

Stávající názvy vín – formální část**I. JEDINÝ DOKLAD****1. NÁZEV A TYP****a. Názvy, které mají být zapsány**

české (cs)

b. Druh zeměpisného označení:

CHZO – chráněné zeměpisné označení

2. DRUHY VÝROBKŮ Z RÉVY VINNÉ

- | |
|---|
| 1. Víno |
| 3. Likérové víno |
| 4. Šumivé víno |
| 8. Perlivé víno |
| 9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým |
| 11. Částečně zkvašený hroznový mošt |

3. POPIS VÍNA (VÍN)**bílé české zemské víno***Stručný textový popis*

České zemské víno je vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Nesmí být překročený hektarový výnos hroznů 14 t/ha.

Hrozny pro výrobu jakostního vína musí dosáhnout cukernatost nejméně 14°NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky stanovené prováděcím právním předpisem. Bílá zemská vína se vyznačují jemným ovocitě-květinovým aroma. Kyselinka bílých jakostních vín je výrazná, svěží, pikantní. Chuť bílých jakostních vín je jemná, harmonická s ovocitými tóny.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

červené české zemské víno

<i>Stručný textový popis</i>
České zemské víno je vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Nesmí být překročený hektarový výnos hroznů 14 t/ha. Hrozny pro výrobu jakostního vína musí dosáhnout cukernatost nejméně 14°NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky stanovené prováděcím právním předpisem. Červená zemská vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní, višní a sušených švestek. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah</i>	35

<i>těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

růžové české zemské víno

<i>Stručný textový popis</i>
České zemské víno je vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Nesmí být překročený hektarový výnos hroznů 14 t/ha. Hrozny pro výrobu jakostního vína musí dosáhnout cukernatost nejméně 14°NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky stanovené prováděcím právním předpisem. Růžová zemská vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma lesního a červeného ovoce. Ve vůni připomínají lesní jahody, maliny, třešně a višně. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

bílé likérové víno

<i>Stručný textový popis</i>

Likérové víno je výrobek, který vykazuje skutečný obsah alkoholu v rozmezí 15-22 % objemových a celkový obsah alkoholu nejméně 17% objemových. Výrobek musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu a nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu. Bílé likérové víno se vyznačuje ovocnými aromatickými tóny ve vůni a chuti vína. Z ovocných tónů jsou výrazné tóny zeleného jablka, citrusových plodů, hrozin a medové tóny. V tomto typu vín se často objevuje vyšší obsah zbytkového cukru. Chuť vína je plná, armonická. Barva vína je žlutá až zlatavá.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	15
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

červené likérové víno

<i>Stručný textový popis</i>	
Likérové víno je výrobek, který vykazuje skutečný obsah alkoholu v rozmezí 15-22 % objemových a celkový obsah alkoholu nejméně 17% objemových. Výrobek musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu a nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu. Červené likérové víno je typické tóny přezrálého červeného ovoce, zejména višní a třešní. V chuti jsou výrazné jemné tóny hořké čokolády. Barva vína je intenzivní, rubínová. Vína mají vyšší obsah zbytkového cukru.	

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	

<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	15
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

růžové likérové víno

<i>Stručný textový popis</i>
Likérové víno je výrobek, který vykazuje skutečný obsah alkoholu v rozmezí 15-22 % objemových a celkový obsah alkoholu nejméně 17% objemových. Výrobek musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu a nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu. Růžové likérové víno je typické tóny vyzrálého lesního ovoce, zejména lesních jahod a malin. Barva vína je nejčastěji tmavorůžová.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	15
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

bílé šumivé víno

<i>Stručný textový popis</i>

Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary při 20°C. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Bílá šumivá vína se vyznačují jemným ovocně-květinovým aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky a citrusových plodů. Chuť bílých šumivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

červené šumivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary při 20°C. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Červená šumivá vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní a višní. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	

<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

růžové šumivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary při 20°C. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno", "Panenská sklizeň" a "Klaret". Růžová šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešní a višní. Kyselina v růžových vínech je výraznější. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

bílé perlivé víno

<i>Stručný textový popis</i>

Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína nebo z produktů vhodných k získávání vína nebo jakostního vína, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno je možné označit názvem „jakostní perlivé víno“ pokud bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti. Je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Bílá vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma, s tóny zeleného jablka a citrusových plodů. Struktura kyselin bílých vín je ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí. Chuť bílých perlivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená až jemně zlatavá.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

