

Existujúce názvy vína – technická zložka**I. NÁZOV(NÁZVY) NA ZAPÍSANIE DO REGISTRA**

Malokarpatská (sk)
Malokarpatské (sk)
Malokarpatský (sk)

II. ÚDAJE O ŽIADATEĽOVI

<i>Meno a titul žiadateľa:</i>	Zväz výrobcov hrozna a vína na Slovensku
<i>Právny štatút, veľkosť a zloženie (v prípade právnických osôb):</i>	záujmové združenie právnických osôb
<i>Štátna príslušnosť:</i>	Slovensko
<i>Adresa:</i>	25 Matuškova 831 01 Bratislava Slovensko
<i>Tel.:</i>	+421 903 125 217, +421 918 664 992
<i>fax:</i>	+421 33 640 51 74
<i>email(-y):</i>	zv hv@zv hv.sk,office@zv hv.sk

III. ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU

<i>Stav:</i>	Pripojené
<i>Názov zložky:</i>	Specifikacie_Malokarpatska,-ske,-sky.pdf

IV. VNÚTROŠTÁTNE ROZHODNUTIE O SCHVÁLENÍ:

<i>Odkaz na právny predpis:</i>	Rozhodnutie MP SR č. 2876/2009-940 zo dňa 28.07.2009
---------------------------------	--

V. JEDNOTNÝ DOKUMENT

Názov(názvy) na zapísanie do registra	Malokarpatská (sk) / Malokarpatské (sk) / Malokarpatský (sk)
Ekvivalentný výraz (výrazy):	
Tradične zaužívaný názov:	Nie
Právny základ pre oznamovanie:	Článok 73 ods. 1 písm. a) nariadenia (ES) č. 607/2009
Táto technická dokumentácia zahŕňa úpravy prijaté v súlade s:	Článok 73 ods. 1 písm. c) nariadenia (ES) č. 607/2009 Článok 73 ods. 1 písm. d) nariadenia (ES) č. 607/2009 Článok 73 ods. 2 nariadenia (ES) č. 607/2009
Druh zemepisného označenia:	CHOP – chránené označenie pôvodu

1. KATEGÓRIE VINÁRSKYCH PRODUKTOV

1. Víno
3. Likérové víno
4. Šumivé víno
5. Akostné šumivé víno
6. Akostné aromatické šumivé víno
8. Perlivé víno
15. Víno zo zhrozenkovateného hrozna
16. Víno z prezretého hrozna

2. OPIS VÍNA (VÍN)

Víno s chráneným označením pôvodu (víno CHOP)

Analytické vlastnosti:

Víno z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti je produkt získaný výhradne úplným alebo čiastočným alkoholovým kvasením čerstvého hrozna alebo hroznového muštu, ktorý pochádza z tejto oblasti. Hrozno dosahuje vysokú cukornatosť, vína sú plné, s intenzívnou chuťou, s príjemnými kyselinkami, vhodné aj na archiváciu.

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 9,5 % 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 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.

Akostné víno

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 10,0 % obj.
bezcukorný extrakt	najmenej 16 g/l
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 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: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky, pripúšťa sa menej výrazná vôňa.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická, svieža, pripúšťajú sa menšie odchýlky v plnosti a typickosti.

Akostné víno s prívlastkom

<i>Analytické vlastnosti:</i>			
	Skutočný obsah alkoholu najmenej	Celkový obsah oxidu siričitého najviac	Celkový obsah prchavých kyselín najviac
		biele a ružové/ červené	biele a ružové/ červené
kabinetné	9,5 % obj.	200/150 mg/l*	1,1/1,2 g/l
neskorý zber	9,5 % obj.	300 mg/l	1,1/1,2 g/l
výber z hrozna	9,5 % obj.	350 mg/l	1,8 g/l
bobuľový výber	8,0 % obj.	400 mg/l	1,8 g/l
hroziakový výber	8,0 % obj.	400 mg/l	2,1 g/l
cibébový / botrytický výber	8,0 % obj.	400 mg/l	2,1 g/l
ľadové víno	6,0 % obj.	400 mg/l	1,8 g/l
slamové víno	6,0% obj.	400 mg/l	2,1 g/l
*v prípade zv. cukru viac ako 5 g/l sa hodnota zvyšuje o 50 mg/l			
bezukorný extrakt		najmenej 16,5 g/l	
obsah titrovateľných kyselín		najmenej 3,5 g/l	
<i>Organoleptické vlastnosti:</i>			
Čirosť: číre s iskrou, pripúšťajú sa jemné kryštáliky vínného kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo.			
Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca odrode, ročníku a prívlastku.			
Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky.			
Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.			

