

OBECNÉ LEGISLATIVNÍ POŽADAVKY NA PRODUKCI VÍN

Legislativa

- **NAŘÍZENÍ EP A RADY (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty**
 - Příloha VII – definuje druhy výrobků z révy vinné – př. víno, šumivé víno, likérové víno, částečně zkvašený hroznový mošt, ...
 - Příloha VIII – schválené a zakázané enologické postupy
- **NAŘÍZENÍ KOMISE v přenesené pravomoci (EU) 934/2019, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o vinařské oblasti, kde lze zvýšit obsah alkoholu, povolené enologické postupy a omezení týkající se výroby a ošetření výrobků z révy vinné, minimální procentní podíl alkoholu pro vedlejší výrobky a jejich likvidaci a zveřejnění složek OIV;**
 - Povolené enologické postupy
- **PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 935/2019, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o analytické metody k určení fyzikálních, chemických a organoleptických vlastností výrobků z révy vinné a oznamování rozhodnutí členských států týkajících se zvýšení přirozeného obsahu alkoholu**
- **NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 273/2018, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o systém povolení pro výsadbu révy, registr vinic, průvodní doklady a certifikaci, evidenční knihu vstupů a výstupů, povinná prohlášení, oznámení a zveřejňování oznamovaných informací, ...**
- **PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 274/2018, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o systém povolení pro výsadbu révy, certifikaci, evidenční knihu vstupů a výstupů, povinná prohlášení a oznámení...**
- **ZÁKON č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství**

Produkce vína v ČR – jakostní vína stanovené pěstitelské oblasti

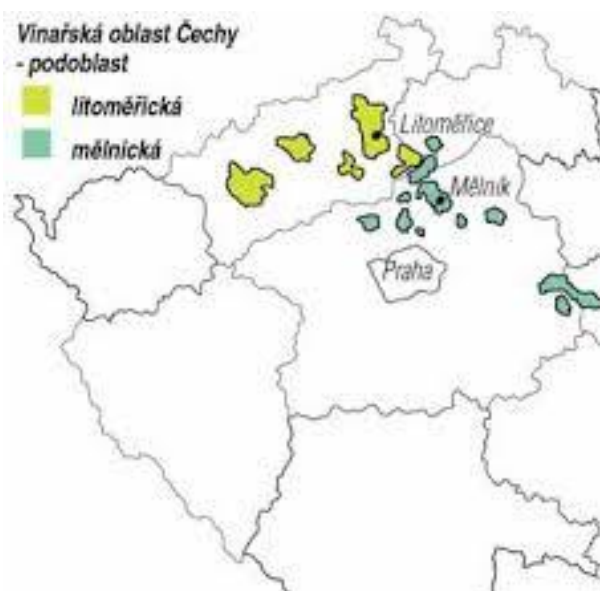
• Vinařská oblast Morava

- Vinařská **podoblast** – Znojemská, Velkopavlovická, Slovácká, Mikulovská
 - Vinařská **obec**
 - Viniční **trat'**



• Vinařská oblast Čechy

- Vinařská **podoblast** – Mělnická, Litoměřická
 - Vinařská **obec**
 - Viniční **trat'**



- Seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí a seznam odrůd, ze kterých je možno vyrábět jakostní víno s uvedením oblasti je uveden ve **vyhlášce č. 252/2010 Sb.**

Další požadavky týkající se pěstování hroznů (vinohradnictví)

- Nová výsadba révy a opětovná výsadba révy je možná pouze na základě povolení udělovaného ÚKZÚZ.
- Pěstitel je povinen vést záznamy o osázené viniční ploše a dosažených ha výnosech.
- Mají-li být vinné hrozny použity k výrobě jakostního vína stanovené oblasti, nesmí hektarový výnos vinice překročit 14 tun/ ha.
- Při překročení ha výnosu lze hrozny révy vinné použít pouze pro výrobu vína bez označení odrůdy, ročníku, bez označení tradičním výrazem, bez CHOP nebo CHZO, nebo uvést do oběhu pouze jako hrozny révy vinné určené pro výrobu takového vína.