červené perlivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína nebo z produktů vhodných k získávání vína nebo jakostního vína, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno je možné označit názvem „jakostní perlivé víno“ pokud bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti. Je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Červená vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

růžové perlivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína nebo z produktů vhodných k získávání vína nebo jakostního vína, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno lze označit názvem „jakostní perlivé víno“ je-li vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti. Je lze použít tradiční názvy "Klaret", "Panenské víno", "Panenská sklizeň". Růžová vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma. Aromatická struktura růžových perlivých vín je ovlivněná půdními podmínkami. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah</i>	

<i>těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

bílé perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

<i>Stručný textový popis</i>
Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. U tohoto druhu vína lze použít tradiční názvy "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Bílá vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma, s tóny zeleného jablka a citrusů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Chuť bílých perlivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená až jemně zlatavá.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Stručný textový popis

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Červená vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná.

Všeobecné analytické vlastnosti

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

růžové perlivé víno dosycené oxidem uhličitým*Stručný textový popis*

Tento výrobek je vyroben z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno", "Panenská sklizeň" a "Klaret". Růžová vína se vyznačují ovocitým aroma. Aromatická struktura růžových perlivých vín je ovlivněná půdními podmínkami. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

bílý částečně zkvašený hroznový mošt

<i>Stručný textový popis</i>
částečně zkvašený hroznový mošt obsahuje nejméně 1 % obj. skutečného obsahu alkoholu a nejvýše 3/5 celkového obsahu alkoholu. V podstatě tato definice znamená, že obsahuje alespoň 40 % nezkvašených cukrů. Obsahuje vysoké množství vitamínů skupiny B. Pro částečně zkvašený hroznový mošt, splňující určité podmínky je možno použít tradiční označení "Burčák". Bílý částečně zkvašený hroznový mošt je charakteristický jemným ovocným aroma nejčastěji muškátu, zeleného jablka a hrušky.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	

<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	
--	--

červený částečně zkvašený hroznový mošt*Stručný textový popis*

částečně zkvašený hroznový mošt obsahuje nejméně 1 % obj. skutečného obsahu alkoholu a nejvýše 3/5 celkového obsahu alkoholu. V podstatě tato definice znamená, že obsahuje alespoň 40 % nezakvašených cukrů. Obsahuje vysoké množství vitamínů skupiny B. Pro částečně zkvašený hroznový mošt, splňující určité podmínky je možno použít tradiční označení "Burčák". Červený částečně zkvašený hroznový mošt se vyznačuje aromatickým charakterem třešňí a višňí. Struktura kyselin je výraznější a méně harmonická, zejména díky vyššímu podílu kyseliny jablečné.

Všeobecné analytické vlastnosti

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
---	--

<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
--	--

<i>Minimální celková kyselost:</i>	
------------------------------------	--

<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
--	--

<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	
--	--

růžový částečně zkvašený hroznový mošt*Stručný textový popis*

částečně zkvašený hroznový mošt obsahuje nejméně 1 % obj. skutečného obsahu alkoholu a nejvýše 3/5 celkového obsahu alkoholu. V podstatě tato definice znamená, že obsahuje alespoň 40 % nezakvašených cukrů. Obsahuje vysoké množství vitamínů skupiny B. Pro částečně zkvašený hroznový mošt, splňující určité podmínky je možno použít tradiční označení "Burčák". Růžový částečně zkvašený hroznový mošt je typickým vůni třešňí a višňí. V chuti jsou patrné

výraznější třísloviny a kyseliny.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

4. POSTUPY VINIFIKACE

a. Základní enologické postupy

Bílé zemské víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Bílá vína se vyrábí s využitím moderních technologií řízeného kvašení v nerezových tancích s možností regulace teploty. Využívá se technologie aplikace čisté kultury kvasinek nebo spontánní kvašení přirozenou mikroflórou vinice. Kvašení probíhá v nerezových nádobách, dřevěných sudech nebo sudech barrique. U vín z některých odrůd se při kvašení v sudech může využít také jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách nebo v dřevěných sudech nebo sudech barrique.	

Červené zemské víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Červená vína se vyrábí technologií macerace modrých hroznů v nerezových vinifikátorech nebo otevřených dřevěných nádobách.	

