

ŠPECIFIKÁCIA

NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1308/2013,
ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami

ŽIADOSŤ O ZÁPIS: ČLÁNOK 94 „SKALICKÝ RUBÍN” CHOP (x) CHZO (-)

2. Špecifikácia

(súhrn požiadaviek podľa článku 94 ods.2)

2.1. NÁZOV: „SKALICKÝ RUBÍN”

2.2. Opis vína

Skalický rubín je červené víno, ktoré je získané výhradne úplným alebo čiastočným alkoholovým skvasením čerstvého hrozna výhradne z odrôd Frankovka modrá, Svätovavrinecké a Modrý Portugal. Toto víno musí byť vyrobené len z hrozna dopestovaného na presne ohraničenom území kopca Vintoperk, ktorý má charakteristické zloženie pôdy dávajúce tomuto vínu výsledný charakter. Víno je charakteristické svojou plnou chuťou, výrazným obsahom tanínov a svojou farbou, od ktorej sa odvíja aj historický názov tohto vína.

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 9,5 % obj.
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l
obsah bezcukorného extraktu	najmenej 16 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 150 mg/l ak je obsah zvyškového cukru vyšší ako 5 mg/l, najviac 200 mg/l
obsah zvyškového cukru	najviac 6 g/l
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,2 g/l

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť – víno musí byť číre s iskrou, pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty, jemné kryštáliky vínneho kameňa, slabo vyzrážané farbivo.

Farba – víno musí mať rubínovo červenú farbu vyššej intenzity, ktorá môže byť pri starších ročníkoch menej intenzívna a môže dosahovať odtieň až do hnedá.

Vôňa – typická, ovocná, bez rušivých tónov, pri fľašovej zrelosti pripomína slivky až slivkový lekvár.

Chuť – čistá, plná, harmonická.

2.3. Osobitné enologické postupy:

Spoločné ustanovenia:

100 % hrozna použitého na výrobu tohto vína musí pochádzať z vymedzenej zemepisnej jednotky uvedenej v bode 2.4. tejto špecifikácie. Spracovanie sa musí uskutočniť vo vymedzenej oblasti z dôvodu kontroly použitej suroviny a technologického spracovania. Fľašovanie môže prebiehať aj

mimo tohto územia, avšak len hotového vína, ktoré sa už nesmie po vyexpedovaní z prevádzky na danom území upravovať.

Spôsob výroby vína:

Víno je zmesou povolených odrôd, ktorej výroba je možná dvomi spôsobmi:

- a) Výroba vína pomocou zmiešania príslušných odrôdových vín vyrobených osobitne a zmiešaných po ich technologickom spracovaní v pomere uvedenom v bode 2.6.
- b) Výroba vína spoločným alkoholovým kvasením odrôd čerstvého hrozna uvedených v bode 2.6.

Na výrobu vína musí hrozno pri zbere dosiahnuť cukornatosť najmenej 16 °NM. Hrozno alebo hroznový mušt je možné obohatiť, a to najviac do 24 °NM, pričom mušt je možné obohatiť podľa osobitného predpisu – nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013.

Označenie vína musí byť v súlade s nariadením komisie (ES) č. 607/2009, ktorým sa ustanovujú určité podrobné pravidlá vykonávania nariadenia Rady (ES) č. 479/2008, pokiaľ ide o chránené označenia pôvodu a zemepisné označenia, tradičné pojmy, označovanie a obchodnú úpravu určitých vinárskych výrobkov.

Tradičný výraz „akostné víno“ možno použiť len ak hrozno, z ktorého bolo víno vyrobené, dosiahlo cukornatosť najmenej 16 °NM, najvyšší hektárový výnos neprekročil 17500 kg/ha, skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 9, 5 % objemu a obohacovanie sa uskutočnilo podľa osobitného predpisu, najviac do 24 °NM.

Tradičný výraz „akostné víno s prívlastkom kabinetné“ možno použiť ak bolo víno vyrobené z hrozna osvedčeného kontrolným ústavom s cukornatosťou najmenej 19°NM a najvyšším hektárovým výnosom 12000 kg/ha, víno nebolo obohacované, víno nebolo chemicky konzervované s výnimkou použitia oxidu siričitého a skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 9, 5 % objemu.

