

# Špecifikácia produktov pre chránené označenie pôvodu Malokarpat/-ská, -ské, -ský

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

### b) Opis vína

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 cukrnatosť, vína sú plné, s intenzívnou chuťou, s príjemnými kyselinkami, vhodné aj na archiváciu. Harmonické spojenie slnka, pohoria, rieky a výživnej pôdy vytvára vína, ktoré si obľúbite pre ich osviežujúcu ľahkosť, potešenie, úprimnosť. Pre vína s chráneným označením pôvodu Malokarpat/-ská, -ské, -ský je možné vyrábať nasledujúce druhy vín:

### 1. Víno s chráneným označením pôvodu (ďalej len „víno CHOP“)

#### 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 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.

### 2. 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 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: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky, pripúšťa sa menej výrazná vôňa.

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

### 3. Akostné víno s prívlastkom

kabinetné

neskorý zber

výber z hrozna

bobuľový výber

hrozienkový výber

cibébový výber alebo botrytický výber

ľadové víno

slamové víno

#### Analytické vlastnosti:

	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
hrozienkový 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

bez cukorný extrakt

najmenej 16,5 g/l

obsah titrovateľných kyselín

najmenej 3,5 g/l

#### Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: číre s iskrou, pripúšťa 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.

#### 4. Likérové víno

Likérové víno je produkt, ktorý sa získava z kvasiaceho hroznového muštu alebo vína a do ktorého bol pridaný neutrálny alkohol alebo destilát vínneho pôvodu.

##### Analytické vlastnosti:

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

##### Organoleptické vlastnosti:

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.

#### 5. Sekt V.O. a pestovateľský sekt

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.

##### Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 9,0 % obj.
celkový obsah alkoholu	najmenej 9,0 % obj.
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l,
bezucukorný 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

##### Organoleptické vlastnosti:

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.

#### c) osobitné enologické postupy použité pri výrobe vín

##### **Spoločné ustanovenia:**

100% hrozna na výrobu vína musí pochádzať z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti vymedzenej v písmene d). 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.

**Osobitné ustanovenia:**

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.

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.

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 „hrozienský 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* *Person*, 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.

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

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

Pre prídavné názvy „odrodové“ a „značkové“, platia tieto osobitné ustanovenia:

„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.

**d) vymedzenie príslušnej zemepisnej oblasti:**

Malokarpatská vinohradnícka oblasť je vinohradnícka oblasť, ktorá je ohraničená hranicami katastrálnych území obcí: Báhoň, Banka, Bernolákovo, Bílkove Humence, Biňovce, 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, Koplotovce, 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 Močidl'any, Prietržka, Radimov, Radošovce, Ratkovce, Ratnovce, Reca, Ružindol, Sasinkovo, Sekule, Senec, Siladice, Skalica, Slovenský Grob, Smolenice, Smolinské, Smrdáky, Sokolovce, Stupava, Suchá nad Parnou, Svätý Jur, Šalgočka, Šaštín-Stráže, Šelpice, Šenkvice, Šípkové, Špačince, Štefanov, Štefanová, Šúrovce, Tepličky, Tomášov, Trnava, Trnovec, Trstín, Unín, Veľké Kostol'any, Veľký Biel, Veľký Grob, Viničné, Vinosady, Vištuk, Vlčkovce, Voderady, Vrádište, Vrbové, Zavar, Závod, Zeleneč, Zemianske Sady, Zvončín.

**e) maximálne hektárové výnosy:**

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.	18 000 kg/ha
Pestovateľský sekt	16 000 kg/ha

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

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

	<b>Odroda</b>	<b>Synonymum</b>
MUŠTOVÉ BIELE	Aurelius	
	Bouvierovo 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 Otonel
	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	Zöldszilváni, 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 klewner, Pinot nero
	Svätovavrinecké	Szentlőrinc, Saint Laurent, Svatovařinecké
	Torysa	
	Váh	
	Zweigeltrebe	Rotburger, Blauer Zweigeltrebe, Zweigelt

### **g) údaje potvrdzujúce spojitosť**

#### *- 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 spráše, 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 vinič 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.

#### *- údaje 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 reduktívnym 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 súvislosť*

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 vinohradov 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.

#### **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 označenie pôvodu podľa písmena a) je povinný sa registrovať u žiadateľa chráneného označenia pôvodu. 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 označenie pôvodu podľa tejto špecifikácie možno používať v nasledovných variantoch:

Variant 1 "Malokarpatská vinohradnícka oblasť" doplnená jedným z výrazov uvedených v písmene b).

Variant 2 " Malokarpat/–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).

Pri označovaní akostného vína s prívlastkom „neskorý zber“ možno namiesto úplného označenia „akostné víno s prívlastkom neskorý zber“ používať skrátené označenie „neskorý zber“. Takáto forma označovania sa môže uplatňovať na všetky prívlastky uvedené v písmene b) odseku 3.



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.

**i) orgány overujúce súlad s ustanoveniami v špecifikácii**

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

– vedie evidenciu vinohradníkov, vinárov, obchodníkov a maloobchodníkov

- osvedčuje hrozno na účely výroby vína

- 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.