Délka macerace se obvykle pohybuje mezi 5-21 dny. U některých odrůd se však může protáhnout až na dobu 1-2 měsíců. Během technologického procesu je možné využít spontánní makrooxidace a mikrooxidace. U červených vín se vždy využívá jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových tancích, dřevěných sudech nebo sudech barrique.

Růžové zemské víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Pro výrobu růžových vín se využívá technologie řízeného kvašení v nerezových nádobách s možností řízení teploty a aplikace čisté kultury kvasinek. Růžová jakostní vína se vyrábí technologií okamžitého lisování hroznů nebo krátkodobé macerace modrých hroznů v délce 2-12 hodin. Jablečno-mléčná fermentace se může využít pouze u ročníků s vysokým obsahem kyselin v hroznech. Zrání vín probíhá téměř výhradně v nerezových nádobách.	

Likérové víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Základem pro výrobu likérového vína je víno nebo částečně zkvašený hroznový mošt. Výrobek se získává přidáním destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu do částečně zkvašeného hroznového moštu nebo vína. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené likérové víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.	

Šumivé víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary (0,3 MPa) při 20°C. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben. Šumivé víno je možné označit tradičními výrazy "Panenská sklizeň", "Panenské víno" a "Klaret". Podmínky k použití těchto tradičních výrazů jsou definovány ve specifikaci výrobku.	

Perlivé víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína nebo z produktů vhodných k získávání vína nebo jakostního vína, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. Perlivé víno smí být plněno do nádob o objemu nejvýše 60 l. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.	

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno vykazuje skutečný obsah alkoholu nejméně 7% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. Perlivé víno smí být plněno do nádob o objemu nejvýše 60 l. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.	

Částečně zkvašený hroznový mošt

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Produkt vznikající z hroznového moštu ihned po zahájení kvašení. V České republice existuje pro částečně zkvašený hroznový mošt získaných z hroznů vypěstovaných výhradně na území České republiky tradiční název „Burčák“.	

Zrálo na kvasnicích (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	

Tato tradiční technologie znamená, že po vykvašení se víno nestáčí a ponechává se dlouhodobě zrát na celém podílu kvasničných kalů. Víno zraje na kvasničných kalech nejčastěji po dobu 3-6 měsíců. Tato technologie se označuje se jako „sur-lies“. „Lies“ znamená kvasinky, které po vykvašení zůstanou ve víně. Obvykle nedochází ke stáčení vína a víno zraje ve stejném sudu, ve kterém kvasilo. Během zrání vína dochází k autolýze kvasinek. Při autolýze kvasinek dochází k uvolňování mannoproteinů. Díky tomuto procesu dochází k velmi pozitivnímu zjemnění a zakulacení chuťových vlastností vína. Tato technologie se využívá jen u bílých a červených vín.

Školeno na kvasnicích (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Tato tradiční technologie znamená, že po vykvašení se víno nestáčí a ponechává se dlouhodobě zrát na celém podílu kvasničných kalů. Víno zraje na kvasničných kalech nejčastěji po dobu 3-6 měsíců. Tato technologie se označuje se jako „sur-lies“. „Lies“ znamená kvasinky, které po vykvašení zůstanou ve víně. Obvykle nedochází ke stáčení vína a víno zraje ve stejném sudu, ve kterém kvasilo. Během zrání vína dochází k autolýze kvasinek. Při autolýze kvasinek dochází k uvolňování mannoproteinů. Díky tomuto procesu dochází k velmi pozitivnímu zjemnění a zakulacení chuťových vlastností vína. Tato technologie se využívá jen u bílých a červených vín.	

Krášleno na kvasnicích (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Tato tradiční technologie znamená, že po vykvašení se víno nestáčí a ponechává se dlouhodobě zrát na celém podílu kvasničných kalů. Víno zraje na kvasničných kalech nejčastěji po dobu 3-6 měsíců. Tato technologie se označuje se jako „sur-lies“. „Lies“ znamená kvasinky, které po vykvašení zůstanou ve víně. Obvykle nedochází ke stáčení vína a víno zraje ve stejném sudu, ve kterém kvasilo. Během zrání vína dochází k autolýze kvasinek. Při autolýze kvasinek dochází k uvolňování mannoproteinů. Díky tomuto procesu dochází k velmi pozitivnímu zjemnění a zakulacení chuťových vlastností vína. Tato technologie se využívá jen u bílých a červených vín.	