Tradičný výraz „akostné víno s prívlastkom neskorý zber“ možno použiť ak bolo víno vyrobené z hrozna osvedčeného kontrolným ústavom s cukornatosťou najmenej 21°NM a najvyšším hektárovým výnosom 12000 kg/ha, víno nebolo obohacované, víno nebolo chemicky konzervované s výnimkou použitia oxidu siričitého a skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 9, 5 % objemu.

Tradičný výraz „akostné víno s prívlastkom výber z hrozna“ možno použiť ak bolo víno vyrobené z hrozna osvedčeného kontrolným ústavom s cukornatosťou najmenej 23°NM, ktoré sa získalo zo starostlivo vyberaných strapcov a najvyšším hektárovým výnosom 12000 kg/ha, víno nebolo obohacované, víno nebolo chemicky konzervované s výnimkou použitia oxidu siričitého a skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 9, 5 % objemu.

Spracovateľské technológie:

Vyrábané vína sú vína prírodné a ich spracovateľská technológia sa riadi aktuálnymi možnosťami výrobcov. Povolené sú tradičné technológie výroby vína používané najmä malými výrobcami vín až po najmodernejšie technológie využívajúce najnovšie technické a technologické trendy vo vinohradníctve a vinárstve, ktoré sú v súlade s príslušnými predpismi platnými v SR a v EÚ.

Nepovolené úpravy vína:

Pri výrobe vína Skalický rubín je zakázané používať nasledujúce technologické postupy:

Pri alkoholovom kvasení je zakázané pridávať do muštu taníny.

Víno je zakázané nechať kvasiť, zrieť a skladovať v barriqueových sudoch.

Pri výrobe vína a jeho technologickom spracovaní v ktoromkoľvek technologickom kroku je zakázané do vína pridávať dubové chipsy barrique.

2.4. Vymedzenie príslušnej zemepisnej oblasti

Zemepisná jednotka na výrobu vína Skalický rubín je ohraničená hranicami katastrálneho územia mesta Skalica a hranicami katastrálnych území obcí Mokry Háj, Popudinské Močidlany, Prietržka, Radošovce a Vrádište. Rozloha zemepisnej jednotky je cca 50 km².

Pôvod hrozna

Hrozno na výrobu vína Skalický rubín musí byť dopestované na registrovaných vinohradoch, ktoré sa nachádzajú v katastrálnom území.

Výrobca

Výrobcom vína Skalický rubín môže byť vinár – výrobca vína, ktorý má na území zemepisnej jednotky zriadenú prevádzku.

2.5. Hektárové výnosy

Úroda hrozna je jeden z hlavných faktorov vplývajúcich na kvalitu vyrobeného vína. V súlade s platnou legislatívou môžu byť výnosy nasledovné:

Na výrobu vína môže byť maximálny výnos 18 000 kg/ha.

Na výrobu vína s doplneným tradičným pojmom „akostné víno“ môže byť maximálny výnos 17 500 kg/ha.

Na výrobu vína s doplneným tradičným pojmom „akostné víno s prívlastkom“ môže byť maximálny výnos 12 000 kg/ha.

2.6. Označenie muštových odrôd, z ktorých sa víno vyrába

Zoznam odrôd použitého hrozna:

Frankovka modrá

Svätovavrinské

Modrý Portugal

Pomer jednotlivých odrôd použitého hrozna:

Skalický rubín je zmesou vyššie uvedených odrôd tejto špecifikácie, pričom výsledná zmes musí obsahovať minimálne 70 % odrôd Frankovka modrá.

2.7. Údaje potvrdzujúce spojitosť

Zemepisná jednotka sa nachádza na západe Slovenskej republiky na úpätí Bielych Karpát zvažujúcich sa do povodia rieky Morava. Orientácia svahov je s miernym sklonom na južnú až severozápadnú stranu. Nadmorská výška sa pohybuje od 150 do 250 m. Centrálnym vrcholom oblasti, v ktorej sa uvedené vinice nachádzajú, je kopec Vintoperk s nadmorskou výškou 316 m.

