

Štátna veterinárna a potravinová správa  
Slovenskej republiky  
Botanická 17, 842 13 Bratislava

**Zmeny vo vinárskej legislatíve, nové označovanie  
a pohľady na regionálnu kvalitu vína**

Modra  
9. – 10. marca 2010



## Organizátori

Ministerstvo pôdohospodárstva SR

Ing. Vladimír Chovan

Štátna veterinárna a potravinová správa SR

MVDr. Ján Pliešovský, CSc.

Stredná odborná vinohradnícko ovocinárska škola v Modre

Mgr. Slavomír Zoch

### Organizačný výbor:

Ing. Marek Závracký, PhD. – Garant konferencie

Ing. Jarmila Laudová, PhD.

Ing. Peter Prokop

Ing. Martin Kadlečík

Ing. Mária Chválová

Ing. Drahomír Oslík

Ing. Jaroslav Krupa

Ing. Jana Jančovičová

Ing. Ľubka Čunderlíková

## Program Konferencie

### **09.03. 2010 - útorok**

**9,00 – 9,20    Prezentácia účastníkov**

**9,20 - 9,30    Príhovor** - Ing. Soňa Supeková, PhD. -  
generálna riaditeľka Sekcie potravinárstva, výživy a  
obchodu Ministerstva pôdohospodárstva SR

**9,30 – 10,00    Prečo sú slovenské vína výnimočné –**  
*Ing. Štefan Ailer, PhD., Víno Nitra*

**10,00 – 10,30    Konkurencieschopnosť slovenských vín -**  
*Peter Gaži - Vinárstvo Pegas Častá*

**10,30 – 11,00    Predaj a ponúkanie vín v reštauračných  
zariadeniach, vinotekach a supermarketoch**  
*Ing. Vladimír Hronský ENOVIA*

**11,00 – 11,30    Prestávka – káva, čaj**

**11,30 – 12,00    Regionálna jedinečnosť terroiru a jeho stvárnenie v  
architektúre vinných prevádzok a interiérov -**  
*BZ architekten Rostock, Nemecko*

**12,00 – 12,30    Etiketa odraz rukopisu vinára – grafické zobrazenie  
vinárskeho umenia** - *Prof. Ing. arch. Ján Bahna, DrSc.*

**12,45 –14,00    Obed**

**14,00 – 14,30    Význam terroir pro vinohradníctví a vinařství**  
*Doc. Ing. Pavel Pavloušek, Ph.D., Ing. Michal Kumšta -  
MZLU v Brně, Zahradnická fakulta ústav vinohradníctví  
na vinařství*

**14,30 – 15,00    Etiketa a povinné údaje na etikete – označovanie  
slovenských a zahraničných vinárskych produktov**  
*Štátna veterinárna a potravinová správa SR JUDr. Anna  
Miklošová, Ing. Kadlečík*

**15,00 – 15,30    Prestávka – káva, čaj**

**15,30 – 17,00    Vinárske fórum - názory výrobcov a predajcov vín**

**19,00 – 24,00    odovzdávanie cien VINUM SUPERBUM 2010 večerné  
spoločenské podujatie a degustácia vín**

## **10.03. 2010 – streda**

**9,00 – 9,30 Malokarpatská vinná cesta** *Dr. Anna Píchová*

**9,30 – 10,00 Podpora výroby a predaja vo vinárskom sektore**  
*Pôdohospodárska platobná agentúra*

**10,00 – 10,30 Kontrola vína na Slovensku - najčastejšie zistené nedostatky** - *Ing. Marek Závracký, PhD.,  
Štátna veterinárna a potravinová správa SR*

**10,30 – 11,00 Laboratórne rozborovín a najčastejšie nedostatky pri kontrole vína v laboratóriách**  
*Ing. Jarmila Budajová, Ing. Jana Jančovičová,  
Štátny veterinárny a potravinový ústav Bratislava*

**11,00 – 11,30 Prestávka – káva, čaj**

**11,30 – 12,00 Povinnosti vinárov, obchodníkov a maloobchodníkov a prevádzkovateľov reštauračných zariadení** *Ing. Marek Závracký, PhD.,  
JUDr. Anna Miklošová, Štátna veterinárna a potravinová správa SR*

**12,00 – 13,00 Obed**

**13,00 – 13,45 Certifikácia vína, nové kompetencie pri kontrole vína a nové hlásenia o stave zásob vína a muštov**  
*Ústredný kontrolný skúšobný ústav poľnohospodársky,  
Štátna veterinárna a potravinová správa SR*

**13,45 – 14,10 Spracovanie vedľajších produktov pri spracovávaní hrozna a výrobe vína** - *Doc. Ing. Stanislav Šilhár, CSc.  
Výskumný ústav potravinársky*

**14,10 – 16,10 Vinárske fórum - názory výrobcov a predajcov vína**

# Prečo sú slovenské vína jedinečné?

Ing. Štefan Ailer, PhD.,

## Úvod

### **Analýza súčasného stavu na trhu**

1.8.2009 začalo platiť nové Nariadenie rady Európskej únie č. 479/2008. Je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch. Tomuto Nariadeniu sme sa preto museli prispôbiť všetci. Samotné Nariadenie rady k menším krajinám nebolo žičlivé. Umožnilo totiž označovať všetky vína odrodou, bez ohľadu na to, akú kvalitu malo hrozno. Dôležitým sa stal len pôvod hrozna. Krajiny južnej Európy, produkujúce masu vína, sa takto pokúšajú zbaviť obrovských prebytkov.

Trh zaplavujú pôvodne bezmenné vína, paradoxne bez terroir. Ich pôvod možno vystopovať nanajvýš po kategóriu „víno so zemepisným označením“, kde deklarovanou zemepisnou jednotkou je celé územie niektorého štátu južnej Európy. Teraz sa tieto globálne vína označujú odrodami so známymi názvami a distribuujú naprieč svetom.

Je potrebná široká osвета, aby slovenskí konzumenti neboli zmätení pri pohľade na pult s rôznymi slušne zabalenými Cabernetmi sauvignon, Chardonnay či Pinotmi, s cenami atakujúcimi jedno EUR za liter. Po otvorení sú potom často sklamaní...

Veríme, že spotrebitelia sa k slovenským vínam vždy vrátia, ale vedzte, metóda „pokus – omyl“ je ťažká a drahá cesta.

### **Naše vína spĺňajú predpoklady na to, aby si zaslúžili lojalitu a priazeň konzumentov.**

Ako na to? Pomôžme si. V rukách máme silné tromfy. Spomeniem niektoré z mnohých.

### **Prečo sú slovenské vína jedinečné?**

#### ***pretože ich k tomu predurčujú:***

1. Závideniahodná história a tradícia slovenského vinohradníctva,
2. Devíza štyridsiatej siedmej a štyridsiatej ôsmej rovnobežky,
3. Významná úloha vinohradníctva a vinárstva v tvorbe rázu a imidžu krajiny,
4. Terroir,

5. Skutočnosť, že chuť nášho vína je jedným príjemným, neopomenuteľným mienkotvorným fenoménom vo vzťahu k Slovensku – smerom navonok,
6. Topoklimatická variabilita - pestrosť pôdy i klímy na relatívne malom území,
7. Fenomén odroda,
8. Fenomén vlastné šľachtenie viniča,
9. Červené mýty a pravdy.

## **1. Závideniahodná história a tradícia slovenského vinohradníctva.**

*Pozn.: potenciál Slovenska o. i. ocenil a využíval aj rímsky cisár Marcus Aurelius Probus (tretie storočie n.l.).*

Vinohradníctvo a vinárstvo je tradičnou a neodmysliteľnou súčasťou agropotravinárskeho sektora Slovenska.

Jeho históriu možno vystopovať takmer 3000 rokov do minulosti a kultúra vína bola vždy neodmysliteľnou súčasťou spôsobu života našich predkov.

Slovenskí vinohradníci a vinári sú okrem toho pevnou a dôležitou súčasťou medzinárodnej vinárskej komunity a svet nás takýmto spôsobom i vníma. A to napriek skutočnosti, že rozloha našich vinogradov a množstvo u nás vyrobeného vína sú z globálneho pohľadu zanedbateľné.

## **2. Devíza štyridsiatej siedmej a štyridsiatej ôsmej rovnobežky**

Slovensko sa nachádza na severnej hranici ekonomicky efektívneho pestovania viniča v Európe. Vinice ležia medzi 47. a 48. stupňom severnej šírky.

Dobré kvalitné víno sa nezrodí len na základe vysokej cukornatosti hrozna (iste však ani na základe nedostatočnej). Rovnako dôležitý, pre jeho senzorické vlastnosti a chuť, je aj podiel prirodzených kyselín, či aromatické látky.

Popri nežičlivých klimatických rizikách 47. až 48. stupňa severnej zemepisnej šírky, dáva táto lokalizácia našim vínam originalitu, na ktorej úspešní výrobcovia môžu stavať základ ich úspechu.

Práve takéto vína majú najväčšiu šancu byť jedinečné, svieže, živé, expresívne.

## **3. Významná úloha vinohradníctva a vinárstva v tvorbe rázu a imidžu krajiny**

Rozloha našich viníc v súčasnosti nepresahuje 13.000 hektárov. Vinohrady sa pestujú v šiestich vinohradníckych oblastiach, z ktorých každá je niečím výnimočná.

- plošne najrozsiahlejšia je malokarpatská,
- najteplejšia je južnoslovenská,
- najrozmanitejšia je nitrianska,
- najtajomnejšia je stredoslovenská,
- najčarovnejšia je východoslovenská
- a najznámejšia je oblasť Tokajská.

Spotrebiteľ, má vďaka tejto rozmanitosti možnosť cez víno spoznať a ochutnať veľký kus slovenskej zeme.

Aktívny milovník vína to môže urobiť formou agroturistiky. Tá sa utešene rozmáha, čoho dôkazom sú prvé fungujúce vinohradnícke cesty. Slovenské vinohradníctvo tak hrá významnú úlohu i v oblasti krajinytvorby.

Pasívny milovníci vína si môžu predegustovať slovenské vinohradnícke oblasti jednoduchým výberom hoci na pultoch hypermarketov.

#### **4. Terroir Slovensko**

*Aj oficiálne pravidlá vyzdvihujú chuť rodnej hrudy.*

Po prijatí nového zákona č. 313/2009 o vinohradníctve a vinárstve sme aj na Slovensku zaviedli označovanie vína podľa terroir (niektorí z Vás to poznáte aj ako apelácie).

Novou hlavnou kvalitatívnou kategóriou vína sa stalo víno „s chráneným označením pôvodu.“ Je to úplne nový pojem. Patria sem prakticky všetky naše akostné a prívlastkové vína.

Nepriamo to obmedzuje tzv. germánsky systém označovania vína (kvalita vína sa stanovuje podľa cukornatosti hrozna). Naopak, preferuje sa románsky systém podľa geografického pôvodu vína (kvalita vína sa stanovuje podľa pôvodu vína, tzv „terroir“). Potvrďuje to *význam väzby vína na miesto dopestovania hrozna, čo môže byť nezanedbateľnou marketingovou, ale aj antiglobálnou prednosťou.*

Ponechali sme si však možnosť používať aj pôvodné označenie, vo forme tradičných názvov. Na germánsky systém označovania bol už slovenský (ale aj český..) konzument dobre zvyknutý a vďaka takémuto riešeniu sme mu ho aj zachovali. V opačnom prípade by sa konzumenti stali obeťou označovania vín, nevyznali by sa v ňom a trpeli by všetci, hlavne však samotné tuzemské víno.

#### **5. Chuť vína je príjemným, neopomenuteľným mienkotvorným fenoménom. Z mnohých vnemov a dojmov poskladáme chuť Slovenska.**

K tomuto bodu pre porovnanie uvediem francúzske oblasť Burgundsko. Je to najlepší príklad. Aj v súvislosti s obdobnou zemepisnou šírkou tamojšieho terroir. Francúzsko je

tou krajinou, ktorá sa najviac zaslúžila o budovanie imidžu vína, jeho väzby na terroir, propagáciu umierneného pitia vína.

Burgundsko má omnoho vyššiu výmeru viníc ako celý Slovenský vinohradnícky región. Má obdobné klimatické podmienky i keď tam prevláda prímorská klíma. Nakoniec, aj u nás sa Burgundom a Chardonnay vynikajúco darí.

