

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

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

b) Opis vína

Víno z Južnoslovenskej vinohradníckej oblasti je produkt získaný výhradne úplným alebo čiastočným alkoholovým kvasením čerstvého hrozna alebo hroznového muštu, ktorý pochádza z tejto oblasti. Hrozno dosahuje pri zbere vysokú cukrnatosť, je plne vyzreté, výrazne aromatické. Vína z tejto oblasti sú plné, s intenzívnou chuťou, výrazne extraktívne, aromatické. Pre vína s chráneným označením pôvodu Južnosloven/-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 vyzrážané 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 10,5 % obj.
bez cukorný 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 vyzrážané 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 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, svieža.

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. Sekty z Južnoslovenskej vinohradníckej oblasti sú výrazne aromatické, harmonické, svieže.

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 Južnoslovenskej 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 Južnoslovenskej 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 17 °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 „hrozienukový 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* Persoon, 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 Južnoslovenskej vinohradníckej oblasti.

Pre výrobu „pestovateľského sektu“ musí hrozno, mušt alebo víno a všetky zložky použité na jeho výrobu pochádzať z vinohradu výrobcu v Južnoslovenskej 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:

Južnoslovenská vinohradnícka oblasť je vinohradnícka oblasť, ktorá je ohraničená hranicami katastrálnych území obcí: Abrahám, Andovce, Bajč, Bajtava, Baloň, Bátorove Kosihy, Belá, Bíňa, Blahová, Branovo, Bratislava-Čunovo, Bratislava-Jarovce, Bratislava-Podunajské Biskupice, Bratislava-Rusovce, Brestovec, Búč, Čakany, Čechy, Čenkovce, Čičov, Čierna Voda, Diakovce, Dlhá nad Váhom, Dolný Štál, Dubník, Dulovce, Dunajská Lužná, Dunajská Streda, Dunajský Klátov, Dvory nad Žitavou, Gabčíkovo, Galanta, Gáň, Gbelce, Holice, Horná Potôň, Horné Saliby, Hubice, Hurbanovo, Chľaba, Chotín, Imeľ, Iža, Jahodná, Jasová, Jatov, Jelka, Jurová, Kamenica nad Hronom, Kameničná, Kamenín, Kamenný Most, Kolta, Komárno, Kostolné Kračany, Košúty, Kráľov Brod, Kráľová nad Váhom, Kráľovičove Kračany, Kravany nad Dunajom, Kútniky, Lehnice, Leľa, Ľubá, Malá nad Hronom, Malé Kosihy, Marcelová, Martovce, Mierovo, Michal na Ostrove, Miloslavov, Moča, Modrany, Mostová, Mudroňovo, Mužla, Nána, Neded, Nesvady, Nová Vieska, Nové Zámky, Obid, Okoč, Okoličná na Ostrove, Oľdza, Orechová Potôň, Palárikovo, Patince, Pavlová, Pribeta, Pusté Úľany, Radvaň nad Dunajom, Rastislavice, Rovinka, Rúbaň, Salka, Selice, Semerovo, Sikenička, Sládkovičovo, Sokolce, Strekov, Svätý Peter, Svodín, Šaľa, Šamorín, Šarkan, Šrobárová, Štúrovo., Štvrtok na Ostrove, Tešedíkovo, Topoľnica, Tôň, Trnovec nad Váhom, Trstice, Tvrdošovce, Veľká Paka, Veľké Dvorníky, Veľké Úľany, Veľký Meder, Vieska, Virt, Vlčany, Vydrany, Zemianska Oľča, Zemné, Zlaté Klasy, Zlatná na Ostrove, Žihárec.

e) maximálne hektárové výnosy:

Víno CHOP	18 000 kg/ha
Akostné víno	17 500 kg/ha
Akostné víno s prívlastkom	13 000 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 Južnoslovenskej vinohradníckej oblasti je povolené pestovať všetky odrody podľa aktuálnej Listiny registrovaných odrôd. Pre túto oblasť je povolené používať nasledujúce synonymá pre označenie odrôd:

	Odroda	Synonymum
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	Zöldvelteli, 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 klevner, Pinot nero
	Svätovavrínecké	Szentlőrinc, Saint Laurent, Svatovařínecké
	Torysa	
	Váh	
	Zweigeltrebe	Rotburger, Blauer Zweigeltrebe, Zweigelt

g) údaje potvrdzujúce spojitosť

- údaje o zemepisnej oblasti

Južnoslovenská vinohradnícka oblasť sa rozprestiera na sever od Dunaja. Je to najteplejší kút Slovenska a vinohrady sú tu vysadené na sprašových pahorkatinách, miestami na mastných, ílovito-hlinitých pôdach s dobrou vododržnosťou, čím dáva viniču dostatok vlhky aj v najteplejších a najsuchších obdobiach. Pôdy sú hnedozemného typu s piesočnatou až hlinitou zeminou v spodnej časti hlbokého pôdneho profilu, prechádzajúcou do ílovitého horizontu. Táto vrstva, má vysoký obsah minerálnych látok, dôsledkom čoho sú južnoslovenské vína silne minerálne. Pôdy sú stredne ťažké až ťažké.