Likérové víno

<i>Analytické vlastnosti:</i>	
Likérové víno je produkt, ktorý sa získava z kvasiaceho hroznového muštu alebo vína a do ktorého bol pridaný neutrálny alkohol alebo destilát vínného pôvodu.	
<u>Analytické vlastnosti:</u>	
skutočný obsah alkoholu	najmenej 15 % obj., najviac 22 % obj.,

celkový obsah alkoholu	najmenej 17,5 % obj.
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 150 mg/l pre vína so zv. cukrom do 5 g/l, najviac 200 mg/l pre vína so zv.cukrom nad 5 g/l
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,1 g/l pre biele a 1,2 g/l pre červené vína
<i>Organoleptické vlastnosti:</i>	
Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca značke a ročníku.	
Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky, pripúšťa sa menej výrazná vôňa.	
Chuť: čistá, typická, plná, harmonická, výrazná, pripúšťajú sa menšie odchýlky v plnosti a typickosti.	

Sekt V.O. a pestovateľský sekt

<i>Analytické vlastnosti:</i>	
Sekt V.O. alebo pestovateľský sekt sú produkty, ktoré sa získavajú prvotným alebo druhotným kvasením čerstvého hrozna, hroznového muštu alebo vína a z ktorých sa pri otvorení fľaše alebo nádoby uvoľňuje oxid uhličitý, ktorý vznikol výhradne kvasením. Umenie vinárskych majstrov pri zostavovaní skvelých cuvée z vybraných vín spolu s dlhým časom zrenia vo fľašiach umožňujú v tejto oblasti vyrábať sekt jedinečných charakteristík.	
<u>Analytické vlastnosti:</u>	
skutočný obsah alkoholu	najmenej 9,0 % obj.
celkový obsah alkoholu	najmenej 9,0 % obj.
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l
bezcukorný extrakt	najmenej 16,0 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 185 mg/l
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,1 g/l pre biele a 1,2 g/l pre červené vína
<i>Organoleptické vlastnosti:</i>	
Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca označeniu a ročníku.	
Vôňa: čistá, typická, výrazná, svieža, podľa príslušnej odrody, poprípade značky.	
Perlenie: jemné a dlhotrvajúce.	
Chuť: výrazná svieža, harmonická, čistá, plná.	

3. TRADIČNÉ VÝRAZY

a. Písm. a)

Sekt vinohradníckej oblasti (*)
Pestovateľský sekt (*)
Akostné víno s prívlastkom
Akostné víno

b. Písm. b)

Panenská úroda
Archívne víno
Mladé víno

4. VINÁRSKE VÝROBNÉ POSTUPY

a. Enologické postupy

Malokarpatská (sk) / Malokarpatské (sk) / Malokarpatský (sk)

<i>Druh enologického postupu:</i>	Príslušné obmedzenie pri výrobe vína
<i>Opis postupu:</i>	
<p>Spoločné ustanovenia: 100% hrozna na výrobu vína musí pochádzať z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Zemepisnou jednotkou určenou na spracovanie hrozna a plnenie vína je územie Slovenskej republiky vysadenej viničom - Slovenský vinohradnícky región. Víno z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti nie je povolené vyrábať ani plniť mimo Slovenského vinohradníckeho regiónu.</p>	

Vino CHOP

<i>Druh enologického postupu:</i>	Osobitný enologický postup
<i>Opis postupu:</i>	
<p>Pre výrobu „vína CHOP“ musí hrozno pri zbere dosiahnuť cukornatosť najmenej 16 °NM. Hrozno alebo hroznový mušt je možné obohatiť, a to najviac do 22 °NM pre biele víno a najviac do 24 °NM pre červené víno.</p>	

Akostné víno

<i>Druh enologického postupu:</i>	Osobitný enologický postup
-----------------------------------	----------------------------

Opis postupu:

Pre výrobu „*akostného vína*“ musí hrozno pri zbere dosiahnuť cukornatosť najmenej 16,5 °NM. Hrozno alebo hroznový mušt je možné obohatiť, a to najviac do 22 °NM pre biele víno a najviac do 24 °NM pre červené víno.

Akostné víno s prívlastkom

Druh enologického postupu:

Osobitný enologický postup

Opis postupu:

Pre výrobu „*akostného vína s prívlastkom*“ sa musí hrozno zberať v plnej zrelosti a musí byť pri zbere osvedčené. Víno sa nesmie obohacovať, nesmie sa chemicky konzervovať inak ako použitím oxidu siričitého.

