

Stávající názvy vín – formální část

I. JEDINÝ DOKLAD

1. NÁZEV A TYP

a. Názvy, které mají být zapsány

Novosedelské Slámové víno (cs)

b. Druh zeměpisného označení:

CHOP - chráněné označení původu

2. DRUHY VÝROBKŮ Z RÉVY VINNÉ

1. Víno

15. Víno ze sušených hroznů

3. POPIS VÍNA (VÍN)

červené Novosedelské slámové víno

Stručný textový popis

Červená Novosedelská slámová vína jsou charakteristická barvou červeného zlata s odlesky mědi. Vůně je široce strukturovaná, zpočátku převládají ovocné tóny medovice, zralých červených plodů, (višně, třešně, lesní jahody) v dalších vrstvách vystupuje kořenitý buket skořice a hřebíčku. V chuti jsou mohutná, plná, robustní, avšak velice elegantní s mimořádně vyváženou dochutí medové sladkosti, tříslovin a pikantní kyselinky.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

35

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

6

Minimální celková kyselost:

6 vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	35
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	400

bílé Novosedelské slámové víno

<i>Stručný textový popis</i>	
Bílá Novosedelská slámová vína jsou charakteristická široce strukturovanou vůní. Z počátku převládají ovocné a nebo květinovo-medové tóny, které v dalších vrstvách přechází do buketu dobře vyzrálých až přezrálých tónů ovoce, kandovaného ovoce, přezrálých tropických plodů nebo sušeného ovoce. V chuti je mohutné, plné, robustní, avšak velice elegantní s mimořádně vyváženou dochutí medové sladkosti, kořenitosti, ovocnosti a pikantní kyselinky.	

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	35
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	6
<i>Minimální celková kyselost:</i>	6 vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	35
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	400

Víno ze sušených hroznů

<i>Stručný textový popis</i>	
Vlastnosti tohoto druhu výrobku jsou dle národní legislativy identické s výrobkem „Jakostní víno s přívlastkem Slámové víno“, který je již v tomto oddíle popsán.	

<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

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Hrozny s vynikajícím zdravotním stavem se suší zásadně na slámě po dobu 4 až 6 měsíců, dokud nedosáhnou požadované cukernatosti. Následně se hrozny ze slámy vybírají a lisují celé i se stopkou. Velmi šetrné lisování probíhá asi 36 hodin. Kvašení moštů je velmi pomalé, kdy alkohol dosahuje zhruba 11% a zbytkový cukr je v rozmezí 250 - 370g/l. Následně slámové víno dozrává v sudech nebo nerezových kádích, podle potřeby a požadavků na výsledný produkt. Hrozny pro výrobu Novosedelského slámového vína musí pocházet z určených viničních tratí v obci Novosedly a jejich zpracování i konečná výroba produktu je možná opět pouze v obci Novosedly.	

b. Maximální výnosy

<i>Maximální výnos:</i>
7000 kg hroznů na hektar

5. VYMEZENÁ OBLAST

Obec Novosedly se nachází v Jihomoravském kraji, v jihozápadní části okresu Břeclav. Sousedí s obcemi Brod nad Dyjí, Dobré Pole, Drnholec, Jevišovka a Nový Přerov. Hrozny pro výrobu

Novosedelského slámového vína je možné pěstovat pouze na těchto viničních tratích:
 Stará hora, Růžová hora, U Božích muk, Nad sklepy, Slunečná, Kamenný vrch, Janův vrch.
 Geologické podloží je tvořeno především štěrkovými jíly s vysokým obsahem vápníku.

6. HLAVNÍ MOŠTOVÉ ODRŮDY

Veltlínské červené rané (syn. Malvasier, Malvasia)
Ryzlink vlašský (syn. Welschriesling)
Ryzlink rýnský (syn. Rheinriesling, Riesling)
Neuburské (syn. Neuburger)
Frankovka (syn. Lemberger, Blaufränkisch)
* 18 Veltlínské červené rané (MAIN)
* 15 Neuburské (MAIN)
* 06 Frankovka (MAIN)
* 05 Ryzlink rýnský (MAIN)
* 04 Ryzlink vlašský (MAIN)
* Frankovka (OIV)
* Neuburské B (OIV)
* Ryzlink Vlašský B (OIV)
* Ryzlink Rýnský B (OIV)
* Veltlínské Červené Rané (OIV)

7. POPIS SOUVISLOSTI (SOUVISLOSTÍ)

červené Novosedelské slámové víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

červené Slámové víno je typické tóny vyzrálého lesního ovoce ve vůni a chuti. V chuti a vůni jsou dominantní především tóny lesních jahod, třešní a višní. V dochuti jsou výrazné kořenité tóny. Barva vína je červeno-zlatá. Vyzrállost aromatického charakteru je ovlivněná kombinací půdních podmínek a průběhem počasí v září a říjnu. Velký vliv má také zbarvení povrchu viničních půd a obsah aktivního vápna v půdě. V chuti je výrazný obsah zbytkového cukru.

bílé Novosedelské slámové víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Charakter bílého slámového vína je ovlivněný klimatickými

podmínkami během zrání hroznů, zejména teplotou, slunečním svitem a četností srážek. Příznivá expozice viničních tratí, proudění vzduchu a dokonalé oslunění se pozitivně projeví v chuti a vůni slámových vín. Velký vliv na vlastnosti vín má také vápenaté podloží viničních tratí. V chuti a vůni se potom výrazně projevují ovocné tóny nazrálých jablek, meruněk, tropických plodů a medu. Barva vína je zlatá nebo zlatožlutá. Výrazný podíl zbytkového cukru se odráží na harmonii a chuťové plnosti vína.