Růžák (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
----------------------------------	---------------

Popis postupu:

Víno je možné označit termíny růžák" nebo "ryšák", pokud bylo víno vyrobeno ze směsi vinných hroznů nebo hroznového moštu z bílých, případně červených, a modrých vinných hroznů. Tento výraz je typický pouze pro vinařskou oblast Čechy a pro podoblasti Mělnickou a Litoměřickou.

Ryšák (tradiční výraz)*Typ enologického postupu:*

Kulturní zvyk

Popis postupu:

Víno je možné označit termíny růžák" nebo "ryšák", pokud bylo víno vyrobeno ze směsi vinných hroznů nebo hroznového moštu z bílých, případně červených, a modrých vinných hroznů. Tento výraz je typický pouze pro vinařskou oblast Čechy a pro podoblasti Mělnickou a Litoměřickou.

Rezerva (tradiční výraz)*Typ enologického postupu:*

Kulturní zvyk

Popis postupu:

Označení „rezerva“ je možné používat pouze pro tichá vína. Toto označení není možné používat pro šumivá nebo perlivá vína. Termín „rezerva“ je možné označit víno, které zrálo nejméně 24 měsíců v dřevěném sudu a následně v lahvi, z toho v sudu nejméně 12 měsíců u červeného vína a 6 měsíců u bílého nebo růžového vína.

Pěstitelský sekt (tradiční výraz)*Typ enologického postupu:*

Kulturní zvyk

Popis postupu:

Šumivé víno této kategorie by mělo splnit základní podmínku, že se výroba tohoto šumivého vína uskutečnila přímo u pěstitele révy vinné, jehož hrozny byly využité pro výrobu tohoto šumivého vína.

Panenská sklizeň (tradiční výraz)*Typ enologického postupu:*

Kulturní zvyk

Popis postupu:

Víno je možné označit termínem "panenská sklizeň" nebo "panenské víno", pokud víno pochází z první sklizně vinice; za první sklizeň vinice se považuje sklizeň uskutečněná ve třetím roce po výsadbě vinice. První sklizeň je pro každého vinaře zajímavá tím, že se ukáže první sklizeň hroznů v nové vinici, která může naznačovat potenciál terroir. Teprve stárnutím vinice však může docházet k výraznějšímu projevu terroir a odrůdy ve vyrobeném víně.

Panenské víno (tradiční výraz)*Typ enologického postupu:*

Kulturní zvyk

Popis postupu:

Víno je možné označit termínem "panenská sklizeň" nebo "panenské víno", pokud víno pochází z první sklizně vinice; za první sklizeň vinice se považuje sklizeň uskutečněná ve třetím roce po výsadbě vinice. První sklizeň je pro každého vinaře zajímavá tím, že se ukáže první sklizeň hroznů v nové vinici, která může naznačovat potenciál terroir. Teprve stárnutím vinice však může docházet k výraznějšímu projevu terroir a odrůdy ve vyrobeném víně.

Mladé víno (tradiční výraz)*Typ enologického postupu:*

Kulturní zvyk

Popis postupu:

Víno je možné označit jako "mladé víno", pokud je víno nabízeno ke spotřebě konečnému spotřebiteli nejpozději do konce kalendářního roku, ve kterém proběhla sklizeň vinných hroznů použitých k výrobě tohoto vína. Tento typ vína se nejčastěji vyrábí z ranějších odrůd révy vinné, jako jsou například Irsai Oliver, Müller Thurgau, Muškát moravský, Veltlínské červené rané, Modrý Portugal, Dornfelder, Svatovavřínecké a další. Bílá mladá vína jsou výrazněji aromatická, se svěží chutí a kyselinkou. Podobně je tomu také u růžových vín. Mladá červená vína se nejčastěji vyrábí technologiemi „teplé cesty“ nebo „karbonické macerace“, které zvýrazní ovocnost ve vůni a chuti mladých červených vín.

Archivní víno (tradiční výraz)*Typ enologického postupu:*

Kulturní zvyk

Popis postupu:

Víno je možné označit termínem "archivní víno", pokud je víno

uváděno do oběhu nejméně 3 roky po roku sklizně. Potenciál archivního vína se většinou rodí přímo ve vinici, v přirozených podmínkách „terroir“. Vína s charakterem „terroir“ jsou většinou vhodná také pro dlouhodobou archivaci. Během archivace dochází ke zrání vína v lahvích nebo dřevěných sudech a změnám v látkovém složení vína a také senzorických vlastnostech vína.