Akostné víno s prívlastkom „kabinetné“ sa musí vyrobiť z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou pri zbere najmenej 19 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „neskorý zber“ sa musí vyrobiť z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou pri zbere najmenej 21 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „výber z hrozna“ sa musí vyrobiť z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou pri zbere najmenej 23 °NM, ktoré sa získa zo starostlivo vybraných strapcov.

Akostné víno s prívlastkom „bobuľový výber“ sa musí vyrobiť z vybraných prezretých strapcov hrozna, z ktorých boli odstránené nezrelé a poškodené bobule, s cukornatosťou pri zbere najmenej 26 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „hroziakový výber“ sa musí vyrobiť z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna, s cukornatosťou pri zbere najmenej 28 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „cibébový“ alebo „botrytický výber“, sa musí vyrobiť len z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna zušľachtených účinkom vláknitej huby *Botrytis cinerea Persoon*, s cukornatosťou pri zbere najmenej 28 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „ľadové víno“ sa musí vyrobiť z hrozna, ktoré bolo zberané pri teplote mínus 7 °C a nižšej, hrozno musí počas zberu a spracovania ostať zamrznuté a získaný mušt musí mať cukornatosť najmenej 27 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „slamové víno“ sa musí vyrobiť z dobre vyzretého hrozna, ktoré bolo pred spracovaním skladované na slame alebo rohožiach z rákosia, prípadne sa nechalo visieť na šnúrach a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27 °NM.

Sekt V.O.

Druh enologického postupu:

Osobitný enologický postup

Opis postupu:

Pre výrobu „Sektu V.O.“ musí hrozno, mušt, víno ako aj všetky zložky, použité pre výrobu, pochádzať z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti.

Pestovateľský sekt*Druh enologického postupu:*

Osobitný enologický postup

Opis postupu:

Pre výrobu „pestovateľského sektu“ musí hrozno, mušt alebo víno a všetky zložky použité na jeho výrobu pochádzať z vinohradu výrobcu v Malokarpatskej vinohradníckej oblasti.

Odrodové víno*Druh enologického postupu:*

Osobitný enologický postup

Opis postupu:

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

Značkové víno*Druh enologického postupu:*

Osobitný enologický postup

Opis postupu:

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

b. Maximálne výnosy**Malokarpatská (sk) / Malokarpatské (sk) / Malokarpatský (sk)***Maximálny výnos:*

Víno CHOP	18 000 kg/ha
Akostné víno	17 500 kg/ha
Akostné víno s prívlastkom	12 000 kg/ha
Likérové víno	18 000 kg/ha
Sekt V.O.	18 000kg/ha

Pestovateľský sekt

16 000 kg/ha

5. VYMEDZENÁ OBLASŤ

Malokarpatská vinohradnícka oblasť je vinohradnícka oblasť, ktorá je ohraničená hranicami katastrálnych území obcí: Báhoň, Banka, Bernolákovo, Bílkove Humence, Bíňovce, Blatné, Bojničky, Boleráz, Borová, Borský Mikuláš, Bratislava-Devín, Bratislava-Devínska Nová Ves, Bratislava-Dúbravka, Bratislava-Karlova Ves, Bratislava-Lamač, Bratislava-Nové Mesto, Bratislava-Rača, Bratislava-Vajnory, Bratislava-Vrakuňa, Bratislava-Záhorská Bystrica, Brestovany, Bučany, Budmerice, Bzince pod Javorinou, Čachtice, Častá, Častkovce, Čataj, Dechtice, Dlhá, Doľany, Dolná Krupá, Dolné Dubové, Dolné Orešany, Dolné Trhovište, Dolný Lopašov, Dubová, Dubovce, Dvorníky, Gbely, Hlohovec, Holíč, Horné Dubové, Horné Orešany, Horné Otrokovce, Horné Trhovište, Hrnčiarovce nad Parnou, Hurbanova Ves, Chorvátsky Grob, Chropov, Chtelnica, Igram, Ivanka pri Dunaji, Jablonec, Jalšové, Jaslovské Bohunice, Kálnica, Kaplna, Kátlovce, Kľačany, Kočín-Lančár, Kopčany, Koplastovce, Korálovec, Košolná, Koválov, Krakovany, Lakšárska Nová Ves, Limbach, Lopašov, Lozorno, Majcichov, Malé Leváre, Malinovo, Malženice, Modra, Mokry Háj, Moravany nad Váhom, Moravské Lieskové, Moravský Svätý Ján, Most pri Bratislave, Nemšová, Nová Dedinka, Nové Mesto nad Váhom, Očkov, Ostrov, Pastuchov, Pečeňady, Petrova Ves, Pezinok, Piešťany, Píla, Podolie, Popudinské Močidlany, Prietržka, Radimov, Radošovce, Ratkovce, Ratnovce, Reca, Ružindol, Sasinkovo, Sekule, Senec, Siladice, Skalica, Slovenský Grob, Smolenice, Smolinské, Smerdáky, Sokolovce, Stupava, Suchá nad Parnou, Svätý Jur, Šalgočka, Šaštín-Stráže, Šelpice, Šenkvice, Šípkové, Špačince, Štefanov, Štefanová, Šúrovce, Tepličky, Tomášov, Trnava, Trnovec, Trstín, Unín, Veľké Kostolany, Veľký Biel, Veľký Grob, Viničné, Vinosady, Vištuk, Vlčkovce, Voderady, Vrádište, Vrbové, Zavar, Závod, Zeleneč, Zemianske Sady, Zvončín.