Charakter územia a pôdy:

Predmetné územie je relatívne veľmi malej rozlohy, necelých 50 km². Územie, na ktorom sa predmetná zemepisná jednotka nachádza, je úpätím Bielych Karpát, vytvorených geologickou deformáciou zemskej kôry pri vzniku tohto pohoria v nadväznosti na povodie rieky Morava. Pôda je prevažne černoziem s obsahom piesku a ílu. Doplnkovým substrátom pôdy sú čiernice glejové (kultizemné glejové). Pôdy sú kamenité s ťažko priepustným podložím, čím zabezpečujú dostatočnú zásobu vlhky pre jednotlivé kry a jej prízemné prehrievanie. Pôdy sú s melanickým A – horizontom a kambickým andozemným B_{vn} – horizontom, s kyslou až slabou kyslou reakciou, vysokým obsahom železa, nízkou objemovou hmotnosťou, veľmi kypré, stredne hlboké až hlboké. Pôdotvorné substráty sú ľahké nekarbonátové aluviálne sedimenty a prechodné či vrchoviskové rašeliny. (Zdroj „Pôdne mapy SR“ vydané Výskumným ústavom pôdoznanectva a ochrany prírody).

Podnebie:

Územie sa nachádza v Dolnomoravskom úvale, čo mu dodáva charakter zrážkovej oblasti, ktorá je najsilnejšia v jarnom období, letnými búrkami a suchou jeseňou. Priemerný úhrn zrážok za posledné roky je 565 mm/rok. Priemerná ročná dĺžka slnečného svitu 1 857 hodín/rok dáva možnosť dostatočnému vyzrievaniu modrých odrôd. (Zdroj SHMU Bratislava).

Údaje o výrobku:

Klimatické podmienky tejto relatívne severskej vinohradníckej jednotky a historické záznamy potvrdzujú pestovanie modrých odrôd a výrobu červeného vína dokladujú opodstatnenosť ochrany tejto jedinečnej jednotky so svojím charakterom silných, plných vín s vysokým obsahom tanínov, železa a antioxidantov. V archívnych materiáloch sa uvádzajú pôvodné pravokorenné modré odrody, ktoré boli neskôr nahradené štepmi Frankovky modrej, pôvodne nazývanej Lampart, a neskôr pribudli odrody Modrý Portugal a Svätovavrinské, ktoré je z uvedených odrôd v tejto oblasti vysadené ako posledné v druhej polovici 20. storočia.

Dlhé slnečné jesene umožňujúce neskorý zber až koncom mesiaca október umožňujú vysoké dozrievanie modrých odrôd, ktoré sú potom nasledovne spracovávané priamo v pivniciach, ktoré sú súčasťou vinohradu alebo v ich tesnej blízkosti, čím sa minimalizuje čas medzi zberom hrozna a jeho spracovaním, čo umožňuje veľmi citlivé spracovanie do muštov, ktoré nakvášajú na šupkách, primeraná doba kvasenia je zabezpečená priamo klimatickými podmienkami v pivniciach alebo technologicky riadeným kvasením. Následná jablčno-mliečna fermentácia zabezpečuje znižovanie obsahu kyselín a ležanie vín počas 12 až 18 mesiacov dáva výslednému produktu jemnú ovocnú vôňu a zamatovú chuť.

Pivnice sú podzemné útvary vybudované do svahov s prístupom cez spracovňu tzv. prešovňu. Pivnice sú väčšinou klenbového typu, nachádzajú sa v hĺbke od 1,5 m až do 5 m, podľa sklonu

svahu, v ktorom je vybudovaná. Toto umiestnenie zabezpečuje tepelnú stabilitu v rozmedzí 8 až 15 °C, primeranú a stabilnú vlhkosť. Na celom území zemepisnej jednotky sa nachádza takýchto pivníc cca 2 000. Niektoré sú staršie ako 300 rokov, ale väčšina z nich pochádza z 20. storočia. Plocha týchto pivníc je od 15 m² až do niekoľko sto metrov štvorcových.

V priaznivých rokoch sa hrozno oberá pri vysokých cukornatostiach umožňujúcich výrobu vín s prívlastkom výber z hrozna, pre ktoré je typická vysoká extraktívnosť a buketnosť.