Vo svojej členitosti je potom Burgundsko delené na mnoho menších apelácií. Konzument si môže v rámci nich vybrať a ochutnávať. Stále je to však chuť Burgundska.

Každému z nás je známe, že Burgundsko leží vo Francúzsku. Znamená to, Burgundsko má dostatočné zásluhy na zviditeľnení Francúzska. Nie len z pohľadu vína.

### ***Rovnakú úlohu hravo zvládne aj slovenské víno.***

Konzument si môže v rámci slovenských vinohradníckych oblastí a rajónov vybrať a ochutnávať. Spoznávať chuť Slovenska.

Víno na privítanie, ako dar, či na uctenie si návštevy počas hostiny môže zohrať významnú úlohu hlavne navonok. Návštevu zvonka, na akejkoľvek úrovni, vždy zaujíma niečo domáce, špecifické. Ak ho zaujmeme jedinečným vínom je to polovica úspechu. Ovplyvní to jeho celkový názor, mienku o hostiteľovi, ale aj o celej krajine.

Z pohľadu celkovej rozlohy Slovenska a výmery slovenských vinohradov, bolo dôležitým prínosom Zákona č. 313/2009 zavedenie zemepisného označenia „Slovenský vinohradnícky región“. Región zahrňuje všetky slovenské vinohradnícke oblasti a umožňuje tak výrobcovi siahnuť po hrozne aj mimo oblasti, v ktorej sídlia (samozrejme okrem Tokaja, ten má špeciálny režim) . Je to významný a hlavne logický krok. Celé Slovensko je pomerne malé a vinohradnícke oblasti, pestovatelia hrozna i výrobcovia vína v nich sú historicky úzko prepojení.

V ideálnom prípade sa na našom malom Slovensku môže stať, že u jedného výrobcu ochutnáme vína z troch či štyroch vinohradníckych oblastí. To môžeme smelo nazvať degustačným komfortom.

## **6. Topoklimatická variabilita - pestrosť pôdy a klímy na relatívne malom území.**

V našich zemepisných šírkach prevláda výrazná sezónna amplitúda - teplotný rozdiel medzi zimou a letom. Predstavuje v priemere 20 °C. Aj tieto extrémny formujú kry i plody viniča a robia ich zaujímavejšími. Popri ekonomických rizikách môžeme pohľad na zasnežené vinice jednoznačne považovať za výhodu oproti iným, komerčným pestovateľským polohám Európy.

Geologický substrát slovenských vinohradníckych oblastí varíruje od kryštálických hornín, vápencov, sopečných hornín až k fluvialným a eolickým sedimentom...

Táto diverzita zdôraznená topoklimatickou variabilitou i odrodovou skladbou predstavuje *obrovský potenciál z hľadiska originality a jedinečnosti našich vín.*



## 7. Fenomén odroda

*Významnou devízou Slovenska je mimoriadne pestrá odrodová skladba.*

Na Slovensku pestujeme o. i. odrody:

Veltlínske zelené, Müller Thurgau, Rizling vlašský, Sauvignon, Irsay Oliver, Muškát moravský, Silvánske zelené, Chardonnay, Dievčie hrozno, Pesecká leánka, Tramín, Rulandské (Burgundské) biele, sivé i modré, Frankovka modrá, Svätovavrinecké, Cabernet sauvignon, Alibernet, Neronet, Zweigeltrebe, Modrý portugal, André...

Spotrebiteľ má obrovský, závideniahodný výber odrodovej skladby viniča, nech už siahne po víne z ktoréhokoľvek vinohradníckeho kúta Slovenska. Pri voľbe odrodovej skladby bolo Slovensko v minulosti mimoriadne demokratické. Môžu nám to závidieť mnohé produkčné krajiny.

Nevsádzajme ani dnes ortodoxne na rajonizáciu. Opakujem, že Slovensko je príliš maličké na to, aby sa do niektorej z jeho vinohradníckych oblastí niektorá zo spomenutých odrôd vyslovene nehodila. *Naopak, víno bude práve tým špecifické a jedinečné. A pre nášho, i zahraničného konzumenta zaujímavé.*

## 8. Fenomén vlastné šľachtenie

Veľkou devízou Slovenska sú odrody viniča z vlastného šľachtenia. Už registrované sú Devín, Dunaj a ďalšie čoskoro pribudnú.

Potenciál týchto odrôd je nastavený akurátne pre pomery Slovenska. Agrotechnicky, ale aj enologicky. Hrdia sa dokonca tým, že aj v dnešnom globálnom pretlaku všetkého sú v nedostatku. Tieto odrody majú veľkú budúcnosť a víno z nich, rodom slovenské, môžeme hrdo ponúknuť komukoľvek, v ktoromkoľvek kúte sveta.

*S takýmto potenciálom nemôže nikto spochybníť miesto Slovenska na vinárskej mape sveta...*

## 9. Červené mýty a pravdy

Niektoré červené vína z našich polôh sú (boli) mnohokrát považované za „severské“, a teda „málo atraktívne“ v porovnaní s ťažkými robustnými vínami Južnej Európy. Pravda je, uprostred. Veď čo keď práve takéto vína sú tie pravé? To, že ľahké červené víno neuspeje v súťaži s hustými, či novým drevom (a jeho napodobeninami) vyčačkanými súpermi je pravda. Avšak zmonitorujme, ktoré vína sa následne konzumujú. Robustné vína sa viac chutnajú, ako pijú, sú príliš ťažké na to, aby Vás sprevádzali celý večer. To nejde.

Naopak, akurátne ovocné červené vína pobádajú k novému a novému dúšku... Štatistiky o tom, ktoré červené vína (a to s obrovským odstupom) sa na Slovensku najviac konzumujú, vieme doložiť.

Na druhej strane prichádza ku globálnemu otepľovaniu. Zimy sú mierne a letá čoraz horúcejšie. Za pomoci moderných prístupov k spracovaniu hrozna a umu našich popredných vinárskych technológov pozorujeme na trhu s vínom stále väčšie zastúpenie robustných červených vín aj od slovenských producentov. Mnohé sú úspešné nielen doma, ale aj na medzinárodných fórach, kde dôstojne obhajujú svoju kvalitu oproti „veľkým“ značkám svetových vinárskych veľmocí.

Dnes už platí, že na Slovensku vieme vyrábať aj takéto červené vína a to v objemoch, ktoré plne uspokojia príslušnú cieľovú skupinu spotrebiteľov.

## **Potenciál slovenského vína je skrytý v jeho jedinečnosti**

Slovensko nie je sebestačné vo výrobe hrozna. Ročná produkcia vína zo slovenského hrozna sa blíži k 300 000 hl. Pri spotrebe 12 litrov vína na osobu/rok (štatistické údaje) je celková ročná spotreba približne 660 000 hl. Viac ako polovica spotrebovaného vína už nepochádza z tuzemska. Hodnotenie výhod a nevýhod sebestačnosti, či nadprodukcie nie je témou tohoto príspevku.

Dôležité je, že nárast spotreby vína hoci len o 1 l na osobu/rok v prospech tuzemského vína by predstavoval celkový nárast o viac ako 50.000 hl. Takýto nárast by prospel celému vinohradnícko – vinárskemu sektoru, nie jednotlivcom. Je nevyhnutné spojiť sily na všetkých úrovniach a jednotne pracovať na osвете smerom ku konečnému spotrebiteľovi. Komunikovať a vyzdvihovať príťažlivosť, originalitu a slovenskú chuť našich vín. Okrem možností a nástrojov uvedených v tomto príspevku existuje určite mnoho ďalších ciest, ktoré povedú slovenské víno správnym smerom.

## **Záver**

### **Slovenské vína sú jedinečné**

Víno, či už vzaté ako potravina, či alkoholický nápoj, v porovnaní s inými potravinami a hlavne alkoholickými nápojmi, dosť úspešne (nie však úplne) vzdoruje globalizácii.

Využívajme túto výhodu naplno, pretože tradícia pestovania viniča, topoklimatická variabilita, sortimentná skladba, terroir slovenských vinohradov a schopnosti našich ľudí, umožňujú produkovať impulzívne, odrodovo bohaté a sensoricky príťažlivé, *jedinečné vína*.

### **Literatúra:**

1. Hronský, V.: Slovenské vína, Bratislava, Belimex, 2001.
2. Zväz výrobcov hrozna a vína na Slovensku. Štatistické údaje.
3. Dominé, A., et. al.: Víno. Slovart, Bratislava, 2005.
4. Zákon č. 313/2009 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve.
5. Nariadenie Rady ES č. 479/2008

V Modre, 9.3.2010

# VÍNO, ARCHITEKTÚRA A CESTOVNÝ RUCH

*Ing. Arch. Martin Závracký, B+Z architekten Rostock, Nemecko*

Víno je kultúra. Architektúra tiež....Víno potrebuje polohu...architektúra takisto.

Vychutnať si pôžitok a príjemné opojenie z dobrého vína je kultúrny zážitok, ktorý si rozhodne netreba zamieňať so zvýšenou konzumáciou vína. Pre milovníkov vína znamená spomienky na príjemné chvíle pohody strávené vo vinárstve či vinici a znovu prežitie krásneho dňa s vínom.

Moderný marketing využíva emocionálnu väzbu zákazníka s vinným producentom či druhom vína. Každý kto zažil príjemnú a zaujímavú ochutnávku v prostredí s osobitou atmosférou si tieto chvíle zapamätá a veľmi rád sa vráti na miesto, kde sa dobre cítil a určite privedie aj svojich priateľov, aby sa s nimi o tento zážitok podelil. Preto je dôležité, aby architektúra interiéru či exteriéru bola autentická a reprezentatívna, s prihliadnutím na charakter daného vinárskeho regiónu dotvárala príjemnú atmosféru .

Schopnosť pozdvihnúť charakter miesta tak, aby sa spolu s prirodzenou krásou vinice a skvostnou chuťou vína, skĺbili do hlbokého zážitku, ktorý bude ešte dlho rezonovať v našej pamäti, si vyžaduje si vyžaduje viac ako len pekný pohľad na vinicu a niekoľko stoličiek na terase vinárstva. Jednotlivé časti tejto „ skladačky“ treba poskladať pomocou uvedomelého designu, ktorý vdýchne osobité čaro nielen budovám ale aj etiketám, a tým pomôže zvýrazniť to „jedinečné“ čo vytvára nezameniteľnú kvalitu vinárskeho regiónu a vyzdvihnúť „ducha miesta“.

Víno, architektúra a cestovný ruch, toto spojenie je úspešne sa rozrastajúci marketingový trend súčasnosti nielen v Amerike, Austrálii či južnej Afrike ale hlavne v Európe. Tieto tri piliere sú zdrojom pre získavanie nových zákazníkov, nových trhových príležitostí ako aj rozširovanie povedomia o vinárstve a vinnej kultúre malých a stredných producentov.

Napríklad v Porýní-Falcku (SRN) sa v cestovnom ruchu, ktorý je v úzkom spojení s predmetom vína, každý rok generuje obrat asi šesť miliárd eur. Okolo 200.000 pracovných miest je v priamej závislosti na vínnom priemysle a s tým súvisiacim cestovným ruchom.

Dana téma je mottom výstavy INTERVITIS INTERFRUCTA 2010 v Stuttgart ako aj veľtrhu ProWein 2010 v Düsseldorfe. Odovzdávanie ceny „Víno a architektúra 2009“ za najlepší príklad architektúry vinárskej produkcie v rámci tohto veľtrhu v spolupráci s nemeckou komorou architektov ako aj ministerstiev sa stalo významnou spoločenskou ako aj marketingovou udalosťou so širokým mediálnym rozsahom.

„...je víno skvapalnená architektúra alebo je architektúra výsledkom

vinnej inšpirácie?“

Autor Martin Závracký je architektom a členom predstavenstva BDA a nemeckej komory architektov žijúci a pôsobiaci v Spolkovej republike Nemecko a na Slovensku.