a. Oblasť NUTS (podľa nomenklatúry územných jednotiek na štatistické účely)

SK021	Trnavsky kraj
SK02	Zapadne Slovensko
SK010	Bratislavsky kraj
SK01	Bratislavsky kraj
SK0	SLOVENSKA REPUBLIKA
SK	SLOVENSKA REPUBLIKA

b. Mapy vymedzenej oblasti

Počet pripojených máp	1
-----------------------	---

6. VINIČ HROZNORODÝ**a. Súpis hlavných odrôd viniča hroznorodého**

10 Tramín červený
09 Dievčie hrozno
08 Cabernet Sauvignon
07 Rizling rýnsky
06 Rulandské biele
05 Svätovavrinecké
04 Müller - Thurgau
03 Frankovka modrá
02 Rizling vlašský
01 Veltlínské zelené

b. Odrody viniča hroznorodého evidované Medzinárodnou organizáciou pre vinič a víno (OIV)

--

c. Iné odrody

Alibernet N
Muškát Ottonel B
Muškát Moravský B
Modrý Portugal N
Milia B
Irsai Oliver B
Feteasca Regala B
Dunaj N
Devín
Chardonnay B
Bouvierovo hrozno B
Aurelius B
André N

Noria B
Neuburské B
Neronet N
Rulandské modré N
Rulandské šedé G
Pálava B
Silvánske Zelené B
Sauvignon B
Breslava
Zweigeltrebe N
Veltlínske červené skoré Rs
Hron
Hetera
Rudava
Rosa
Rimava
Váh
Torysa
všetky odrody podľa aktuálnej listiny registrovaných odrôd Slovenskej republiky

7. SPOJENIE SO ZEMEPISNOU OBLASŤOU

Malokarpatská (sk) / Malokarpatské (sk) / Malokarpatský (sk)

Podrobné údaje o zemepisnej oblasti:

Malokarpatská vinohradnícka oblasť sa nachádza v juhozápadnej časti Slovenska. Vinič sa tu pestuje už viac ako tritisíc rokov na južných, juhovýchodných a juhozápadných svahoch a rovinách Malých Karpát alebo vinohradoch Záhoria. Centrom záhorskej časti je mesto Skalica s typickými kvalitnými červenými vínami. Malokarpatské vinohrady zasa zastupujú Rača, Svätý Jur, Limbach, Pezinok a Modra s vynikajúcou povestou bielych (najmä rizlingy) i červených (Frankovka, Modrý Portugal) vín a dlhou tradíciou.

Geologickým substrátom sú prevažne náplavové kužele malokarpatských potokov a riek, pôdy sú hlinito-piesočnaté, stredne skeletnaté, na okrajových častiach spraše, prípadne viate piesky.

Klimaticky patrí Malokarpatská vinohradnícka oblasť do kontinentálneho klimatického pásma. Celkový objem zrážok 650 mm je rozdelený pomerne rovnomerne počas celého roka. Nadmorská výška viníc v predmetnej oblasti je od 100 do 250 m n m. Priemerné teploty vzduchu v období máj až september sa

pohybujú v rozmedzí 13 °C – 20 °C, priemerná teplota vo vegetačnom období je 17,5 °C. Priemerné ročné trvanie slnečného svitu je 2100 hodín, suma aktívnych teplôt počas vegetácie minimálne 3000 °C.