Pretože predmetom chráneného označenia pôvodu je klasické značkové víno, nie je povolená žiadna úprava barriqueovaním, pridávaním chipsov ani výroba ľadových a slamových vín.

Príčinná súvislosť:

Vinohradníctvo v tejto oblasti je dokladované prvými písomnými zmienkami o prenájme pôdy na pestovanie viniča z druhej polovice 15. storočia. Archeologické nálezy na Kopečnici, ktorá je vedená ako súčasť Veľkomoravskej ríše, datované do 9. storočia, potvrdili nálezmi vinohradníckeho náradia existenciu vinohradníctva už v tomto období.

Mimoriadny vplyv na dozrievanie hrozna majú dlhé suché jesene, ktoré umožňujú hroznu dozrievať do vyšších cukornatostí a extraktu. Ťažké ílovité podložie vinohradov zabezpečuje aj v takomto čase dostatok vlhky pre viničné kry, aby bobule nevädli.

Pestovanie viniča v danej oblasti je umiestnené v najvýhodnejších polohách, najvhodnejších lokalitách, v malých celkoch, s rozdielnymi charakteristikami pôdy, sklonu a smerovaniu svahu, čo v konečnom dôsledku zmiešaním dáva stabilný charakter výslednému produktu. Vína sú uskladňované v pôvodných podzemných pivniciach s prirodzenou klímou a charakteristickou atmosférou.

Geografická poloha, hraničný charakter územia, majetkové a spoločenské postavenie vlastníkov vinohradov a pivníc boli základom vzniku značkového vína Skalický rubín v dvadsiatych rokoch minulého storočia.

Dozrievanie hrozna je v priemere na 19 °NM, pričom obsah kyselín v hrozne viac ako 6 g/l umožňuje výrobu kvalitných vín. Pri neskoršom zbere hrozna a v ročníkoch s peknou jeseňou cukornatosť dosahuje až 23 °NM, výnimočne až 25 °NM. Obsah cukru je možné upravovať v súlade s platnou legislatívou. Zaťaženie viniča sa necháva na takej úrovni, aby sa dosiahli úrody okolo 7 až 12 t/ha. Väčšina vína, takmer až 100 % produkcie, pripadá na suché víno so zvyškovým cukrom do 2,0 g/l. Obsah alkoholu sa pohybuje v rozmedzí 12,00 – 13,50 % obj, výnimočne až 14,5 % obj.

Pôdny substrát s hlinitými až ílovito-hlinitými pôdami dodáva vínam vyššiu mineralitu, priemerné hodnoty bezcukorného extraktu tak dosahujú až 22,0 g/l. Vína sú stredne plné až plné v závislosti od cukornatosti pri zbere. Zrecí potenciál týchto vín je 2 až 5 rokov v závislosti od cukornatosti pri zbere. Celkový obsah kyselín sa pohybuje v rozmedzí 5,5 – 7,0 g/l.

Pôvod vzniku značky Skalický rubín:

Značka Skalický rubín vznikla v tridsiatych rokoch minulého storočia. Pôvodné tradičné odrody Frankovka modrá, Modrý Portugal a Svätovavrinské sú základom tohto vína. Značka Skalický

rubín sa datuje do roku 1924, na základe veľkých objednávok odberateľov zdravotne odporúčaného červeného vína zo Skalice do vinárni na Slovensku, ale najmä Českých prevádzok od Brna až po Prahu. Požiadavka na opakovaný charakter vína prinútila jeho výrobcov kupážovať víno do veľkých dávok, aby bol zachovaný opakovaný charakter.

Publikácie :

Značkové víno Skalický rubín vzniklo v roku 1924, čoho dokladom je jeho publikovanie v knihe „Slovácko VII“ z roku 1965, v ktorej sa uvádzajú v časti týkajúcej sa vinohradníctva v Skalici, na stránkach 66 až 81, informácie o vzniku názvu Skalický rubín v roku 1926 (spresnenie na str. 72, riadok 5). Informácia o propagácii vína Skalický rubín je uvedená v poznámkach (str. 78, ods. 16).