Klaret (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Víno je možné označit termínem „klaret“ pokud se jedná o bílé víno vyrobené z modrých vinných hroznů bez nakvášení. Pro výrobu tohoto typu vína jsou vhodné modré odrůdy révy vinné, které mají nižší obsah červených barviv ve slupkách bobulí. Hrozny se hned po sklizni lisují a získaný mošt se zpracovává technologií výroby bílého vína.	

Mešní víno (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
„Mešní víno“ splňuje požadavky pro účely církví nebo náboženských společností. Podmínkou uvádění takového vína do oběhu je písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu. „Víno musí být přírodní z plodů révy vinné a nezkažené“. Toto je základní sdělení „Kodexu kanonického práva katolické církve „Codex Iuris Canonici 1983 (CIC). Podobnou charakteristiku uvádí i předpis Římské kurie z roku 1706.	

Košer víno (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
„Košer víno“ („Košer“) splňuje požadavky pro účely církví nebo náboženských společností. Podmínkou uvádění takového vína do oběhu je písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu. Košer vína vyrábějí ortodoxní židé tak, aby splňovala požadavky judaismu. Znamená to mimo jiné, že od zpracování hroznů až po zátkování lahví se celého výrobního procesu mohou účastnit pouze židé světící šabat (sobotu). Celá výroba košer vín je plně oddělena od výroby ostatních vín. Do košer vín je možné přidávat pouze košer přísady.	

Košer (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
„Košer víno“ („Košer“) splňuje požadavky pro účely církví nebo náboženských společností. Podmínkou uvádění takového vína do oběhu je písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu. Košer vína vyrábějí ortodoxní židé tak, aby splňovala požadavky judaismu. Znamená to mimo jiné, že od zpracování hroznů až po zátkování lahví se celého výrobního procesu mohou účastnit pouze židé světící šabat (sobotu). Celá výroba košer vín je plně oddělena od výroby ostatních vín. Do košer vín je možné přidávat pouze košer přísady.	

Labín (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
„Labín“ je tradiční označení klaretů vyrobených v Polabí a zejména na Mělnicku. Labín vzniká lisováním celých modrých hroznů odrůd Rulandské modré a Modrý Portugal. Vylisovaný mošt je jen jemně narůžovělá, klaret je tedy bílé víno z modrých hroznů. Zachovává si svěžest typickou pro bílá vína a mohutnou chuť červených vín.	

Premium (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Termínem „premium“ je možné označit vína, která byla vyrobena z hroznů, které byly nejméně z 30 % napadeny šedou hnilobou hroznů révy (<i>Botrytis cinerea</i>).	

Burčák (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Částečně zkvašený hroznový mošt, k jehož výrobě byly použity hrozny výhradně z oblasti Čech se může označit tradičním výrazem "Burčák".	

b. Maximální výnosy*Maximální výnos:*

14000 kg hroznů na hektar

5. VYMEZENÁ OBLAST

Vinařský region Čech není souvislý, ale skládá se z jednotlivých příznivých lokalit ležících na chráněných jižních svazích v nižší nadmořské výšce. Většinou se rozprostírají kolem toků českých řek Vltavy, Labe, Berounky a Ohře. Viniční obce se nachází v okresech Most, Litoměřice, Ústí nad Labem a také ve Středočeském kraji. Část vinic je situovaná v údolí řeky Labe, vinice se nachází také na území Prahy. Dále se rozprostírají v údolí řeky Berounky. Velkým centrem vinařství je město Mělník a jeho okolí. a okolí měst Kralupy nad Vltavou a Slaný. Další významné centrum vinařství je soustředěné v okolí měst Čáslavi a Kutné Hory. Konkrétní vymezení oblasti je uvedeno ve specifikaci produktu.

6. HLAVNÍ MOŠTOVÉ ODRŮDY

Zweigeltrebe
Vrboska
Veritas
Veltlínské zelené (syn. Grüner Veltliner)
Veltlínské červené rané (syn. Malvasier, Malvasia)
Tramín červený (syn. Tramín, Gewürztraminer)
Sylvánské zelené (syn. Sylvánské, Grüner Silvaner)
Svatovavřínecké (syn. Saint Laurent)
Sevar
Savilon
Sauvignon (syn. Sauvignon blanc)
Ryzlink vlašský (syn. Welschriesling)
Ryzlink rýnský (syn. Rheinriesling, Riesling)
Rulandské šedé (syn. Pinot gris)
Rulandské modré (syn. Pinot noir)
Rulandské bílé (syn. Pinot blanc)
Rubinet
Rinot
Pálava
Neuburské (syn. Neuburger)