## VÍNO A JEHO VIZUÁLNE VNÍMANIE.

V tejto štúdii vychádzame zo základnej premisy, ktorá konštatuje že „víno nie je alkohol, víno je súčasť kultúry.“ Víno bolo nápojom kráľov i chudobných. Aj dnes je nápojom snobov, bohatých, ale i poctivých vinárov a jednoduchých ľudí. Špičkové víno si môže dnes kúpiť každý kto má peniaze, ale dobré víno je na trhu už za prístupné ceny. Víno je súčasťou života a kultúrnej histórie. Jeho dejiny sa tiahnu paralelne s dejinami civilizácie, ktorá sa rozvíjala od východu na západ. Ešte nikdy v dejinách však víno nezaživalo taký boom a také investície ako v posledných desaťročiach. Stalo sa synonymom tradície, zdravia, kultúry, prestíže, životného štýlu, ale aj experimentu a inovácií. Vo víne sú zakódované dve základné ľudské túžby, na jednej strane je to zachovávanie tradície a na druhej večná túžba po objavovaní a inovácii.

Divá vinná réva rástla nielen v Európe, ale aj v Amerike a Číne. Patrila k základným potravinám, ktoré začal človek kultivovať. Prvé stopy po vinohradoch nájdeme v dnešnom Iraku okolo roku 5000. pr.n.l. Cez Egypt a Grécko sa dostalo do Európy, kde ho ďalej šírili Rimania. Grécki vojaci sa vínom. Rímski ho pili z hygienických dôvodov. Víno bolo v stredoveku jediným nápojom, ktorý dokázali dlhodobejšie skladovať v pivniciach a špeciálnych nádobách. Vínom sa obdarovávali vzácní ľudia. Vyrovalo bujaré nálady, ale zároveň bolo používané pri náboženských obradoch. Víno malo svoj dom, pivnicu, kde sa vyrábalo, skladovalo a ochutnávalo. Takéto príklady nájdeme v tradičných historických vinárstvach. Vinohradníctvo kultivovalo krajiny.

Postupne od stredoveku stávalo víno aj veľkým biznisom, ktorý má podobné pravidlá ako pri iných komoditách, preto potrebuje aj svoj marketing a k tomu patriacu vizuálnu koncepciu. Víno sa vyrábalo, skladovalo a konzumovalo najprv v prirodzených priestoroch svojho vzniku. Súčasný človek je náročnejší ako jeho predchodcovia. Nový rozmach vinárstva začal po II. svetovej vojne. Ku klasickým vinárskym doménam pribudol „Nový svet“ so svojimi výbornými klimatickými a geografickými podmienkami. Tento nápoj patrí k súčasnému životu vo väčšine sveta. Nové vinárske technológie a vedecký výskum celosvetovo výrazne zvýšili kvalitu vína. V rastúcej konkurencii si musí každý nájsť pre svoj produkt vlastnú cestu, ktorú vytvorí komplexný štýl korporátnej identity. Aj keď pri víne sú dôležité chuťové a čuchové vnemy je potrebné sa venovať aj vizuálnej koémunikácii vinárstva a vína. Prvé informácie až do 80% získava človek vizuálne. Od šesťdesiatych rokov sa z Kalifornie šíri trend budovania komplexných vinárstiev, kde dostanete všetky informácie o víne. Pre porovnanie prvé rakúske podobné zariadenia vzniklo v Rakúsku okolo roku 1992, no a u nás a na Morave sa objavili až v posledných rokoch.

### VIZUÁLNU KONCEPCIU VÍN A VINÁRSTVA TVORÍ VEĽA FAKTOROV :

- dôležitá je poloha firmy, jej vinice, formovanie a príťažlivosť krajiny,
- vlastné vinárstvo zakomponované do krajiny s transparentným riešením dispozícií a invenčnou architektúrou
- riešenie technológie v priehľadných halách, transparentnosť výrobnjej, skladovej a prezentačnej prevádzky

- kultúra interiéru, prezentácie, predaj, výstava, degustácia, semináre
- balenie, kartóny, fľaše, autá
- etikety a grafické doplnky, všetky prvky by mali mať jednotné logo

Pre obchod a informácie o víne sú najdôležitejšie etikety, ktoré sprevádzajú fľaše na ceste ku konzumentovi. Sú to jeho rodné listy. Mali by podať základné informácie a svojou výtvarnou formou prilákať klienta. Obsah textov a informácií na etiketách je daný zákonmi, ale existujú aj zadné časti, ktoré môžu individuálne informovať o obsahu vo fľaši. Čím viac dokážete na etikete vyčítať, tým lepšiu informáciu o obsahu fľaše dostanete. Sú výrobcovia, ktorí etiketám nevenujú pozornosť. Na druhej strane sú takí, ktorí ohurujú grafickými štúdiami a množstvom informácií. Tu niekde je potrebné nájsť mieru v komplexnom riešení firemnej vizuálnej identity.

Klesá vplyv designu so stúpajúcou cenou vína? Niektoré kvalitné vína bez výraznejších etiket ležia v supermarketoch nepovšimnuté a vína podradnejšie s výraznými etiketami sa predávajú. Taká klasická burgundská rodina s tradičnou etiketou a dobrým pinot noir sa nemusí starať o inovácia, ale nová Austrálska firma, ktorá chce preraziť na trhu s podobne kvalitným produktom musí do designu venovať väčšie investície.

Celosvetová norma pre etikety neexistuje. Tie z Nového sveta sú jednoduchšie. Zvýrazňujú hlavne odrodu. Podrobnejšími informáciami sa zaoberá na zadnej strane. Tieto vám dokreslia obsah fľaše, prípadne odkaz na web stránku. Starý svet kladie dôraz na miesto pôvodu a terroir. Sú to napríklad oblasti Sanserre, Rioja, Chianti, .. To že Brunelo i Chianti je z hroziem Sangiovese sa dozvieme len z príručiek, alebo drobných poznámok. Zadné etikety sú skromnejšie. Svet etiket je pestrý. Austrália má svoje, Nový Zéland tiež. Podobne Chile, Argentína, Južná Afrika. Najprepracovanejšia v Európe je Francia s tradičnými etiketami, okorenými výtvarnými šperkmi. Nemci sú obrázkoví. Rakušania mladí. Taliani elegantní s vkusnými výtvarnými doplnkami. Ešte sú to Španieli a Portugalci. A čo my? My sme tiež hlavne mladí. Naše firmy si vytvárajú svoju korporátnu identitu len posledné desaťročia. Sme vo veľmi dôležitej fáze, kedy sa zakladá idea vizuálu, ktorá bude samozrejme inovovateľná a rozvíjateľná. Tento proces vytvárania vlastného obrazu firmy od etikety, cez fľaše, predaj, balenie a architektúru práve zažívajú naše nové vinárstva.

K pôsobeniu komplexného designu na marketing firmy pripomeniem jednu výpoveď známeho španielskeho vinára z Rioji, ktorý si dal postaviť nové vinárstvo s hotelom od svetového architekta F.O. Gehryho. Tento architekt postavil v 100 km ďaleko ležiacom Bilbao úspešnú galériu moderného umenia. J. Mariscal si spočítal, že keď len 10% návštevníkov galérie príde za Gehryho architektúrou aj k nemu, bude mať zabezpečenú návštevnosť 250.000 ľudí a to sa už rentuje.

Prof. J. M. Bahna VŠVU



## Význam terroir pro vinohradnictví a vinařství

**Doc. Ing. Pavel Pavloušek, Ph.D., Ing. Michal Kumšta, ústav vinohradnictví a vinařství, Zahradnická fakulta, Mendelova univerzita v Brně**

**email: [pavel.pavlousek@mendelu.cz](mailto:pavel.pavlousek@mendelu.cz), [michal.kumsta@mendelu.cz](mailto:michal.kumsta@mendelu.cz)**

Pojem „terroir“ pochází a je úzce spjat s těmi vinařskými zeměmi, které používají „románský“ způsob klasifikace vín. Tato forma kategorizace vín je používána v zemích nacházejících se především v oblasti Středozemního moře, tj. ve Francii, Itálii, Španělsku, Řecku, Tunisku a Maroku.

V systému „terroir“ vychází kategorizace kvality hroznů a vín z místa původu hroznů, tj. z oblasti, kde byla základní surovina vyrobena. Hrozny a vína typu „terroir“ jsou vždy produkovány v určité, přesně vymezené a dobře charakterizované oblasti. Čím přesnější a užší toto označení původu je, tím vyšší většinou bývá i kvalita vyrobeného vína.

Jak uvádí ROBINSON (1995) je základní zásadou při vymezování pojmu „terroir“ to, že všechny jeho složky nebo součásti jsou dány jen a pouze přírodou. Pomocí agrotechnických zásahů na vinici tyto složky nelze ovlivňovat nebo pozměňovat. Podle WILSONA (1999) tvoří „terroir“ jsou všechny fyzikální složky vinice, tj. jak samotné keře révy vinné, tak také hloubka jednotlivých půdních vrstev, poloha vinice, vodní poměry na stanovišti a mikroklima vinice.

V publikaci OIV *La protection des terroirs viticoles* (Ochrana vinařských terroir) z roku 1991 se uvádí, že člověk jednotlivé součásti „terroir“ zpravidla nemůže ovlivnit. „Terroir“ je tedy určován geologicko-pedologickým charakterem stanoviště, půdním typ, její strukturou a fyzikálně-chemickými vlastnosti, reliéfem a sklonem stanoviště, nadmořskou výškou, expozicí vůči světovým stranám a klimatickými faktory, tj. teplotou, srážkami a větrnými poměry.

Z těchto důvodů se vliv člověka na „terroir“ jeví jako záležitost poměrně diskutabilní. Jestliže však připustíme, že součástí „terroir“ je i mikroklima stanoviště, musí být jeho součástí i vlivy antropogenní, tj. působení člověka. Termínem „mikroklima“ jsou totiž označovány klimatické poměry existující na vinici, přímo ve výsadbě a tyto podmínky jsou zcela jednoznačně a neoddiskutovatelně ovlivňovány člověkem, který nejenom že ve vinici zajišťuje kultivační práce a správné ošetřování půdy, ale také (a především) provádí tzv. zelené práce a pečuje o rostliny v průběhu celého vegetačního období, což zcela určitě stav porostu a kvalitu produkce výrazně ovlivňuje.

V každém jednotlivém terroir závisí kvalita vína na ekosystému – podnebí – půda – réva. Zásadní je ideální vztah určité odrůdy k ostatním faktorům terroir. K tomu v našich vinicích ne zcela vždy dochází. Na výrobcí vína je třeba sledovat dlouhodobý vztah odrůdy ke stanovišti a sledovat zda-li se ve vyrobeném víně projevuje více technologie výroby vína nebo více vliv stanoviště.

Pokud se týká topografických, morfologických a fyzikálních vlastností jsou nejlepší terroir všeobecně umístěná na svahovitých pozemcích. Rovinaté pozemky jsou méně příznivé pro produkci kvalitních vín.

Geologické a půdní podmínky jsou základem klasifikace terroir. U nejstaršího systému postaveného na terroir, kterým je „Appellations d'Origine Controlée“ jsou hranice jednotlivých apelací stanovené na základě geologických, topografických, morfologických a agro-pedologických

kritériích. Ochutnávání vín z jednotlivých apelací potom odhaluje významné rozdíly podle dané přirozenosti terroir.

Při práci s terroir jsou důležité dvě zásadní myšlenky, které uvádí SEGUIN (1986) ve zcela zásadní publikaci o půdě a terroir „Terroirs and pedology of wine growing“: Vinice v nejvyšší kategorii „Grand Cru“ by měla být charakteristická určitou pravidelností v kvalitě vína v různých ročnících. Charakteristická by měla být podobná kvalita vína v různých ročnících. **Dobrá terroir jsou taková, která umožňují úplné, ale velmi pozvolné vyzrávání hroznů. V takovém procesu zrání se nejlépe projeví charakter všech složek terroir.**

V kvalitě terroir sehraává struktura půdy velmi významnou úlohu. Nejlepší terroir jsou charakteristická vysokým stupněm pórovitosti dovolující rychlé pronikání vody a tím pozitivně působí na rozvoj kořenového systému. Pórovitost půdy má v tomto směru velký význam. V půdě by měl být vyrovnaný poměr obou druhů kořenů, neboť jeden druh slouží pro výživu a druhý zabezpečuje révé vodu a především „chuť terroir“.

