príslušnej zemepisnej oblasti:

Slovenský vinohradnícky región je územie Slovenskej republiky vysadenej viničom v súlade s legislatívou SR a EU, z ktorého sa nevyrába vína s chráneným označením pôvodu, územie je vyznačené podľa prílohy.

e) maximálne hektárové výnosy:

Víno CHZO	20 000 kg/ha
Regionálne víno	18 000 kg/ha
Burčiak	20 000 kg/ha

f) označenie odrody alebo odrôd viniča, z ktorého sa víno vyrába:

Povolené je pestovať všetky odrody podľa aktuálnej Listiny registrovaných odrôd. Pre túto oblasť je povolené používať nasledujúce synonymá pre označenie odrôd:

	Odroda	Synonymum
MUŠTOVÉ BIELE	Aurelius	
	Bouviero vo hrozno	
	Breslava	
	Devín	
	Dievčie hrozno	Leányka, Mädchentraube, Dívčí hrozen, Feteasca alba
	Feteasca regala	Pesecká leánka, Pesecké dievčie hrozno
	Hetera	
	Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Pinot
	Irsai Oliver	Irsay, Muskat Oliver
	Milia	
	Muškrát moravský	Mopr
	Muškrát Ottonel	Ottonel muskotály, Muscat Ottonel, Misket Ottonel
	Müller – Thurgau	Rizling szilváni, Rizvanac, Rivaner
	Neuburské	
	Noria	
	Pálava	
	Rizling rýnsky	
	Rizling vlašský	Olasz rizling, Welschriesling, Taljanska grasevina, Ryzlink vlašský
	Rulandské biele	Pinot blanc, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj, Rulandské bílé
	Rulandské šedé	Szürkebarát, Pinot gris, Ruländer, Pinot grigio, Klevner, Graumönch, Rulandské sivé
	Sauvignon	Sauvignon blanc, Sauvignon biely
	Silvánske zelené	Zöldsilváni, Grüner Sylvaner, Sylvaner verde
	Tramín červený	Tramín, Tramini, Roter traminer, Gewürtztraminer
	Veltlínske červené skoré	Červená malvázia, Früh rotveltliner
	Veltlínske zelené	Zöldveltlini, Grüner Muskateller, Weisser Veltliner, Grüner Veltliner, Zelený veltlín, Veltlín zelený
MUŠTOVÉ MODRÉ	Alibernet	
	André	
	Cabernet Sauvignon	
	Dunaj	

	Frankovka modrá	Frankovka
	Hron	
	Modrý Portugal	Kékoportó, Blauer Portugieser, Portugalské modré
	Neronet	
	Rimava	
	Rosa	
	Rudava	
	Rulandské modré	Pinot noir, Červený klevner, Blauer klevner, Pinot nero
	Svätovavrínecké	Szentlőrinc, Saint Laurent, Svatovařínecké
	Torysa	
	Váh	
	Zweigeltrebe	Rotburger, Blauer Zweigeltrebe, Zweigelt

g) údaje potvrdzujúce spojitosť

- údaje o zemepisnej oblasti

Vinič v Slovenskom vinohradníckom regióne sa pestuje na južných, juhovýchodných a juhozápadných svahoch a rovinách, v nadmorskej výške 100 až 350 m n. m.

Podnebie Slovenského vinohradníckeho regiónu je mierne kontinentálne, vyznačuje sa výraznejšou sezónnou amplitúdou: teplotný rozdiel medzi zimou a letom je v priemere asi 20°C. Priemerné letné teploty sa pohybujú okolo 15 °C, s výrazným rozdielom medzi dennou a nočnou teplotou počas vegetačného obdobia viniča - najmenej 10 °C. Denné teploty umožňujú dostatočné vyzrievanie hrozna s priemernou cukrnatosťou okolo 16 – 18 °NM, pri zachovaní dostatočného množstva kyselín v hrozne pri zbere - minimálne 6 g/l.

Geologicky substrát slovenských vinohradníckych oblastí je veľmi variabilný. Nachádzajú sa tu kryštallické horniny, vápence, sopečné horniny, tak ako i fluvialné a eolické sedimenty.

Klimatické podmienky spolu s pôdnou charakteristikou tak pre Slovenský vinohradnícky región vytvárajú vhodné podmienky pre pestovanie viniča hroznorodého, dozrievanie hrozna s optimálnym pomerom medzi cukrnatosťou a obsahom kyselín pri zbere, čo sa prejaví sviežosťou a iskrivosťou vín. Táto diverzita, ktorá je ešte zdôraznená veľkou topoklimatickou variabilitou, predstavuje obrovský potenciál z hľadiska typickosti slovenských vín.