Neronet
Nativa
Muškát Ottonel (syn. Muscat Ottonel)
Muškát moravský (syn. MOPR)
Müller Thurgau (syn. Rivaner)
Modrý Portugal (Blauer Portugieser, Portugieser Blau)
Merlot
Malverina
Lena
Laurot
Kofranka
Kerner
Jakubské
Irsay Oliver
Hibernal
Fratava
Frankovka (syn. Lemberger, Blaufränkisch)
Florianka
Erilon
Dornfelder
Domina
Děvín
Chardonnay
Cerason
Cabernet Sauvignon
Cabernet Moravia
Cabernet Dorsa
Blauburger
Auxerrois
Aurelius
Ariana
André
Alibernet
Agni
Acolon
* Zweigeltrebe (OIV)
** všechny další odrůdy uznané ve všech členských státech EU ve smyslu článku 120A NR č.1234/2007 (OTHER)

* Veritas B (OIV)
* Cabernet-Sauvignon N (OIV)
* Cabernet Moravia N (OIV)
** Bílý Portugal (OTHER)
* Aurelius (OIV)
* Ariana N (OIV)
* André (OIV)
* Alibernet (OIV)
* Agni N (OIV)
* 19 Cabernet Sauvignon (MAIN)
* 18 Veltlínské červené rané (MAIN)
* 17 André (MAIN)
* 16 Muškát moravský (MAIN)
* 15 Neuburské (MAIN)
* 14 Tramín červený (MAIN)
* 13 Modrý Portugal (MAIN)
* 12 Rulandské modré (MAIN)
* 11 Rulandské šedé (MAIN)
* 10 Chardonnay (MAIN)
* 09 Rulandské bílé (MAIN)
* 08 Sauvignon (MAIN)
* 07 Zweigeltrebe (MAIN)
* 06 Frankovka (MAIN)
* 05 Ryzlink rýnský (MAIN)
* 04 Ryzlink vlašský (MAIN)
* 03 Svatovavřínecké (MAIN)
* 02 Veltlínské zelené (MAIN)
* 01 Müller Thurgau (MAIN)
* Frankovka (OIV)
* Devín B (OIV)
* Kerner B (OIV)
** Kamenorůžák bílý (OTHER)
* Irsay Oliver (OIV)
** Damascenka (OTHER)
* Chardonnay B (OIV)
* Pálava B (OIV)
* Neuburské B (OIV)
* Neronet N (OIV)

* Muškát Ottonel B (OIV)
* Muškát Moravský B (OIV)
* Muller-Thurgau B (OIV)
* Modrý Portugal N (OIV)
** Modrý Janek (OTHER)
** Modrava (OTHER)
** Mladen (OTHER)
* Merlot N (OIV)
* Malverina B (OIV)
* Lena B (OIV)
* Sylvanské Zelené B (OIV)
* Svatovavrinecké N (OIV)
** Šedý Portugal (OTHER)
* Sauvignon B (OIV)
* Ryzlink Vlašský B (OIV)
* Ryzlink Rýnský B (OIV)
** Ryzlink buketový (OTHER)
** Rulenska (OTHER)
* Rulandské šedé B (OIV)
* Rulandské Modré N (OIV)
* Rulandské Bílé B (OIV)
* Veltlínské Zelené B (OIV)
** Veltlínské červenobílé (OTHER)
* Veltlínské Červené Rané (OIV)
* Tramín Červený B (OIV)
** Tramín bílý (OTHER)
** Ranuše muškátová (OTHER)
** Prachttraube (OTHER)

7. POPIS SOUVISLOSTI (SOUVISLOSTÍ)

bílé české zemské víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílá zemská vína se vyznačují jemným ovocitě-květinovým aroma. Kyselinka bílých jakostních vín je výrazná, svěží, pikantní. Struktura kyselin souvisí především s klimatickými podmínkami oblasti a reliéfem krajiny příznivými pro zrání bílých odrůd. Chuť bílých jakostních vín je jemná, harmonická s ovocitými tóny a je ovlivněna geologickým podložím regionu tvořeném především čedičem a vápencem.