SEGUIN (1986) v souvislosti se vztahem půdy a terroir uvádí, že pouze aktivní uhličitán vápenatý je všeobecně spojený s kvalitou vína. Mnoho kvalitních vinic se nachází na vápenatých půdách. Vápník má velmi významný vliv na zlepšování strukturálních vlastností půdy. Naopak nepřítelem kvality vína a dobrého terroir je půda přehnojená dusíkem.

Při hodnocení kvality terroir a kvality vína jsou proto rozhodující všechny významné geologické a půdní vlastnosti.

Vinaři velmi často hovoří o mineralitě vína. A právě názory na mineralitu se velmi odlišují mezi odborníky na geologii a půdoznalství. Podle většinového názoru je mineralita vína více ve vztahu k matečné hornině stanoviště, než-li k obsahu a rozdělení živin v půdním profilu 0-60 cm. Živiny do tohoto půdního horizontu jsou většinou dodávány při hnojení. Mineralita proto závisí na minerálních látkách, které réva vinná přijímá z hlubších vrstev půdy a rovněž z rozhraní, kde půda přechází v matečnou horninu. Při mineralitě potom závisí na složení matečné horniny, která ovlivňuje chuťový charakter vína.

Mineralita se stává v souvislosti s terroir všemocným pojmem. **Je to ale vždy skutečná mineralita stanoviště, která způsobuje tyto chuťové tóny ve víně?**

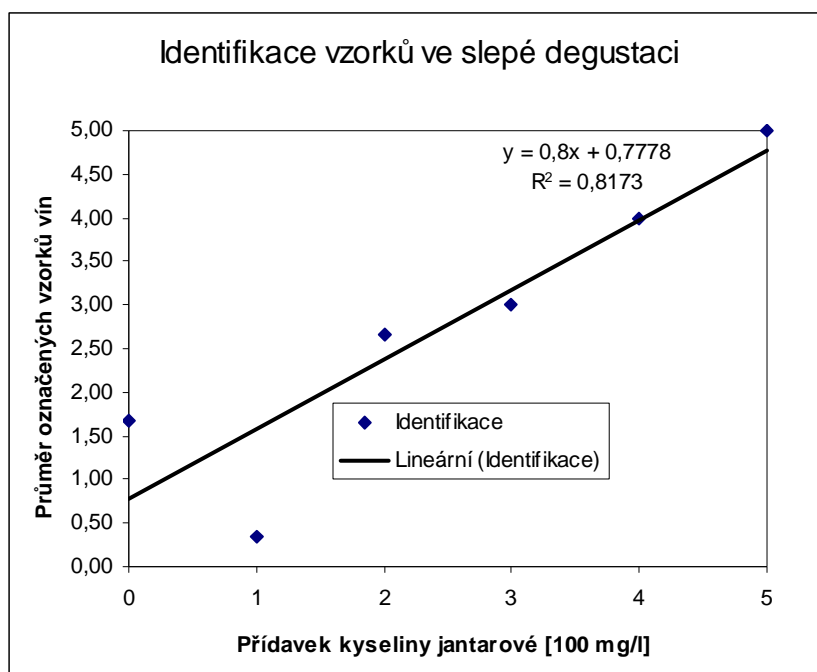
Zajímavou odpověď nabízí následující pokus s kyselinou jantarovou. Kyselina jantarová je přirozeně ve víně v koncentracích 0,5 – 1,5 g/l, tudíž koncentracích dosti vysokých. Vzniká převážně jako meziprodukt Krebsova cyklu, ale jak je již známo dokáží ji kvasinky vyrábět v případě nedostatku dusíku utilizací kyseliny  $\gamma$ -aminomáselné.

V principu to funguje následovně. Když kvasinky nemají dostatek zdrojů dusíku nebo je prostě snadnější využít kyselinu  $\gamma$ -aminomáselné (prekurzor vzniku kyseliny jantarové), učiní tak. Potom jsou schopny ve víně během fermentace vyrobit i o několik stovek mg/l více kyseliny jantarové, což se může projevit v chuti výsledného vína právě již zmíněnou slaností a výsušností. Kvasinky při vylučování dokáží také kyselinu jantarovou esterifikovat a vznikající etylestery a dietylestery přispívají ke změně buketu.



K této myšlence vede ještě několik drobných synergických faktorů. Za prvé množství asimilovatelného dusíku je vždy nižší u hroznů z lehčích a méně humózních půd, kvasinky jsou pak vlivem výživového stresu nuceny využívat zdroje, které běžně nevyužívají, což vede ke vzniku látek jindy neobvyklých. Za druhé je známo, že odrůdy jako Chardonnay, Ryzlink a Sauvignon jsou odrůdy tvořící vyšší množství aminokyseliny prolin, kterou kvasinky bez kyslíku nedokáží asimilovat a obecně ho „rády“ nemají. Pokud je tedy velká část dusíku ve formě prolinu, kvasinky dají přednost kyselině  $\gamma$ -aminomáselné. V poslední řadě zbývá ověřit, jak aktivní je sensoricky kyselina jantarová ve víně.

Ve slepé degustaci byl narůstající přídavek kyseliny jantarové rozpoznán všemi hodnotiteli (7 držitelů průkazu dle SZPI, ISO, DIN nebo ÖNORM) již v koncentraci 100 mg/l oproti nultému vzorku bez přídávku. Koncentrace vyšší byly shledány za slané, vysušné, kamenné. Koncentrace 500 mg/l již byla vyhodnocena jako drsná, vzbuzující silně vysušující dojem v ústech, nepřírozená. Na obr. 1 je dále ukázáno, jak hodnotitelé naslepo přiřadili vzorky k rostoucím koncentracím kys. jantarové (průměr z pěti hodnot). Vína šla v různém pořadí a hodnotitelé na základě paměti z předchozí zkušenosti přiřadili vína ke koncentracím přidané kyseliny jantarové. Jasně se ukázalo, že je přídavek kyseliny jantarové organolepticky velmi aktivní a i v náhodném pořadí byly cítit značné rozdíly. Výsledná lineární regrese měla hodnotu spolehlivosti rovnu  $R^2 = 0,8173$ , což potvrzuje značnou shodu.



**Obr. 1: Přiřazení vzorků vín k rostoucímu přídávku kyseliny jantarové**

Na tomto místě by bylo určitě dobré říci, že tento příspěvek v žádném případě nepodráží koncept *terroir*! Naopak ho značně vyzdvihuje, protože jen stanoviště s opravdu výjimečnými

vlastnostmi dokáže správně hospodařit jak s vláhou, která se mu dostává, tak s množstvím dusíkatých látek a jejich forem uložených do bobulí.

Samozřejmě může každý namítnout, že pokud by bylo tohle „nové“ tvrzení pravda, tak každou přidanou výživou bychom se ochuzovali o tzv. mineralitu. Může tomu tak být, ale problém výživy a především amonných iontů je velice komplexní a stále existuje značný prostor pro nové poznatky. Pro vinaře by pak tato mineralita s sebou nesla ještě jednu zákeřnou vlastnost. V případě honby za ní by mohlo docházet k deficitům výživy a z toho plynoucím problémům ve víně. Na druhou stranu je jasné, že pro docílení ideálního stavu by mělo být v přírodě, potažmo v hroznech, všeho přiměřeně a slovo přiměřeně zde nese svůj pravý, nikoli ironický význam, aby nakonec nedošlo ke stejnému výsledku jako v oné známé české pohádce s mistry Burianem a Werichem.

Koncepce „terroir“ je tedy základem „vín s garantovaným původem“ a je založena jednak na přirozených podmínkách vnějšího prostředí a jednak na schopnosti pěstitelů révy vinné přizpůsobit své vinohradnické aktivity lokálním stanovištním podmínkám (IACONO aj., 2000).

Za hlavní ukazatele kvality vína jsou obvykle považovány odrůdová typičnost vína a jeho tělnatost (komplexnost). Mezi řízením a prováděním zelených prací na straně jedné a koncentrací aromatických a chuťových látek v bobulích révy vinné a intenzitou odrůdového charakteru na straně druhé existuje silná závislost a mnozí evropští vinohradníci jsou proto toho názoru, že hlavním faktorem, který kvalitu vína určuje je půda. Vinohradníci „Nového světa“ se však naproti tomu domnívají, že půda pouze prostředím, které růst révy vinné umožňuje a ovlivňuje intenzitu jejího růstu, a že kvalita vína je určována hlavně zkušenostmi, zručností a kvalifikovaností pěstitele, který tento růst kontroluje, řídí a ovlivňuje (REYNOLDS, DESAVIGNY, 2003).

Podobný názor má i BURGMANN (2001). V severních oblastech pěstování révy vinné, kam patří nejen Německo, ale i naše vinařské regiony, má podnebí a průběh počasí pro kvalitu hroznů a vína patrně daleko větší význam než půda samotná. V jednotlivých letech se počasí v těchto oblastech obvykle vyznačuje značnými a výraznými rozdíly a to ovlivňuje jak výnos, tak také kvalitu sklizně hroznů. Počasí a fenologie jsou spolu velmi úzce propojeny a určují tak vlastně nepřímo i termín dozrávání hroznů.

Výše uvedené tři poměrně rozdílné názory naznačují, že skutečný obsah označení „terroir“ a možnosti jeho využívání je stále ještě problémem zcela otevřeným. Naše úloha při snahách o vyhledání a definování „terroir“ by proto měla být zaměřena především na důkladné klimatické a pedologické charakterizaci vinic a na doporučení odrůdy, které jsou pro určité stanoviště nejlepší a nejvhodnější. Hlavním cílem tohoto snažení proto musí být skutečně dobrá a spolehlivá rajonizace odrůd provedená na základě komplexního posouzení jejich vlastností a také snaha vyhýbat se výsadbě těch odrůd, které jsou na dané stanoviště nevhodné.

Moderní význam slova „terroir“ v sobě musí spojovat vše, co charakterizuje danou lokalitu, tj, především vliv sponu, který byl při výsadbě vinice použit, vliv pěstitelského tvaru a způsobu ošetřování vinice v průběhu vegetace a také vliv výběru odrůd a klonového materiálu, jež jsou pro

danou lokalitu vhodné a použitelné. Souhrnně lze tedy konstatovat, že moderní „terroir“ je souhrnem všech činitelů, které na charakter vína vyráběného v dané lokalitě mají podstatný vliv.

Víno, o kterém lze zodpovědně prohlásit, že má znaky „terroir“, musí svým charakterem být odrazem určité lokality, specifických charakteristik vinice a také agrotechnických zásahů, které jsou na vinici prováděny. Takovéto víno musí být výrazné nejenom ve svých senzorických vlastnostech, ale i v analytických parametrech, které charakter této lokality také odrážejí.

Na vína, která v sobě nesou odraz daného „terroir“, má velký vliv i technologie, jež byla při zpracování hroznů a výrobě vína použita. Výroba takovýchto vína proto musí být maximálně „ekologická“, což znamená, že pokud jsou používány enzymy, ušlechtilé kmeny kvasinek, enologické taniny a mnohé dalších vymoženosti moderního vinařství nelze o takovém víně prohlašovat, že se vyznačuje znaky svého „terroir“, a to proto, že nese spíše znaky rukopisu technologa, který toto víno vyrobil a to je již zcela odlišná záležitost.

Vynikající „terroir“ bývá často charakterizován tím, že odrůda, která se v této lokalitě pěstuje, dozrává do vynikající kvality podstatně dříve, než stejná odrůda v jiných oblastech anebo v jiných vinicích. Kvalita těchto hroznů je určována hlavně stabilní cukernatostí (či potenciálním obsahem alkoholu), již pravidelně dosahuje, a také vynikající aromatickou a fenolickou zralostí hroznů. Převědeme-li tuto teorii do praxe, můžeme očekávat, že z vynikajícího „terroir“ bude např. Ryzlink rýnský plně vyztálý a schopný sklizně již kolem 10. října a ne až po 1. listopadu, jak tou běžně je.

„Terroir“ víno má být vyrobeno přírodním způsobem, s využitím spontánního kvašení a bez přídavku dalších látek, které by chuť a charakter tohoto vína mohly ovlivnit. Při spontánním kvašení totiž ve víně působí nesacharomycetní kvasinky, které dokáží uvolňovat z bobulí aromatické látky, což znamená, že používání enzymů není nutné. Složení autochtonní mikroflóry vinice je rovněž odrazem „terroir“ a lze říci, že na kvalitu vína mají výrazný a významný vliv. Výrobní technologie je pak obvykle řízena pouze pomocí regulace teploty kvašení, což umožňuje, abychom bylo dosaženo optimální kvality finálního produktu. Vývoj a uvolňování aromatických látek ze rmutu u vín, která procházejí procesem spontánního kvašení, bývá podstatně pomalejší, neboť u nich dochází k přeměnám aromatických prekurzorů přítomných v bobulích na vyšší alkoholy a estery, které potom spoluurčují aromatické vlastnosti vína.