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 73 odst. 1 písm. b) nařízení (ES) č. 607/2009
<i>Tyto technické podklady obsahují změny přijaté v souladu s:</i>	

2. KONTAKTNÍ ÚDAJE

a. Údaje o žadateli

<i>Jméno a titul žadatele</i>	Ing. Petr Marcinčák
<i>Právní postavení, velikost a složení (v případě právnických osob):</i>	Zemědělský podnikatel - fyzická osoba nezapsaná v obchodním rejstříku
<i>Státní příslušnost:</i>	Česká republika
<i>Adresa:</i>	6 Vinařská 69201 Mikulov Česká republika
<i>Telefon:</i>	+420736489351
<i>Fax:</i>	+420519513750
<i>E-mail(y):</i>	petr@marcincak.cz,vino@marcincak.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

<i>Jméno a titul zainteresovaného subjektu:</i>	Vinařský fond
<i>Právní postavení, velikost a složení (v případě právnických osob):</i>	právnická 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

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

<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,podatelna@ukzuz.cz

e. Kontaktní údaje kontrolních subjektů

--

3. TRADIČNÍ VÝRAZY

a. Bod a)

Víno s přívlastkem
Jakostní víno s přívlastkem

b. Bod b)

--

4. Oblast NUTS

CZ064	Jihomoravský kraj
-------	-------------------

5. VEDLEJŠÍ MOŠTOVÉ ODRŮDY

** všechny další odrůdy uznané ve všech členských státech EU ve smyslu článku 120A NR č.1234/2007 (OTHER)
Acolon
Agni
Alibernet
André
Ariana
Aurelius
Auxerrois
Blauburger
Cabernet Dorsa
Cabernet Moravia
Cabernet Sauvignon
Cerason
Chardonnay
Děvín
Domina
Dornfelder
Erilon
Florianka

Fratava
Hibernal
Irsay Oliver
Jakubské
Kerner
Kofranka
Laurot
Lena
Malverina
Merlot
Modrý Portugal (Blauer Portugieser, Portugieser Blau)
Müller Thurgau (syn. Rivaner)
Muškát moravský (syn. MOPR)
Muškát Ottonel (syn. Muscat Ottonel)
Nativa
Neronet
Pálava
Rinot
Rubinet
Rulandské bílé (syn. Pinot blanc)
Rulandské modré (syn. Pinot noir)
Rulandské šedé (syn. Pinot gris)
Sauvignon (syn. Sauvignon blanc)
Savilon
Sevar
Svatovavřínecké (syn. Saint Laurent)
Sylvánské zelené (syn. Sylvánské, Grüner Silvaner)
Tramín červený (syn. Tramín, Gewürztraminer)
Veltlínské zelené (syn. Grüner Veltliner)
Veritas
Vrboska
Zweigeltrebe

6. PODPŮRNÉ MATERIÁLY

a. Specifikace produktu:

Status:	Připojeno
Název souboru:	CHOP_Novosedelske_slamove_vino_SPECI

	FIKACE_final.pdf
--	------------------

b. Vnitrostátní rozhodnutí o schválení:

<i>Název souboru:</i>	Osvedceni_o_zapisu_N_S_V.pdf
<i>Právní odkaz:</i>	http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=218&plang=cs
<i>Název souboru:</i>	Zakon_452_2001_Sb.pdf
<i>Právní odkaz:</i>	http://www.upv.cz/cs/pravni-predpisy/narodni/zakony.html
<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_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

c. Další dokument(y):

<i>Název souboru:</i>	Novosedelske slamove vino-narodni zadost_2008.pdf
<i>Popis:</i>	Národní žádost-Novosedelské slámové víno

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

d. Mapy vymezené oblasti

<i>Název souboru:</i>	mapa_Novosedly_1.pdf
<i>Popis:</i>	Mapa vinic v obci Novosedly 1

<i>Název souboru:</i>	mapa_Novosedly_2.pdf
	Mapa vinic v obci Novosedly 2

<i>Popis:</i>	
---------------	--

<i>Název souboru:</i>	breclav.mza.cz_.pdf
<i>Popis:</i>	mapa umístění obce Novosedly v okrese Břeclav

e. Poznámka pro Evropskou komisi

--

7. ODKAZ NA SPECIFIKACI VÝROBKU

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

8. ODKAZ NA E-BACCHUS

--