červené české zemské víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červená zemská vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní, višní a sušených švestek. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Na charakteru vůni a chuti se velmi dobře projevují klimatické podmínky stanoviště. Vyzrálост tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína.

růžové české zemské víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžová zemská vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma lesního a červeného ovoce. Ve vůni připomínají lesní jahody, maliny, třešně a višně. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Struktura kyselin souvisí s chladnějšími podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Charakter českých růžových vín je výrazně ovlivněný především klimatickými podmínkami a reliéfem viničních tratí. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

bílé likérové víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílé likérové víno se vyznačuje ovocnými aromatickými tóny ve vůni a chuti vína. Z ovocných tónů jsou výrazné tóny zeleného jablka, citrusových plodů, hroznů a medové tóny. Aromatické tóny ve víně jsou ovlivněné podmínkami terroir, zejména klimatickými a půdními podmínkami. V tomto typu vín se často objevuje vyšší obsah zbytkového cukru. Chuť vína je plná, harmonická. Barva vína je žlutá až zlatavá.

červené likérové víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červené likérové víno je typické tóny přezrálého červeného ovoce, zejména višní a třešní. V chuti jsou výrazné jemné tóny hořké čokolády. Aromatický charakter vína souvisí s klimatickými podmínkami podoblasti a zejména délce trvání slunečního svitu a

intenzitě slunečního záření. Barva vína je intenzivní, rubínová. Vína mají vyšší obsah zbytkového cukru.

růžové likérové víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžové likérové víno je typické tóny vyzrálého lesního ovoce, zejména lesních jahod a malin. Aromatický charakter vína souvisí s klimatickými podmínkami podoblasti a zejména délce trvání slunečního svitu a intenzitě slunečního záření. Chuť vína je výrazněji ovlivněná technologií výroby než podmínkami terroir. Barva vína je nejčastěji tmavorůžová.

bílé šumivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílá šumivá vína se vyznačují jemným ovocitě-květinovým aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína pikantní a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí. Chuť bílých šumivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená.

červené šumivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červená šumivá vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní, višní a sušených švestek. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyzrállost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína z Čech.

růžové šumivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžová šumivá vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma lesního ovoce. Ve vůni připomínají lesní jahody a maliny. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná hlubšími půdami ve viničních tratích. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Struktura kyselin souvisí s chladnějšími podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

bílé perlivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílá vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma, s tóny zeleného jablka a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí. Chuť bílých perlivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená až jemně zlatavá.

červené perlivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červená vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyzrállost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína z Čech.

růžové perlivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžová vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma. Aromatická struktura růžových perlivých vín je ovlivněná půdními podmínkami. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

bílé perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílá vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma, s tóny zeleného jablka a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí. Chuť bílých perlivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená až jemně zlatavá.

červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červená vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná.

Vyzrálost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína.

růžové perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžová vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma. Aromatická struktura růžových perlivých vín je ovlivněná půdními podmínkami. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

bílý částečně zkvašený hroznový mošt

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílý částečně zkvašený hroznový mošt je charakteristický jemným ovocitým aroma nejčastěji muškátu, zeleného jablka a hrušky. Struktura kyselin je výraznější. Aromatický charakter a struktura kyseliny souvisí především s klimatickými podmínkami a slunečním svitem. V chuti se je možné setkat s jemnými hořčinami, které mohou souviset s půdními podmínkami.

červený částečně zkvašený hroznový mošt

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červený částečně zkvašený hroznový mošt se vyznačuje aromatickým charakterem třešní a višní. Struktura kyselin je výraznější a méně harmonická, zejména díky vyššímu podílu kyseliny jablečné. Tříslovina je výraznější. Kyseliny a třísloviny jsou výrazně ovlivněné klimatickými podmínkami stanoviště.

růžový částečně zkvašený hroznový mošt

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžový částečně zkvašený hroznový mošt je typickým vůni třešní a višní. V chuti jsou patrné výraznější třísloviny a kyseliny. Struktura aromatických látek, kyselin a tříslovin je nejvýrazněji ovlivněná reliéfem stanoviště, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami.

8. DALŠÍ ZÁKLADNÍ PODMÍNKY

<i>Právní základ:</i>	Ve vnitrostátních právních předpisech
<i>Druh další podmínky:</i>	Dodatečná ustanovení týkající se označování
<i>Popis podmínky:</i>	
Dle ustanovení zákona č.321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění pozdějších předpisů.	