Klimaticky patrí Južnoslovenská vinohradnícka oblasť do kontinentálneho klimatického pásma. Celkový objem zrážok 350 mm ročne je rozdelený pomerne rovnomerne počas celého roka. Priemerná nadmorská výška viníc v predmetnej oblasti je 140 m n. m. Priemerné teploty vzduchu v období máj až september sa pohybujú v rozmedzí 13 °C – 23 °C, priemerná teplota vo vegetačnom období je 18,5 °C. Táto oblasť je najteplejšou slovenskou vinohradníckou oblasťou, priemerné ročné trvanie slnečného svitu je 2200 hodín, suma aktívnych teplôt počas vegetácie minimálne 3400 °C.

Vinič sa tu pestuje na južných, juhovýchodných alebo juhozápadných svahoch a povolené je aj pestovanie na rovinách. Počet krov viniča na jeden hektár v Južnoslovenskej vinohradníckej oblasti je najviac 11 000 krov na ploche jedného hektára vinohradu. Pre výrobu vína CHOP, akostného vína, sektu V.O., pestovateľského sektu alebo likérového vína sa dodržiava zaťaženie krov viniča očkami v počte najviac 88 000 očiek na ploche jedného hektára vinohradu. Pre výrobu akostného vína s prívlastkom sa dodržiava zaťaženie krov viniča očkami v počte najviac 67 000 očiek na ploche jedného hektára vinohradu.

- údaje o výrobku

V tejto oblasti sú najlepšie podmienky na dopestovanie suroviny na výrobu vysokokvalitných červených vín. Táto oblasť je preto optimálna na pestovanie modrých odrôd viniča a vhodná aj pre neskôr dozrievajúce odrody. Vyššia teplota počas vegetačného obdobia umožňuje dopestovať hrozno aj pre výrobu vysoko kvalitných akostných a akostných vín s prívlastkom s priemernou cukornatosťou okolo 23 °NM. Vyššie priemerné teploty prispievajú k vyššej tvorbe sacharidických látok v hrozne, čo sa prejaví buď vyšším obsahom alkoholu, v priemere o 0,5 % obj. alebo vyšším obsahom zvyškového cukru. Moderné spracovanie hrozna na víno sa uskutočňuje reduktívne, riadeným reduktívnym procesom fermentácie, čím sa umožní výroba vín s elegantným buketom a harmóniou. 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. Modré odrody pre výrobu červených vín sa spracúvajú nakvášaním na šupkách, V červených vínach sa odbúrava kyselina jablčná na kyselinu mliečnu buď riadeným pridaním kmeňa *Oenococcus oeni*, alebo spontánne. Modré odrody vyzrievajú v nerezových tankoch alebo dubových sudoch. Vína sú typické vyššou extraktívnosťou a zrením získavajú zamatovú hladkosť a plnosť. 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 vyššiu aromatickosť, sú svieže, charakteristické dlhotrvajúcim perlením a zlato-žltou farbou.

- príčinná súvislosť

4673 ha má aktuálnu výmeru Južnoslovenská vinohradnícka oblasť. Táto oblasť sa ďalej rozčleňuje na 8 vinohradníckych rajónov a 114 vinohradníckych obcí.

Vyššie priemerné teploty v tejto oblasti prispievajú k vyššej tvorbe sacharidických látok v hrozne, čo sa prejaví vyššou plnosťou vína. Je preto optimálna na pestovanie modrých odrôd viniča a vhodná aj pre neskôr dozrievajúce odrody. Vyššia teplota umožňuje dopestovať hrozno aj pre výrobu vysoko kvalitných akostných a akostných vín s prívlastkom s priemernou cukratosťou okolo 23 °NM. Moderné spracovanie hrozna na vína s riadeným procesom chladenia počas fermentácie umožní výrobu vín s vyšším obsahom alkoholu, alebo zvyškovým cukrom, ktoré vytvoria elegantný buketný harmonický nápoj.

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 "Južnoslovenská vinohradnícka oblasť" doplnená jedným z výrazov uvedených v písmene b).

Variant 2 "Južnosloven/-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 neskoro 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 hrozno pochádza výlučne z tohto rajónu, obce alebo honu a tieto sa nachádzajú v Južnoslovenskej 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. 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

– 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.