U červených vín je vynikající „terroir“ charakterizován především dokonalou fenolickou zralostí, tj. vysokým obsahem antokyaninových barviv a velmi dobrou vyztálostí taninů.

## Kontrola vína na Slovensku

*Ing. Marek Závracký, PhD. Štátna veterinárna a potravinová správa SR*

V období od 1.1. 2009 do 31.8. 2009 ŠVPS SR vykonávala kontrolu vína v zmysle Nariadenia rady (ES) č. 1493/1999 zo 17. mája 1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom (Ú.v. ES L 179, 4.7.1999), Nariadenia komisie (ES) č. 2729/2000 zo 14. decembra 2000 ustanovujúceho podrobné vykonávacie pravidlá kontroly vo vinohradníckom sektore (Ú.v. ES L 316, 15.12.2000), Nariadenia komisie (ES) č. 753/2002 z 29. apríla 2002, ktorým sa stanovujú určité pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 1493/1999, pokiaľ ide o popis, označovanie, prezentáciu a ochranu určitých vinárskych výrobkov a zákona č. 182/2005 Z.z. o vinohradníctve a vinárstve v znení neskorších predpisov. Od 1.8. 2008 bolo Nariadenie rady (ES) č. 1493/1999 zo 17. mája 1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom (Ú.v. ES L 179, 4.7.1999) zrušené a nahradené novým nariadením rady č. 479/2008 o spoločnej organizácii trhu s vínom. Označovanie v zmysle novej EU legislatívy je v platnosti od 1.9. 2009. Do tohto termínu platí označovanie spotrebiteľských balení a analytické limity pre zisťovanie kvality a zdravotnej neškodnosti podľa VI a VII prílohy ES Nariadenia rady (ES) č. 1493/1999 zo 17. mája 1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom.

### **Nové kompetencie v zmysle zákona č. 313/2009 Z.z. o vinohradníctve a vinárstve od 1.9. 2009 sú:**

1. Kontrola cisternových vín
2. Kontrola kompletnej evidencie u výrobcov vín
3. Kontrola kompletnej evidencie u prepravcov cisternových vín zo zahraničia
4. Kontrola a evidencia prepravcov vinárskych produktov
5. Kontrola evidencie množstva nakúpeného hrozna u výrobcov a porovnanie s množstvom hotového certifikovaného vína
6. Vysledovateľnosť od hrozna až po spotrebiteľské balenie v maloobchodnej predajni
7. Kontrola vín v zariadeniach spoločného stravovania

## 1. Vyhodnotenie výsledkov kontroly vína

V sledovanom období vykonali inšpektori Štátneho odborného dozoru vína 640 kontrol v maloobchodných prevádzkach a 380 kontrol vo výrobných prevádzkach, čo celkovo predstavuje 1020 kontrol.

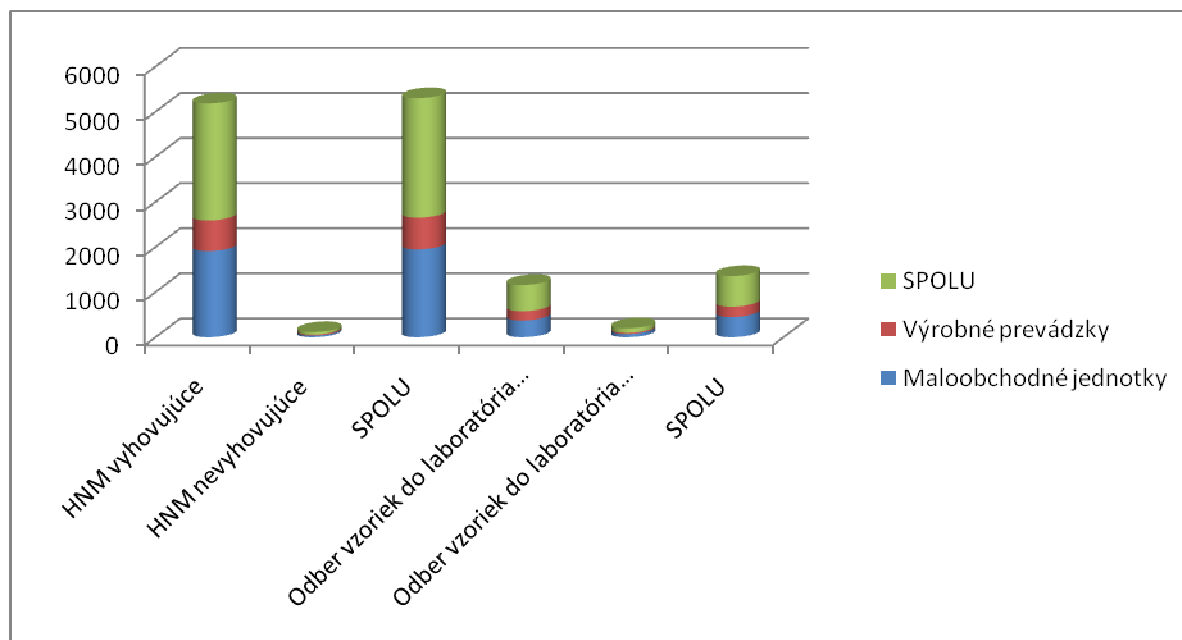
Vína boli pri previerkach hodnotené na mieste (HNM), prípadne boli odoberané vzorky predávaných vín do troch laboratórií ŠVPÚ Bratislava, Dolný Kubín, Košice na senzorické a analytické rozbory.

Najviac nedostatkov bolo zistených v maloobchodných jednotkách predaja sudových vín pri senzorickom hodnotení sudových vín, odobratých do laboratórií ŠVPÚ v sledovaných senzorických znakoch - čírosť, farba, vôňa, chuť a v analytických znakoch nesprávny údaj o zvyškovom cukre na etikete, nesprávny údaj o obsahu alkoholu a prekročený limit kyseliny octovej.

*Sumárny prehľad počtu prekontrolovaných vín*

	<b>Maloobchodné jednotky</b>	<b>Výrobné prevádzky</b>	<b>SPOLU</b>
HNM vyhovujúce	1913	680	2593
HNM nevyhovujúce	37	22	59
<b>SPOLU</b>	<b>1950</b>	<b>702</b>	<b>2652</b>
Odber vzoriek do laboratória vyhovujúce	375	205	580
Odber vzoriek do laboratória nevyhovujúce	75	25	100
<b>SPOLU</b>	<b>450</b>	<b>230</b>	<b>680</b>

## Sumárny prehľad počtu prekontrolovaných vín



### 1.1. Maloobchodné prevádzky

V maloobchodných jednotkách (MOJ) bolo celkovo vykonaných 640 kontrol, pri ktorých bolo celkovo na mieste hodnotených vín (HNM) 1950 vzoriek predávaných vín, z čoho 30 vzoriek zahraničných vín nevyhovovalo v označení pre neuvedenie slovného údaju o fľašovateľovi a pri vínach dovezených z tretích krajín v 7 prípadoch neuvedenie údaju o dovozcovi. Uvedené vína boli stiahnuté z predaja.

Celkovo bolo 450 vzoriek vín odobratých do laboratórií ŠVPÚ. Pri odbere vín do laboratórií ŠVPÚ bolo v maloobchodných predajniach zistených 75 nevyhovujúcich vzoriek vín. V 12 odobratých vzorkách vín bol nesprávne uvedený obsah zvyškového cukru na etikete s porovnaním s údajom zisteným analýzou v laboratóriu. V 18 vzorkách bol nesprávne uvedený obsah alkoholu na etikete s porovnaním s nameranými hodnotami v laboratóriu ŠVPÚ. Pri 7 vzorkách odobratých vín bol zistený prekročený obsah celkového oxidu siričitého.

V senzorickom hodnotení nevyhovovalo 38 vzoriek vín. Z toho 22 vzoriek vín pochádzalo z krajín Európskeho spoločenstva a 15 vzoriek pochádzalo zo slovenskej produkcie, hlavne z kategórie stolových vín. Hlavným nedostatkom

bola oxidácia vo vône a chuti, prchavé kyseliny a vôňa, chuť nečistá po spontánnej jablčno-mliečnej fermentácii (JMF) hlavne výskyt gumových a pripálených pachov, zápachy pripomínajúce kvasenú kapustu a sírovodíkové zápachy. Príčina týchto nedostatkov bola v nedokonalom zastabilizovaní vína a nesprávnej technológii skladovania.

***V slovenských vínach bolo zistených výrazný pokles nedostatkov a nevyhovujúcich vzoriek v predávaných kategóriách akostných a prívlastkových vín.***

Pri označovaní predaja slovenských sudových vín boli opakované nedostatky hlavne na vývesných tabuliach, nebola uvedené trieda kvality a nebol uvedený obsah alkoholu v obj. %

### **1.2. Výrobné prevádzky**

Vo výrobných prevádzkach bolo celkovo vykonaných 380 kontrol, pri ktorých bolo celkovo hodnotených na mieste (HNM) 680 vzoriek vyrobených a predávaných vín. Celkovo bolo odobratých do laboratórií ŠVPÚ 230 vzoriek vín. Z uvedeného množstva bolo 25 vzoriek nevyhovujúcich. 8 vzoriek nevyhovovalo pre nesprávne uvedený obsah zvyškového cukru na etikete, 6 vzoriek pre nadlimitný obsah oxidu siričitého vo vínach bez zemepisného označenia a pri 11 vzorkách vín bola zistená porušená kvalita pri senzorickom hodnotení vína - vôňa a chuť nečistá po kyseline octovej a oxidácii.

Pri kontrole evidencie o výrobe vína vo výrobných prevádzkach bolo zistených 65 nedostatkov. Pri kontrolách zameraných na evidenciu výroby a skladovania vín bolo zistených 21 výrobcov, ktorí nevykonávali žiadnu evidenciu o príjme hrozna, evidenciu výrobných dávky a množstva vyprodukovaného vína. V 44 prípadoch výrobcovia vykonávajú čiastočnú evidenciu, len evidenciu o nakúpenom hrozne. Výrobcom boli uložené opatrenia o zabezpečení kompletnej evidencie v zmysle vyhlášky č. 350/2009.

### **1.3. Obchodníci s vinárskymi produktmi**

V zmysle nových kompetencií boli vykonané kontroly u prepravcov cisternových vín z Maďarska, Talianska a Španielska. Počas kontrol prepravcovia predložili podrobný zoznam o nakúpených vínach a aj evidenciu adresy vyskladnenia

prepravovaného vína. Celkovo bolo zistených 6,5 milióna nakúpeného a prepraveného vína na Slovensko. Najčastejšími odberateľmi cisternových vín sú slovenský výrobcovia.

Kontrolou bolo zistené, že prepravované víno je v triede stolových vín vyrobených v roku 2008.

## **2. Tematické kontroly:**

### **2.1. Predveľkonočná kontrola dovozových vín z tretích krajín**

Počas kontroly bolo z obchodných reťazcov odobratých 68 vzoriek vína. Z toho 7 vzoriek vín nevyhovovalo v znaku označenie, nakoľko na etikete chýbal údaj o dovozcovi. Pri sensorickom hodnotení bola zistená porušenosť v troch vzorkách bielych vín v znakoch vôňa a chuť - nečistá po oxidácii.

### **2.2. Kontrola vín z Európskeho spoločenstva kontrola označovania, kvality v sensorických a analytických ukazovateľoch**

- Zistená nekvalita v 14 vzorkách predaja maďarských odrodových vín, dodaných na slovenský trh v spotrebiteľských obaloch - okamžitý zákaz predaja a ukončené správne konanie
- Zistená opakovaná nekvalita českých vín od fľašovateľa Víno Mutěnice, jedná sa o zmes vín z EU – zahájené správne konanie a zákaz predaja
- Pozastavenie predaja a vrátenie dodávateľom vín z Talianska a Maďarska za nesprávny údaj o obsahu alkoholu – nedostatok v označovaní

### **2.3. Kontrola predaja sudových vín**

Zistené opakované hrubé porušenie kvality predaja sudových vín od 1 výrobcu v 8 predajniach sudových vín. Za uvedené hrubé porušenie bolo zahájené voči výrobcovi správne konanie.