II. DALŠÍ INFORMACE

1. VŠEOBECNÉ INFORMACE

<i>Rovnocenné výrazy:</i>	
<i>Tradičně používaný název:</i>	Ne
<i>Jazyk žádosti:</i>	čeština
<i>Právní základ oznamované změny:</i>	Článek 118s nařízení (ES) č. 1234/2007
<i>Tyto technické podklady obsahují změny přijaté v souladu s:</i>	

2. KONTAKTNÍ ÚDAJE

a. Údaje o žadateli

<i>Jméno a titul žadatele</i>	Vinařský fond
<i>Právní postavení, velikost a složení (v případě právnických osob):</i>	právnícká osoba vzniklá podle zákona č. 321/2004 Sb.
<i>Státní příslušnost:</i>	Česká republika
<i>Adresa:</i>	3/5 Žerotínovo náměstí 60182 Brno Česká republika
<i>Telefon:</i>	+420 541 652 471
<i>Fax:</i>	+420 541 652 479
<i>E-mail(y):</i>	info@vinarskyfond.cz,dolansky@vinarskyfond.cz

b. Údaje o zprostředkovateli

<i>Jméno zprostředkovatele:</i>	Úřad průmyslového vlastnictví
<i>Adresa:</i>	2A Antonína Čermáka 16068 Praha Česká republika
<i>Telefon:</i>	+420 220 383 289
<i>Fax:</i>	+420 224 324 718
<i>E-mail(y):</i>	sgotzova@upv.cz,ikoutna@upv.cz,posta@upv.cz

c. Údaje o zainteresovaném subjektu

--

d. Kontaktní údaje příslušných kontrolních orgánů

<i>Název příslušného kontrolního orgánu</i>	Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI)
<i>Adresa:</i>	15 Květná 603 00 Brno Česká republika
<i>Telefon:</i>	+420 543 540 111
<i>Fax:</i>	
<i>E-mail(y):</i>	info@szpi.gov.cz,podatelna@szpi.gov.cz,podatelna@ukzuz.cz

<i>Název příslušného kontrolního orgánu</i>	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ)
<i>Adresa:</i>	2 Hroznová 656 06 Brno Česká republika
<i>Telefon:</i>	+420 543 548 111
<i>Fax:</i>	
<i>E-mail(y):</i>	ukzuz@ukzuz.cz

e. Kontaktní údaje kontrolních subjektů

--

3. TRADIČNÍ VÝRAZY**a. Bod a)**

Zemské víno

b. Bod b)

Školeno na kvasnicích
Krášleno na kvasnicích

Zrálo na kvasnicích
Ryšák
Růžák
Rezerva
Premium
Pozdní sběr
Pěstitelský sekt (*)
Panenská sklizeň
Panenské víno
Mešní víno
Mladé víno
Labín
Košer, Košer víno
Klaret
Burčák
Archivní víno

4. Oblast NUTS

CZ05	Severovýchod
CZ04	Severozapad
CZ032	Plzenský kraj
CZ02	Střední Čechy
CZ01	Praha

5. VEDLEJŠÍ MOŠTOVÉ ODRŮDY

--

6. PODPŮRNÉ MATERIÁLY

a. Specifikace produktu:

Status:	Připojeno
Název souboru:	CHZO_ceske_SPECIFIKACE_final.pdf

b. Vnitrostátní rozhodnutí o schválení:

<i>Název souboru:</i>	Zákon _321_2004_Sb.pdf
<i>Právní odkaz:</i>	http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html
<i>Název souboru:</i>	Vyhlaska_323_2004_Sb.pdf
<i>Právní odkaz:</i>	http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2004-323-vino.html
<i>Název souboru:</i>	Vyhlaska_254_2010_Sb.pdf
<i>Právní odkaz:</i>	http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2010-254.html
<i>Název souboru:</i>	Vyhlaska_324_2004_Sb.pdf
<i>Právní odkaz:</i>	http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2004-324-viceoblasti.html

c. Další dokument(y):

<i>Název souboru:</i>	CHZO_ceske_SPECIFIKACE_zmeny.docx
<i>Popis:</i>	Specifikace produktu v režimu změn

d. Mapy vymezené oblasti

<i>Název souboru:</i>	Vinarske oblasti a podoblasti CR_2.pdf
<i>Popis:</i>	

e. Poznámka pro Evropskou komisi

--

7. ODKAZ NA SPECIFIKACI VÝROBKU

<i>Odkaz:</i>	
---------------	--

8. ODKAZ NA E-BACCHUS

--