Táto oblasť sa vyznačuje teplotným rozdielom medzi dňom a nocou v období vegetácie najmenej 15 °C, čo spolu so skeletnatým základom umožňuje vyprodukovať v hrozne bielych odrôd vyšší obsah kyselín a zároveň nedochádza k odbúraniu kyseliny jablčnej na mliečnu ešte na kroch.

Podrobnosti o výrobku:

V Malokarpatskej vinohradníckej oblasti sa vinič prednostne vedie na strednom alebo vysokom vedení. Počet krov viniča je najviac 10 000 krov na ploche jedného hektára vinohradu. Pre výrobu vína, akostného vína, sektu V.O., pestovateľského sektu alebo likérového vína sa dodržiava zaťaženie krov viniča očkami v počte najviac 80 000 očiek na ploche jedného hektára vinohradu, pre výrobu akostného vína s prívlastkom sa dodržiava zaťaženie krov viniča očkami v počte najviac 65 000 očiek na ploche jedného hektára vinohradu.

Spracovanie bielych muštových odrôd je veľmi rýchle a šetrné, v priebehu spracovania v bielych vínach je typický vyšší obsah kyselín, čím sa získava víno s optimálnym pomerom cukrov a kyselín. Výroba bieleho vína sa v Malokarpatskej oblasti uskutočňuje redukčným spôsobom bez alebo len s minimálnym prístupom vzduchu. Fermentácia je riadená prostredníctvom kontroly teploty kvasenia, ktorá nepresahuje 15 °C a/alebo použitím kvasiniek *Saccharomyces cerevisiae* či už komerčných preparátov alebo autochtónnych izolovaných kmeňov. Ako chemický konzervant sa používa oxid siričitý. Pre výrobu vína CHOP a akostného vína je možné obohacovať hroznový mušt pridaním sacharózy alebo zahusteného hroznového muštu, najviac však o 3,4 kg cukru na 100 l muštu. Biele vína sú svieže, vhodné aj pre dlhodobú archiváciu, vyzrievanie. Modré odrody pre výrobu červených vín sa spracúvajú minimálne 6-hodinovým nakvášaním na šupkách, sú typické vyššou extraktívnosťou a vyšším obsahom trieslovín a polyfenolov, ktoré však zrením dodávajú vínam zamatovú hladkosť a plnosť. V červených vínach sa odbúrava kyselina jablčná na kyselinu mliečnu buď riadeným pridaním kmeňa *Oenococcus oeni*, alebo spontánne. V ročníkoch so sumou teplôt viac ako 3100 °C je možné dopestovať na týchto pôdach akostné vína a akostné vína s prívlastkom, ktoré sa vyznačujú mimoriadnou extraktívnosťou, plnosťou, vyzretosťou a buketnosťou. Akostné vína s prívlastkom sa nesmú chemicky konzervovať použitím kyseliny sorbovej alebo benzoovej, ale len použitím oxidu siričitého. Akostné vína s prívlastkom sa nesmú obohacovať. Sekty z tejto oblasti majú mladistvý temperament, ovocnú sviežosť a harmonický - kvetinkový buket, sú charakteristické razantným, dynamickým perlením a zeleno až zlato-žltou farbou.

Príčinná spojitosť:

Vinohradníctvo a vinárstvo sa v Malokarpatskej oblasti začalo pestovať pred viac

ako 3000 rokmi. Najstaršou vinohradníckou obcou na Slovensku je Bratislava, bola rozvinutá predovšetkým vďaka Dunajskej obchodnej ceste. Postupne sa k nej pridali aj ostatné mestá – Rača, Sv. Jur, Limbach, Pezinok a Modra, Skalica na západe oblasti, ktoré vďaka pestovaniu viniča a výrobe vína získali významné postavenie a privilégia.

Písomné záznamy o pestovaní viniča v okolí Bratislavy sa datujú do rokov 997-1038. V súčasnosti má Malokarpatská vinohradnícka oblasť registrovaných 5 490 ha vinogradov k 31. 7.2011 Je tu sústredených viac ako 300 registrovaných výrobcov vína, čo je najviac na Slovensku a jedným z dôvodov je práve aj blízkosť hlavného mesta. Organizuje sa tu najviac tradičných vinárskych podujatí.