### **2.4. Kontrola pravosti akostných a prívlastkových vín analýzou NMR** vykonané v colnom laboratóriu Bratislava v spotrebiteľských baleniach od slovenských producentov – nebol zistený závažný nedostatok

### **2.5. Kontrola predaja burčiakov**

Inšpektori sa zamerali na kvalitu predaja burčiakov. Odber vzoriek burčiakov bol hlavne pri maloobchodnom predaji v Pezinku, miestna časť Grinava a v Nitre. Kontrolou bola zistená 100 % porušenosť kvality pri predaji burčiaku v Pezinku,



miestna časť Grinava. Nedostatky boli hlavne v prekročenom prídavku repného cukru a vody.

### 3. Nedostatky v hygiene a dodržiavaní systému HACCP

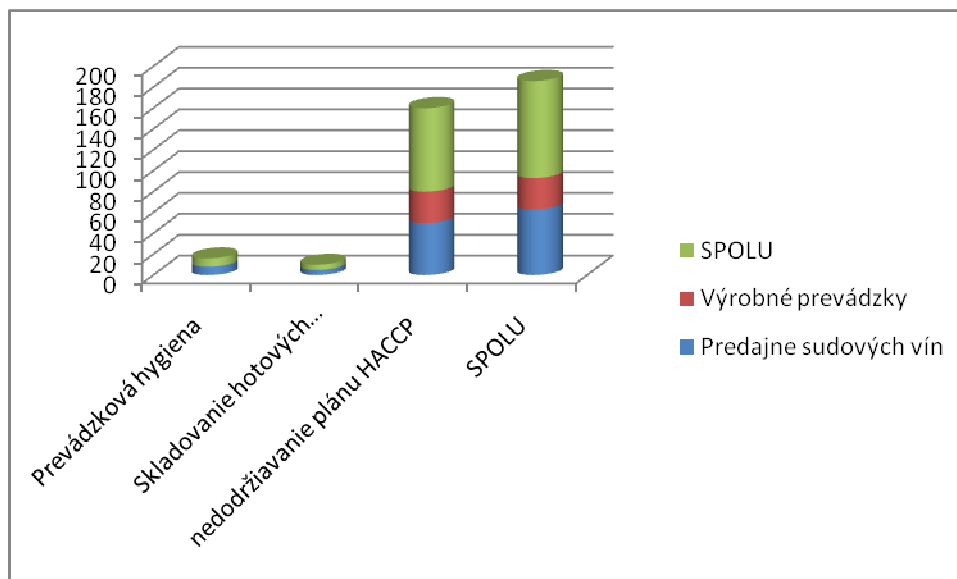
Vo výrobných prevádzkach bola pri výrobe vína najčastejším nedostatkom nedodrzaná hygiena technologických zariadení a nedodržiavanie hygienického plánu HACCP.

V prevádzkovej hygiene a skladovaní hotových výrobkov boli nedostatky v predajniach sudových vín, a to v čistote predajných nádob a v použití nevhodných nádob pri predaji vína v sudovej forme.

*Nedostatky v prevádzkovej hygiene*

<b>Nedostatky v počte zistení</b>	<b>Predajne sudových vín</b>	<b>Výrobné prevádzky</b>	<b>SPOLU</b>
Prevádzková hygiena	8	0	8
Skladovanie hotových výrobkov	5	0	5
nedodržiavanie plánu HACCP	50	30	80
<b>SPOLU</b>	<b>63</b>	<b>30</b>	<b>93</b>

*Nedostatky v prevádzkovej hygiene*



#### 4. Vyhodnotenie odborného prístupu inšpektorov Štátneho odborného dozoru vína

Výkon kontroly inšpektori vykonávali v súlade s manuálom pre výkon kontroly vín. Hodnotenia na mieste boli vykonávané na vysokej odbornej úrovni, čo sa preukázalo aj pri výbere vzoriek do laboratórií ŠVPÚ do ktorých sa odoberali hlavne negatívne vzorky vín s porušenou kvalitou. Z uvedených laboratórnych výsledkov možno konštatovať šetrenie finančného rozpočtu určeného na odber vzoriek.

Inšpektori sa v roku 2009 aktívne zúčastňovali degustačných komisii a súťaží vín v rámci nominačných a reprezentačných súťaží vín.

#### 5. Sankčné postihy

Za zistené nedostatky ohľadom nevyhovujúcich vzoriek vín v senzorickom a analytickom hodnotení a ostatných nedostatkoch sú uložené správnym konaním sankčné pokuty. Celkovo bolo uložených a ukončených **18** správnych konaní v celkovej výške **30 500 euro**.

## **Povinnosti vinárov, obchodníkov a maloobchodníkov**

Povinnosti fyzických osôb a právnických osôb, ktoré vinič pestujú alebo vyrábajú vinárske produkty, predávajú vinárske produkty.

### **Vymedzenie pojmov**

1. vinárom fyzická osoba alebo právnická osoba, ktorá vyrába a uvádza na trh vinárske produkty,
2. obchodníkom je fyzická osoba alebo právnická osoba, ktorá váži, meria, plní, balí, označuje, uchováva, uvádza na trh, ako aj vykonáva ďalšie činnosti, ktoré nemožno považovať za výrobu hrozna, vína alebo vinárskych produktov,
3. maloobchodníkom je fyzická osoba alebo právnická osoba, ktorá predáva vinárske produkty konečnému spotrebiteľovi – maloobchodné predajne, predajné stánky, zariadenia verejného stravovania.

### **Ohlásenie výroby**

Vinohradník, vinár, obchodník a maloobchodník sú povinní oznámiť zmenu svojich údajov vo vinohradníckom registri do 30 dní odo dňa jej vzniku.

Vinár je povinný písomne nahlásiť Ústrednému kontrolnému a skúšobnému ústavu poľnohospodárskemu( ďalej len „ kontrolný ústav“) začiatok a skončenie výroby vinárskych produktov a ich uvádzania na trh v deň začatia alebo skončenia tejto činnosti.

### **Posielanie hlásení**

Vinohradník, ktorý zberá hrozno na účely uvádzania na trh, je povinný každoročne zaslať kontrolnému ústavu hlásenie o úrode hrozna a jeho použití do 10. decembra príslušného kalendárneho roku podľa stavu k 30. novembru - **UKSUP Matušková 21 Bratislava**.

**Vinár, obchodník alebo maloobchodník, ktorého predaj vinárskych produktov prevyšuje 200 hl v kalendárnom roku, je povinný každoročne oznamovať kontrolnému ústavu – UKSUP Matušková 21 Bratislava do**

- a) 7. septembra príslušného kalendárneho roku stav zásob vína a muštov k 31. júlu,
- b) 10. decembra príslušného kalendárneho roku údaje o výrobe vína a muštov od 1. augusta do 30. novembra,
- c) 10. decembra príslušného kalendárneho roku stav zásob vína a muštov k 30. novembru,

- d) konca príslušného vinárskeho roka množstvo použitých cibéb, ak ide o tokajské vína.
- e) nahlásiť oznámenie o zvyšovaní obsahu prirodzeného alkoholu – cukornatosti
- f) oznámenie o úprave zvyškového cukru vo vinárskom produkte
- g) oznámenie o zvyšovaní alebo znižovaní obsahu kyselín

### **Hlásenie o vykonanom dovoze alebo preprave vína zo zahraničia**

Fyzické osoby alebo právnické osoby, ktoré uskutočňujú prepravu vinárskych produktov z členského štátu alebo do členského štátu, sú povinné viesť o tom vstupnú evidenciu a výstupnú evidenciu a oznámiť colnému úradu a **štátnej veterinárnej a potravinovej správe** každú uskutočnenú prepravu a zaslať im fotokópiou sprievodného dokladu do siedmich dní odo dňa uskutočnenia prepravy.

**Vinár** pri svojej činnosti je povinný :

- a) *dodržiavať požiadavky na výrobu, kvalitu a zdravotnú neškodnosť podľa osobitného predpisu (hlava III kapitola I a II a prílohy IV až VI nariadenia (ES) č. 479/2008), kontrolovať dodržiavanie týchto požiadaviek a viesť o tom evidenciu*
- b) vysádzať, presádzať a štepiť na účely výroby vína len odrody viniča uvedené v Listine registrovaných odrôd. Na vedecké a experimentálne účely je povolené vysádzanie, presádzanie a štepenie odrôd viniča, ktoré nie sú klasifikované v Listine registrovaných odrôd.
- c) používať na výrobu a ošetrovanie vinárskych produktov výhradne povolené enologické postupy uvedené v prílohe V nariadenia (ES) č. 606/2009. Produkty sa vyrábajú v súlade s príslušnými obmedzeniami uvedenými v prílohe VI nariadenia (ES) č. 606/2009
- d) zabezpečiť vedenie vinárskej evidencie. Vinár musí viesť evidenciu tak, aby z údajov bolo možné určiť pôvod a množstvo vstupnej zozbieranej alebo nakúpenej suroviny, cukornatosť hrozna pre jednotlivé odrody. Z evidencie musí byť tiež zrejmé aké preparáty a enologické postupy boli použité pri spracovávaní hrozna a výrobe vína. Veľmi dôležitý údaj pri vysledovateľnosti množstva a pôvodu je presná evidencia vyrobeného vína s porovnaním s množstvom spracovávaného hrozna. Vinár eviduje aj nakladanie s vedľajšími produktmi výlisky a vinné kaly použitie na hnojenie vo vinohrade, predaj alebo iné preukázateľné použitie.
- e) *dodržiavať hygienické požiadavky podľa osobitného predpisu (nariadenie (ES) č. 852/2004). Hygienická úroveň prevádzky musí byť na takej úrovni aby nedochádzalo k znehodnocovaniu kvality vína a nevynikala možnosť kontaminácie a tým pádom k nebezpečenstvu zdravotnej neškodnosti. Nariadenie č. 852/2004 vo veľkej miere používa pojmy „tam, kde je to potrebné“, „tam, kde je to vhodné“, „primeraný“, „dostatočný“*  
 Všetky tieto výrazy treba pochopiť a interpretovať tak, že je potrebné vykonať také opatrenia, aby sa dosiahol cieľ nariadenia – kvalita a zdravotná

neškodnosť vína.

Prevádzka musí byť vybavená

- teplou a studenou tečúcou pitnou vodou,
- prirodzeným alebo núteným vetraním,
- kanalizačným zariadením, ktoré musí byť primerané svojmu účelu,
- podlahami v neporušenom stave primeranými pre výrobu,
- stenami, ktoré sú neporušené a ľahko čistiteľné,
- oknami, ktorých konštrukcia je zabezpečená tak, aby sa nehromadili nečistoty
- dverami, ktoré sú ľahko čistiteľné,
- strojno-technickým vybavením z netoxických materiálov.

Požiadavky na kvalitu vody

- za kvalitu vody z obecného vodovodu zodpovedá obec. Kvalita pitnej vody je stanovená v Nariadení vlády 354/2006 Z.z., ktorým sa ustanovujú požiadavky na vodu určenú na ľudskú spotrebu a kontrolu kvality vody určenej na ľudskú spotrebu
  - pokiaľ vinár využíva vlastné zdroje je povinný zabezpečiť si rozbor vody v akreditovanom laboratóriu úradu verejného zdravotníctva,
- f) na oplachovanie nádob je potrebné používať čistú vodu v zmysle článku 2 nariadenie (ES)č. 852/2004 bez mikroorganizmov, škodlivých látok a toxínov, aby nekontaminovala potravinu
- g) umožniť zamestnancom orgánov kontroly vstupovať do priestorov vína, skladovacích priestorov, zariadení na spracovanie vinárskych produktov a do vozidiel prepravujúcich tieto produkty, vstupovať do obchodných priestorov alebo skladov, do vozidiel, v ktorých sú umiestnené vinárske produkty alebo výrobky určené na použitie vo vinárskom sektore s cieľom ich predaja, obchodovania alebo skladovania, umožniť odber vinárskych produktov, látok alebo výrobkov, ktoré sa využívajú pri výrobe vinárskych produktov a výrobkov držaných s úmyslom predávať ich, obchodovať s nimi alebo prepravovať ich; ak vinársky produkt nie je v súlade s týmto zákonom (kontrolovaný subjekt je povinný uhradiť náklady spojené s odberom vzorky a jej rozborom).