- údaje o výrobku

Hrozno je oberané v skorých ranných hodinách, kým teploty nevystúpia nad 25 °C, a okamžite spracúvané. Výroba vína prebieha reduktívnym spôsobom a to ako pri lisovaní, tak aj pri fermentácii. Fermentácia je riadená väčšinou použitím ušľachtileho kmeňa kvasiniek a teploty, ale povolené je aj spontánne kvasenie. Fermentácia aj vyzrievanie prebieha väčšinou v nerezových tankoch alebo drevených sudoch pri teplotách od 15 – 18 °C. Počet krov viniča na jeden hektár v Slovenskom vinohradníckom regióne je najviac 12 000 krov na ploche jedného hektára vinohradu. Na výrobu vína CHZO alebo regionálneho vína treba dodržiavať zaťaženie krov viniča očkami v počte najviac 120 000 očiek na ploche jedného hektára vinohradu.

- príčinná súvislosť

Do kategórie chráneného zemepisného označenia spadá menej ako 5 % vína vyrobeného v Slovenskej republike. Pre výrobu chráneného zemepisného označenia sú zaradené vína, ktoré majú rovnaké vlastnosti v rámci celého Slovenska, alebo predstavujú kupáže vín z rôznych vinohradníckych obcí. Tieto vína sa však výrazne odlišujú od vín ostatných krajín. Celkovo sa s týmto označením vyrobí okolo 300 000 litrov vína na celom území SR. Slovensko nemá žiadne iné zemepisné označenie pre tak malé množstvo vína, jediným spojivom je pojem Slovenský vinohradnícky región.

Do tejto kategórie patrí napríklad burčiak, kvasiaci hroznový mušt, ktorý obsahuje okolo 3 % obj. skutočného alkoholu. Tento nápoj je významným tradičným nápojom na Slovensku už viac ako 300 rokov a spájajú sa s ním slávnosti vinobrania. Sceľovanie vín z rôznych vinohradov a rôznych odrôd preukazuje majstrovstvo vinára, pretože každý vinohrad prináša vínu niečo špecifické – arómu, extraktívnosť, farbu. Vína CHZO a regionálne vína sú vína charakteristické nižším obsahom skutočného alkoholu 11,0 - 11,5 % obj. pre biele a o 1 % viac pre červené vína, extraktívnosťou okolo 16 g/l.

h) iné požiadavky

Všeobecné požiadavky

- ustanovuje nariadenie Rady (ES) č. 479/2008 z 29. apríla 2008 o spoločnej organizácii trhu s vínom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia (ES) č. 1493/1999, (ES) č. 1782/2003, (ES) č. 1290/2005, (ES) č. 3/2008 a zrušujú nariadenia (EHS) č. 2392/86 a (ES) č. 1493/1999 a slovenský zákon o vinohradníctve a vinárstve.

Ďalšie požiadavky

Vinohradník alebo vinár, ktorý chce používať pre názov svojho produktu chránené zemepisné označenie podľa písmena a) je povinný sa registrovať u žiadateľa chráneného zemepisného označenia.

V žiadosti uvedie názvy druhov vína podľa písmena b), ktoré bude vyrábať a priloží kópiu výpisu o registrácii z vinohradníckeho registra.

Požiadavky na označovanie

Chránené zemepisné označenie podľa tejto špecifikácie možno používať v nasledovných variantoch:

Variant 1 "Slovenský vinohradnícky región" doplnený jedným z výrazov uvedených v písmene b).

Variant 2 "Sloven/-ská, -ské, -ský" doplnené jedným z výrazov uvedených v písmene b).

Označenie "odrodové víno" alebo "značkové víno" možno uvádzať len súčasne s jedným z názvov druhu vína uvedenými v písmene b).

Označenie menšej zemepisnej jednotky nie je povolené.

i) kontrolné orgány

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky

Dobrovičova 12

812 66 Bratislava

– riadi a kontroluje výkon štátnej správy v oblasti vinohradníctva a vinárstva

- posudzuje špecifikáciu pri uznávaní ochrany označenia pôvodu vín a zemepisného označenia vín.

Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky
Matúškova 21
833 16 Bratislava 37

- vykonáva certifikáciu vinárskych produktov pred ich uvádzaním na trh a vydáva certifikát.

Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky
Botanická 17
842 13 Bratislava 4

- vykonáva kontrolu dodržiavania špecifikácií vín s chráneným označením pôvodu a vín s chráneným zemepisným označením po ich uvedení na trh.

Autorizovaná osoba

- vykonáva certifikáciu vinárskych produktov pred ich uvádzaním na trh a vydáva certifikát.