Vína z tejto oblasti majú typický charakter stredoeurópskych vín B zóny spôsobený klimatickými podmienkami a spracovaním hrozna. Vyšší obsah kyselín, vyššia mineralita, extraktívnosť vín. Priemerné hodnoty obsahu alkoholu sa pohybujú okolo 12 % obj., extraktu okolo 22 g/l, zvyškových kyselín okolo 4- 6 g/l. Aj to je dôvod prečo sa pri uvádzaní chuti vína zohľadňuje obsah kyselín na popis chuti suchého a polosuchého vína. Pokiaľ je obsah kyselín najviac o 2 g/l nižší ako obsah sacharidov, môžu mať vyšší obsah zvyškového cukru a ešte sa označujú ako suché alebo polosuché.

Príloha č. 1 obsahuje priemery analytických hodnôt za posledných 5 rokov.

8. ĎALŠIE PODMIENKY

Malokarpatská (sk) / Malokarpatské (sk) / Malokarpatský (sk)

<i>Právny rámec:</i>	Vo vnútroštátnych právnych predpisoch
<i>Typ ďalších podmienok:</i>	Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania
<i>Opis podmienok:</i>	
<p>Podľa ustanovení zákona č. 313/2009 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve v znení zákona č. 198/2010 Z. z.</p> <p>Vyhláška MP SR č. 350/2009 Z. z., ktorou sa vykonávajú niektoré ustanovenia zákona č. 313/2009 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve</p> <p>Požiadavky na označovanie</p> <p>Chránené označenie pôvodu podľa tejto špecifikácie možno používať v nasledovných variantoch:</p> <p>Variant 1 "Malokarpatská vinohradnícka oblasť" doplnená jedným z výrazov uvedených v bode 4.</p> <p>Variant 2 " Malokarpat/–ská, –ské, –ský" doplnené jedným z výrazov uvedených v bode 4.</p> <p>Označenie "odrodové víno" alebo "značkové víno" možno uvádzať len súčasne s jedným z názvov druhu vína uvedenými v bode 4.</p> <p>Pri označovaní akostného vína s prívlastkom „neskorý zber“ možno namiesto</p>	

úplného označenia „akostné víno s prívlastkom neskorý zber“ používať skrátené označenie „neskorý zber“. Takáto forma označovania sa môže uplatňovať na všetky prívlastky uvedené v bode 4.

Pri označovaní vína s chráneným označením pôvodu podľa tejto špecifikácie v spojení s výrazom víno alebo vinohradnícky región možno použiť názov menšej zemepisnej jednotky, ktorou je názov rajónu, obce alebo honu, ak 100 % hrozna pochádza výlučne z tohto rajónu, obce alebo honu a tieto rajóny, obce alebo hony sa nachádzajú v Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Názov rajónu, obce alebo honu nie je možné použiť, ak je tento názov chráneným označením pôvodu vína. Pre chránené označenie pôvodu podľa tejto špecifikácie je povinné uvádzať na etikete výrobcu vína vo forme – názov výrobcu, adresa sídla ako aj členský štát sídla výrobcu. V prípade, že fľašovateľ aj výrobca sú rovnaký subjekt, stačí uvádzať fľašovateľa vo forme ako to uvádza zákon č. 313/2009 Z. z.

9. PODKLADY

a. Iný dokument(-y):

Opis:

Príloha č. 1 Priemerné hodnoty analytických parametrov vín za 5 rokov

Opis:

Príloha č. 2 Vysvetlenie k zvolenému právnomu základu pre oznamovanie

VI. ĎALŠIE INFORMÁCIE**1. ÚDAJE O SPROSTREDKOVATEĽOVI**

<i>Meno sprostredkovateľa:</i>	Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR
<i>Adresa:</i>	12 Dobrovičova 812 66 Bratislava Slovensko
<i>Tel.:</i>	+421 2 59 266 360
<i>fax:</i>	+421 2 59 266 358
<i>email(-y):</i>	jana.vargova@land.gov.sk,sona.lehocka@land.gov.sk,jan.kaderabek@land.gov.sk

2. ÚDAJE O ZAINTERESOVANEJ STRANE**3. LINK NA ŠPECIFIKÁCIU VÝROBKU**

<i>Odkaz:</i>	<input type="text"/>
---------------	----------------------

4. JAZYK ŽIADATEĽA:**5. ODKAZ NA E-BACCHUS**

Malokarpatská vinohradnícka oblasť , za ktorým môže nasledovať názov rajónu a/alebo menšej zemepisnej jednotky
, za ktorým môže nasledovať názov rajónu a/alebo menšej zemepisnej jednotky
, za ktorým môže nasledovať názov rajónu a/alebo menšej zemepisnej jednotky