### **Obchodník alebo maloobchodník**

Obchodník i maloobchodník je povinný :

- a) dodržiavať požiadavky na kvalitu, označovanie a zdravotnú neškodnosť vinárskych produktov podľa osobitného predpisu (hlava III a prílohy IV až VI nariadenie (ES) č.479/2008,
- b) v zmysle výsledovateľnosti preukázať pôvod vína nadobúdacím dokladom,
- c) preukázať pôvod vína pri predaji hlavne sudových vín identifikáciu výrobnú dávku t.j. sprievodný doklad alebo nadobúdací doklad. Ak je predávané akostné víno v sudovej forme maloobchodník preukáže či uvedené víno bolo certifikované kópiou certifikátu dodaného výrobcom vína.
- d) umožniť zamestnancom orgánov kontroly vstupovať do priestorov vína, skladovacích priestorov, zariadení na spracovanie vinárskych produktov a do vozidiel prepravujúcich tieto produkty, vstupovať do obchodných priestorov alebo skladov, do vozidiel, v ktorých sú umiestnené vinárske produkty alebo výrobky určené na použitie vo vinárskom sektore s cieľom ich predaja, obchodovania alebo skladovania, umožniť odber vinárskych produktov, látok alebo výrobkov, ktoré sa využívajú pri výrobe vinárskych produktov a výrobkov držaných s úmyslom predávať ich, obchodovať s nimi alebo prepravovať ich; ak vinársky produkt nie je v súlade s týmto zákonom (kontrolovaný subjekt je povinný uhradiť náklady spojené s odberom vzorky a jej rozborom)

### **Certifikácia**

*Vinár a obchodník* je povinný získať certifikát na svoje vinárske produkty, ktoré podliehajú certifikácii v zmysle § 26 zákona č. 313/2009 Z.z. o vinohradníctve a vinárstve a vyhlášky MP SR č. 350/2009 Z.z. Certifikácia sa vzťahuje pre – víno s chráneným zemepisným označením, víno s chráneným označením pôvodu vrátane tokajského vína.

### **Označenie**

- *Vinár, obchodník, maloobchodník* je povinný dodržiavať požiadavky na označovanie ustanovené zákonom č. 313/2009 a vyhlášky MP SR č. 350/2009 Z.z. (vinárske produkty označiť čitateľne, nezmazateľne a v štátnom jazyku, nepoužívať zavádzajúce alebo nepravdivé údaje, označiť sudové víno viditeľne a čitateľne na výveske, zabezpečiť aby všetky vína podliehajúce ŠKČ boli správne označené.

### **Skladovanie**

- *Vinár, obchodník, maloobchodník* je povinný skladovať vinárske produkty tak, aby bolo zabezpečené zachovanie ich kvality zdravotnej neškodnosti a musia byť riadne označené, aby nemohlo dôjsť k ich nežiaducej zámene aby bolo možné jednoznačne preukázať ich pôvod.

### **Preprava**

(sprievodné doklady, vstupná a výstupná evidencia pri preprave, dokument VI 1 pre dovozcu – nariadenie ES č. 436/2009)

- *Vinár a obchodník* je povinný prepravovať vinárske produkty len so sprievodným dokladom. Sprievodný doklad môže byť použitý len pre jeden prepravný úkon.

Sprievodný doklad sa **nevyžaduje** :

#### 1) v prípade vinárskych produktov s nominálnym objemom **viac ako 60l** :

a) zásielky hrozna/hroznového muštu prepravované výrobcom hrozna vo vlastnom mene, z vlastných vinohradov/ z inej prevádzky, ktorá mu patrí, ak celková vzdialenosť neprevyšuje 40 km a preprava sa uskutočňuje do výrobnjej prevádzky,

b) zásielky hrozna prepravované výrobcom alebo sú prepravované v jeho vlastnom mene z vlastných vinohradov tretími osobami, inými ako príjemcami, ak ide o prepravu do prevádzky na výrobu vína príjemcu nachádzajúca sa v tej istej vinárskej oblasti a ak celková vzdialenosť neprevyšuje 40 km,

c) zásielky vínneho octu,

d) zásielky prepravované v rámci tej istej miestnej administratívnej jednotky alebo bezprostredne susediacej miestnej/regionálnej administratívnej jednotky, ak sa výrobok prepravuje medzi 2 prevádzkami toho istého podniku alebo výrobok nemení vlastníka a ak sa preprava uskutočňuje s cieľom výroby, spracovania, skladovania alebo plnenia vína do fľaš,

e) zásielky hroznových výliskov alebo vínneho kalu do liehovaru, ak je k výrobku priložený dodací list alebo ak sa preprava uskutočňuje s cieľom likvidácie týchto produktov výroby vína.

#### 2) v prípade vinárskych produktov s nominálnym objemom **60l alebo menej** :

a) zásielky výrobkov s objemom 5 litrov,

b) zásielky vína/hroznovej šťavy určenej na diplomatické zastupiteľstvá,

- c) zásielky vína/hroznovej šťavy, ktoré sú súčasťou majetku, ktorý je predmetom odvozu pri sťahovaní súkromných osôb a ktoré nie sú určené na predaj, alebo na palube lodí/lietadiel/vlakov určené na spotrebu priamo na mieste,
- d) zásielky vína/ čiastočne skvaseného hroz. muštu určené na spotrebu príjemcu, ak prepravované množstvo neprevyšuje 30 litrov,
- e) zásielky určené na vedecké/technické pokusy neprevyšujúce 1 hektoliter,
- f) zásielky obchodných vzoriek,
- g) zásielky vzoriek určené pre úradnú agentúru alebo laboratórium.

### **Označovanie na etikete**

Vína označené podľa predpisov účinných do 31. augusta 2009 možno uvádzať na trh **do vyčerpania ich zásob**.

Štátne kontrolné číslo pridelené kontrolným ústavom podľa predpisov účinných do 31. augusta 2009 možno použiť len **do vyčerpania zásob vína**.

Registrácia vinohradov, vinohradnícka a vinárska evidencia podľa predpisov účinných do 31. augusta 2009 sa považuje za registráciu vinohradníkov, vinárov, obchodníkov a maloobchodníkov podľa tohto zákona.

Vína vyrobené pred 1.8.2009 sa môžu ponúkať alebo dodávať na priamu ľudskú spotrebu za predpokladu, že spĺňajú predpisy Spoločenstva alebo vnútroštátne predpisy **účinné pred** uvedeným dátumom, t.j. pred **1.8.2009**. – 606/2009

Vína uvedené na trh alebo označené etiketou pred 31.12.2010, ktoré spĺňajú príslušné ustanovenia uplatniteľné pred 1.8.2009 sa môžu uvádzať na trh do vyčerpania zásob nariadenia (ES) č 607/2009



## Certifikácia vína pred uvedením na trh po novom

RNDr. Jarmila Laštincová, PhD., UKSUP, Bratislava

Certifikácii podlieha víno s chráneným zemepisným označením a s chráneným označením pôvodu vrátane tokajského vína.

Pri certifikácii sa postupuje podľa žiadosti zákazníka, ktorý presne vyplnený formulár /príloha č.20 vyhlášky 350/2009/ zašle na UKSUP a podľa toho o ktoré z týchto vín sa jedná sa vyžaduje k udeleniu certifikátu: chemická analýza výrobku, senzorká analýza, osvedčenie o hrozne, ďalej sa kontroluje špecifikácia výrobku, či je vinohrad vo vinohradníckom registri a z akej je vinohr. oblasti, či sedí hektárový výnos, cukornatosť hrozna, dávka a litre ako aj počet pridelených ŠKČ.

Vinárske produkty sa členia podľa zákona č.313/2009 Z.z. o vinohradníctve a vinárstve

1. Hroznový mušt
2. burčiak
3. Víno bez zemepis. označenia
4. Víno s chráneným zemepis. označením
5. Víno s chráneným označením pôvodu
6. Odalkoholizované víno
7. Víno na priemysel. Použitie
8. Vinárske produkty podľa osobit. predpisu

### Charakteristika vín bez zemepisného označenia

Víno bez zemepisného označenia sa vyrába tak, aby vyhovovalo požiadavkám nariadenia ES č.479/2008 príloha IV až VI. Toto víno, ak krajina pôvodu je Slovensko, možno uvádzať na trh, ak hrozno, z ktorého bolo vyrobené dosiahlo cukornatosť najmenej 13°NM. Víno bez zemepisného označenia sa označuje výrazom „víno“ a pôvod možno **označiť len názvom štátu**, v ktorom bolo vyrobené. V označení musí byť uvedený fľašovateľ, číslo dávky, menovitý objem výrobku, skutočný obsah alkoholu, alergény.

### Charakteristika vín s chráneným zemepisným označením

Takéto víno možno vyrábať len z hrozna dopestovaného na území Slovenskej republiky, ktorého cukornatosť bola minimálne 13 stupňov normalizovaného muštomeru, z odrôd zapísaných v Listine registrovaných odrôd. Zber hrozna, výroba vína, ako aj jeho fľašovanie sa uskutočnili

v Slovenskom vinohradníckom regióne. Najvyšší hektárový výnos nesmie prekročiť 20 tis. kg z ha. **V označení tohto sa nesmie uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky ako región.** V označení možno uvádzať tradičný názov regionálne víno, musí byť uvedený fľašovateľ, číslo dávky, menovitý objem výrobku, skutočný obsah alkoholu, alergény a môže byť uvedený ročník a označenie podľa zvyškového cukru.

#### Charakteristika vín s chráneným označením pôvodu (CHOP)

Tradičné výrazy pre víno s CHOP sú akostné víno, akostné víno s prívlastkom: kabinetné, neskorý zber, výber z hrozna, bobuľový výber, hrozienkový výber, cibébový /botrytický/ výber, ľadové víno, slamové víno, Pestovateľský sekt, Sekt vinohradníckej oblasti, Sekt V.O., chateau.

**Akostné víno** je vyrobené z hrozna, ktoré dosiahlo cukornatosť najmenej 16 kg cukru na 100 litrov muštu, víno z tohto hrozna má alkohol minimálne 9,5% obj., bezcukorný extrakt je minimálne 16 g/l pre biele a ružové vína a 18g/l pre červené vína. Akostné vína môžu byť odrodové alebo značkové a môžu sa pricukriť maximálne o 3° NM /zvýšenie prirodzeného alkoholu maximálne o 2 % obj./, avšak pre červené víno najviac do 24° NM a pre biele víno najviac do 22° NM. U akostného vína sa musí uvádzať názov chráneného označenia pôvodu a možno uvádzať názov väčšej alebo menšej zemepisnej jednotky, z ktorej pochádza a to aj ako prídavné meno pred výrazom akostné víno a môže byť uvedený ročník, označenie podľa zvyškového cukru, musí byť uvedený fľašovateľ, číslo dávky, menovitý objem výrobku, skutočný obsah alkoholu, alergény. Najvyšší hektárový výnos nesmie prekročiť 18 tis. kg/ha.

**Akostné vína s prívlastkom** sa vyrábajú iba z hrozna domáceho pôvodu, **nesmú sa pricukrovať** a v označení sa musí uvádzať názov chráneného označenia pôvodu, číslo dávky, menovitý objem výrobku, skutočný obsah alkoholu, alergény a štátne kontrolné číslo, ďalej možno uvádzať názov väčšej alebo menšej zemepisnej jednotky, z ktorej pochádza a to aj ako prídavné meno pred výrazom akostné víno s prívlastkom, môže byť uvedený ročník, označenie podľa zvyškového cukru. Podmienkou pre výrobu akostného vína s prívlastkom je osvedčenie o hrozne, kde je uvedená pôvodná cukornatosť hrozna, zdravotný stav, množstvo v kg, miesto kde sa hrozno z ktorého bolo víno vyrobené pestovalo a hektárový výnos, ktorý nesmie presiahnuť 13 tisíc kg/ha.