Obecné požadavky týkající se výroby vína (vinařství), schválené enologické postupy

- Zahájení, přerušení a ukončení výroby produktů je výrobce povinen oznámit písemně ÚKZÚZ, nejpozději v den zahájení, přerušení nebo ukončení výroby produktů, zapisuje se do Registru vinic – přístupný na internetových stránkách Ministerstva zemědělství.
- Výrobce je povinen dodržovat požadavky na výrobu, jakost a zdravotní nezávadnost stanovené předpisy Evropské unie.
- Pouze enologické postupy a ošetřování podle předpisů Evropské unie, Vinařského zákona a prováděcího právního předpisu.
- Přidávání jakýchkoliv látek do vína je zakázáno, pokud nestanoví předpisy jinak.
- V prostorách používaných k výrobě, skladování, plnění, zpracování nebo uvádění do oběhu produktu nesmí být uchovávány látky, jejichž použití do produktu není povoleno, přičemž tyto látky lze použít k falšování produktu (například látky nahrazující mošt, aromatické látky, nedovolené prostředky k ošetřování vína apod.
- Je zakázáno konzervovat jakostní víno s přívlastkem chemickými látkami, s výjimkou oxidu siřičitého.
- MZe v případě nepříznivých povětrnostních podmínek může vydávat opatření obecné povahy, kterým povolí přikyselování některých produktů vyrobených v ČR z hroznů révy vinné sklizených v ČR.

V České republice se vína dělí kvalitativně dle cukernatosti hroznů při sklizni – je to důležité pro označování vín na jejich etiketě

Požadavky kladené na výrobu **zemského vína**

- hrozny musí být sklizeny na území České republiky
- hrozny musí dosáhnout cukernatosti nejméně 14 stupňů normalizovaného moštoměru
- hrozny musí pocházet výlučně z vinařské oblasti Čechy nebo výlučně z vinařské oblasti Morava a musí být v této oblasti zpracovány na víno

Požadavky kladené na výrobu **vína bez chráněného označení původu, chráněného zeměpisného označení nebo tradičního výrazu, s názvem odrůdy nebo označením ročníku**

- na etiketě nemůže být uvedena odrůda révy vinné uvedená ve Státní odrůdové knize a nesmí být uveden výraz "odrůdové víno"
- podléhá certifikaci SZPI

Požadavky kladené na výrobu **jakostního vína**

- výroba vína (s výjimkou stáčení) proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny
- nebyl překročen hektarový výnos
- vinné hrozny dosáhly cukernatosti nejméně 15°NM
- víno bylo SZPI zaříděno jako jakostní víno, jakostní víno odrůdové nebo jakostní víno známkové

Požadavky kladené na výrobu **jakostního vína s přívlastkem**

- výroba proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny
- nebyl překročen hektarový výnos
- víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, jejichž původ, cukernatost a hmotnost, popřípadě odrůda nebo směs odrůd anebo napadení ušlechtilou plísní šedou *Botrytis cinerea* byly ověřeny SZPI
- víno bylo SZPI zaříděno jako jakostní víno s přívlastkem

Jakostní víno s přívlastkem se vyrábí v druzích

- kabinetní víno (min. 19°NM)
- pozdní sběr (min 21°NM)
- výběr z hroznů (min 24°NM)
- výběr z bobulí (min 27°NM)
- výběr z cibéb (min 32 °NM nebo napadení ušlechtilou plísní šedou)
- ledové víno (min 27°NM)
- slámové víno (min 27°NM)

- ▶ °NM (cukernatost hroznů při sběru), jakost vín
 - ▶ **Zemské víno** – min 14 °NM
 - ▶ **Víno**
 - ▶ **Jakostní víno** – min 15 °NM
 - ▶ **Jakostní víno s přívlastkem**
 - ▶ Kabinetní víno – min 19 °NM
 - ▶ Pozdní sběr – min 21 °NM
 - ▶ Výběr z hroznů – min 24 °NM
 - ▶ Výběr z bobulí – min 27 °NM
 - ▶ Výběr z cibéb – min 32 °NM
 - ▶ Ledové víno – hrozny sklizeny při teplotách minus 7 °C a nižších a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 °NM
 - ▶ Slámové víno - hrozny byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně 3 měsíců, a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 °NM

Zatřídí se SZPI včetně šumivých vín

- **VYHLÁŠKA č. 88/2017 Sb., kterou se provádí některá ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství**
- **VYHLÁŠKA č. 254/2010 Sb., kterou se stanoví seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí**



Ukázka označení jakostního vína



Ukázka označení zemského vína



*Ukázka označení jakostního vína
 s přívlastkem*