Ďalšou publikáciou je kniha „Skalica v minulosti a dnes“ z roku 1968, v ktorej sa uvádzajú informácie o pestovaní modrých odrôd muštového viniča na výrobu vína so značkou Skalický rubín. (str. 304 riadok 3 a 22)

Existencia vína Skalický rubín je dokladovaná aj historickou etiketou z roku 1947, ktorá je uložená v depozite Záhorského múzea v Skalici.

Právna a legislatívna autorizácia:

Označenie Skalický rubín bolo od 22. 11. 1967 zapísané a chránené v registri označení pôvodu Svetovej organizácie duševného vlastníctva v Ženeve, od roku 1974 v registri Federálneho úradu pre vynálezy a po rozdelení bývalého Československa v registri Úradu priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky. Označenie bolo predmetom ochrany aj v rámci bilaterálnych dohôd: Zmluva medzi Československou socialistickou republikou a Rakúskou republikou o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných označení poľnohospodárskych a priemyselných výrobkov odkazujúcich na pôvod (1981), Dohoda medzi vládou Československej socialistickej republiky a vládou Portugalskej republiky o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných a podobných označení (1987). Znenie označenia bolo aj súčasťou viacerých zapísaných ochranných známk (v súlade s národnou legislatívou platnou v tom čase).

Ďalšie požiadavky

Všeobecné požiadavky

Všeobecné požiadavky ustanovuje nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007, a Zákon č. 313/2009 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve v znení neskorších predpisov.

Požiadavky na označovanie:

Chránené označenie pôvodu podľa tejto špecifikácie je možné používať výhradne v jednom z nasledujúcich dvoch variantov:

Skalický rubín

SKALICKÝ RUBÍN

Za označením vína môže byť použitý tradičný výraz "akostné víno" alebo "akostné víno s prívlastkom" doplnené výrazom „kabinetné“, „neskorý zber“, „výber z hrozna“ v súlade s nariadením komisie (ES) č. 607/2009, ktorým sa ustanovujú určité podrobné pravidlá vykonávania nariadenia Rady (ES) č. 479/2008, pokiaľ ide o chránené označenia pôvodu a zemepisné označenia, tradičné pojmy, označovanie a obchodnú úpravu určitých vinárskych produktov a ak boli splnené podmienky stanovené v národnej legislatíve a požiadavky na maximálny hektárový výnos podľa bodu 2.5.

Veľkosť a typ použitého písma sa touto špecifikáciou neurčuje.

Uvádzanie údajov na etikete:

Názov vína musí byť uvedený v súlade s požiadavkami na označovanie podľa tejto špecifikácie s rovnakým slovným obsahom aj použitím veľkých a malých písmen.

Na označenie tradičným pojmom sa môže použiť skrátené označenie „kabinetné“, „neskorý zber“ alebo „výber z hrozna“ v súlade s bodom 2.3. tejto špecifikácie.

V časti etikety udávajúcej pôvod hrozna je možné uvádzať aj menšiu zemepisnú jednotku, ktorou je názov obce alebo honu.

Na etikete môže byť uvedený zoznam použitých odrôd, z ktorých je toto víno vyrobené aj s uvedením príslušného percentuálneho podielu jednotlivých odrôd, pričom uvádzanie tejto informácie na etikete nie je povinné.

Kontrolné orgány

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka 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 v Bratislave
Matúškova 21
833 16 Bratislava 37

- vykonáva kontrolu údajov uvedených vo vinohradníckom registri,
- osvedčuje hrozno na účely výroby vína,
- vykonáva certifikáciu vinárskych produktov a vydáva certifikát pred ich uvádzaním na trh.

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.

Prílohy:

- Príloha č. 1: Lokalizácia oblasti
- Príloha č. 2: Pôdnoznalecký opis
- Príloha č. 3: Publikácie vína Skalický rubín – Slovácky VII, rok 1965
- Príloha č. 4: Publikácia vína Skalický rubín – Skalica v minulosti a dnes, rok 1968
- Príloha č. 5: Etiketa Skalický rubín, rok 1947
- Príloha č. 6: Rešerš ochrannej známky Skalický rubín