Víno s prívlastkom **kabinetné** môže byť vyrobené z hrozna, ktoré dosiahlo cukornatosť najmenej 19 stupňov normalizovaného muštomeru. Minimálny skutočný obsah alkoholu je 9,5 % obj., obsah prchavých kyselín najviac 0,9 g/l a celkový obsah SO<sub>2</sub> maximálne 210 mg/l pre biele vína.

Víno s prívlastkom **neskorý zber** môže byť vyrobené z hrozna, ktoré dosiahlo cukornatosť najmenej 21 stupňov normalizovaného muštomeru. Minimálny skutočný obsah alkoholu je 9,5 % obj., obsah prchavých kyselín najviac 1 g/l a celkový obsah SO<sub>2</sub> maximálne 300 mg/l.

Víno s prívlastkom **výber z hrozna** môže byť vyrobené z hrozna s cukornatosťou najmenej 23 stupňov normalizovaného muštomeru. Minimálny skutočný obsah alkoholu je 9,5 % obj., obsah prchavých kyselín najviac 1 g/l a celkový obsah SO<sub>2</sub> maximálne 350 mg/l.

Víno s prívlastkom **bobuľový výber** je vyrobené z ručne vyberaných prezretých strapcov hrozna, z ktorých boli ručne odstránené nezrelé a poškodené bobule, s cukornatosťou najmenej 26 stupňov normalizovaného muštomeru. Minimálny skutočný obsah alkoholu je 8 % obj., obsah prchavých kyselín pre biele a ružové vína max 1 g/l a pre červené 1,2 g/l a celkový obsah SO<sub>2</sub> maximálne 400 mg/l.

Víno s prívlastkom **hroziakový výber** je vyrobené len z ručne vyberaných prezretých bobúľ hrozna, s cukornatosťou najmenej 28 stupňov normalizovaného muštomeru. Minimálny skutočný obsah alkoholu je 8 % obj., obsah prchavých kyselín 1,1-1,2 g/l a obsah celkového SO<sub>2</sub> maximálne 400mg/l.

Víno s prívlastkom **cibébový výber (botrytický)** je vyrobené len z ručne vyberaných prezretých bobúľ hrozna zušľachtených účinkom vláknitej huby *Botrytis cinerea Persoon*, s cukornatosťou najmenej 28 stupňov normalizovaného muštomeru. Minimálny skutočný obsah alkoholu je 8 % obj., obsah prchavých kyselín 1,1-1,2 g/l a obsah celkového SO<sub>2</sub> maximálne 400mg/l.

Víno s prívlastkom **ľadové** sa vyrába z hrozna, ktoré bolo oberané pri teplote mínus 7 °C a nižšej a hrozno zostalo počas zberu a spracovania zmrznuté. Získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27 stupňov normalizovaného muštomeru. Minimálny skutočný obsah alkoholu je 8 % obj., obsah prchavých kyselín 1,1-1,2 g/l a obsah celkového SO<sub>2</sub> maximálne 400mg/l.

Víno s prívlastkom **slamové** sa vyrába z dobre vyzretého hrozna, ktoré bolo pred spracovaním skladované na slame alebo rohožiach z rákosia, prípadne sa nechalo visieť na šnúrach minimálne tri mesiace a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27 stupňov normalizovaného muštomeru. Minimálny skutočný obsah alkoholu je 8 % obj., obsah prchavých kyselín 1,1-1,2 g/l a obsah celkového SO<sub>2</sub> maximálne 400mg/l.

### Upravované vína

Medzi **upravované vína** sa radia šumivé víno, perlivé víno, sýtené víno, aromatizované víno a likérové víno.

Šumivé víno možno uvádzať na trh pod označením šumivé víno, akostné šumivé víno (sekt), aromatické šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno (aromatický sekt), akostné šumivé víno vinohradníckej oblasti (sekt vinohradníckej oblasti) a pestovateľský sekt. Tieto kategórie šumivých vín sa navzájom líšia výrobnou technológiou.

**Pestovateľský sekt** – akostné šumivé víno s chráneným označením pôvodu. Hrozno, mušt alebo víno a všetky zložky použité na jeho výrobu pochádzajú z vinohradu výrobcu. Skutočný alkohol musí byť najmenej 10 % obj., obsah prchavých kyselín pre biele a ružové max. 1,1 g/l, pre červené max. 1,2 g/l, bezcukorný extrakt pre biele a ružové najmenej 16 g/l, pre červené najmenej 18 g/l.

**Sekt vinohradníckej oblasti, sekt V. O.** - akostné šumivé víno s chráneným označením pôvodu. Hrozno, mušt alebo víno a všetky zložky použité na jeho výrobu pochádzajú z tej istej alebo bezprostredne susediacej zemepisnej jednotky podľa platného členenia na území Slovenskej republiky. Skutočný alkohol musí byť najmenej 10 % obj., obsah prchavých kyselín pre biele a ružové max. 1,1 g/l, pre červené max. 1,2 g/l, bezcukorný extrakt pre biele a ružové najmenej 16 g/l, pre červené najmenej 18 g/l.

### Štátne kontrolné číslo

**Štátne kontrolné číslo (ŠKČ)** je označenie na záklopke fľaše a obsahuje tieto údaje: skratku ŠKČ, štvormiestne číslo, ktoré je poradovým číslom certifikátu o pridelení štátneho kontrolného čísla a uvádza sa rok pridelenia. Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky v Bratislave všetkým vínam CHOP označeným tradičným výrazom prívlastku a tokajským vínam prideluje ŠKČ.

## Nové možnosti a smery pri komplexnom využití hrozna

V súčasnosti je na Slovensku prakticky jediným smerom využitia hrozna z našich vinogradov jeho spracovanie na víno. Nákupné ceny hrozna sa pohybujú na úrovni alebo pod úrovňou výrobných nákladov. Pestovatelia bez spracovateľských kapacít stoja často pred rozhodnutím ako ďalej. Podobne sú na tom i tí ktorí si svoju produkciu spracovávajú sami. Jedným z východísk je možná diverzifikácia spracovania hrozna tak aby víno nebolo jediným produktom. Z literatúry ale i našich výsledkov výskumu sa ponúkajú minimálne tieto produkty:

- hroznová šťava / pasterizovaná na priamy konzum, ako surovina na domácu výrobu burčiaku stabilizovaná novými postupmi bez použitia klasických konzervantov, /
- nápoje na báze hroznovej šťavy / sýtené, bylinkové, obohatené o antioxidanty, „energetické“, šorle, .../
- koncentrát hroznovej šťavy zahustený na cca80% podobný medu
- koncentráty hroznovej šťavy zahustené na 60 – 70% tekuté
- hroznový olej / lisovaný alebo extrahovaný /
- špeciálne destiláty a likéry / získavané pri nízkych teplotách /
- koncentráty farbív a flavonoidov z vylisovaných šupiek
- bylinkové vína

Všetky tieto produkty je možné vyrábať dnes už s využitím moderných postupov / vákuová destilácia, membránové techniky, nové konzervačné techniky, / i v menších množstvách pri dosiahnutí dobrých ekonomických ukazovateľov. Ich marketingu a cene môže napomôcť dostatočný počet štúdií o ich pozitívnych účinkoch na zdravie človeka.

Uvedené „doplnkové“ produkty sa stanú zaujímavým doplnkom v podnikových predajniach, môžu podporiť meno a marketingovú silu firmy.

**Doc.Ing. Stanislav Šilhár CSc.**

Výskumný ústav potravinársky, Modra Kostolná 7

silhar@vup.sk



**AGROCULTUR BIO<sup>®</sup> s. r. o.**

**Výživový koncentrát pre**

**VINIČ**

**HUMIX<sup>®</sup> BÓR**

Špeciálny výživový koncentrát s kombinovaným účinkom obsahujúci bioaktívne prírodné látky nevyhnutné pre výživu viniča hroznorodého so zastúpením makroživín, mikroelementov a humátov.

**Pôsobenie prípravku HUMIXU BÓR na vinič:**

HUMIX<sup>®</sup> BÓR svojim zložením aktívne podporuje výživu viniča hroznorodého a eliminuje deficit bóru ale aj ďalších mikroelementov v rastline, zlepšuje prijímaciu kapacitu koreňov rastlín pre minerálne živiny, zvyšuje využiteľnosť aplikovaných živín z postreku hnojiva na listy rastlín, stimuluje regeneráciu poškodených rastlinných pletív, priaznivo pôsobí proti plesniam a hubovým chorobám. Priaznivo pôsobí na nasadzovanie generatívnych orgánov. Pozitívne vplýva aj na kvalitatívne parametre (obsah cukru a kyselín v hroznách).



**AGROCULTUR BIO<sup>®</sup> s. r. o.**

Farská 1, 949 01 Nitra

tel./fax: 037/ 6503 620,

mobil: 0908 705 573, 0905 897 032

e-mail: [agrocultur@stonline.sk](mailto:agrocultur@stonline.sk)

## Liturgické a omšové vína

Katolícka cirkev počas svojej dvetisícročnej existencie rozoznala a dodnes verným vysluhuje sedem sviatostí ako vonkajšie a viditeľné znamenia ustavičnej Kristovej prítomnosti v živote človeka. Medzi nimi patrí osobitné miesto Eucharistii, ktorá je sprítomnením Kristovej obety a pre kresťana zároveň duchovným pokrmom. Katolícka cirkev od počiatku verí, že slovami ustanovenia a epiklézou sa v sv. liturgii **chlieb a víno, uložené na svätom prestole, stávajú skutočným Telom a Krvou Kristovou**. Je preto od počiatku považovaná za najvzácnejší dar, ktorý Kristus zanechal svojej cirkvi.

Súčasná teológia sa touto sviatosťou zaoberá veľmi intenzívne. Umiestnila ju dokonca do centra duchovného života katolíka. Krst totiž otvára človeku bránu do Cirkvi a tým aj k prijatiu Eucharistie. Pokánie umožňuje človeku prijímanie Eucharistie, kňazská služba Cirkvi sa sústreďuje na prípravu a slávenie Eucharistie, manželstvo sa vysluhuje uprostred slávenia Eucharistie, ako posledná milosť človeku na tomto svete sa udeľuje Eucharistia. Ona je sviatosťou sviatostí. Preto je od počiatku kladený veľký dôraz aj na to, aby matéria, ktorá sa používa pri vysluhovaní Eucharistie bola dôstojná a čím viac sa stotožňovala s tou, ktorú Ježiš Kristus skutočne použil pri prvom eucharistickom slávení pri svojej rozlúčkovej večeri s apoštolmi.

Jednou z matérii používaných pri eucharistickom slávení je liturgické alebo omšové víno. Výroba sa riadi podľa Kánonu 706 KKVC – JÁN PAVOL II., Kódex kánonov Východných cirkví (*Canon 706 CCEO - In Divina Liturgia sacra dona, quae offeruntur, sunt pani smere triticeus recenter confectus ita, ut nullum sit periculum corruptionis, et vinum naturale de genimine vitis non corruptum – Posvätné dary, ktoré sa obetujú v Božskej liturgii, sú čistý pšeničný chlieb čerstvo pripravený tak, aby nebolo nebezpečenstvo pokazenia a nepokazené víno z vínnej révy.*) a Kánonu 924 § 3 CIC – Codex Iuris Canonici (*Vinum debet esse naturale de genimine vitis et non corruptum – Víno musí byť prírodné z plodov viniča a nepokazené.*)

Liturgické a omšové vína smie označovať a do obehu uvádzať iba dôveryhodná osoba, najlepšie ak je ňou pokrstený praktizujúci katolík. Po vykonaní patričných prísľubov a prisahy jej miestny biskup vydá dekrét a súhlas na distribúciu.

Výroba liturgických a omšových vín je povolená iba zo zdravých plodov viniča hroznorodého (*Vitis vinifera* L.) z odrôd schválených a zapísaných v listine povolených odrôd (LPO), ktoré dosiahli cukornatosť minimálne 18 °NM. Výroba a miešanie vína vyrobeného z priamorodiacich hybridov (Izabela, Bako, Ottelo a pod.) alebo ovocných vín s liturgickým alebo omšovým vínom je zakázané.

### **Výroba hroznového muštu a vína sa riadi tradičnými technologickými postupmi.**

#### **Povolené technologické postupy a látky:**

- prevzdušňovanie,
- odstreďovanie,
- v nepriaznivých ročníkoch použiť na úpravu cukornatosti zahustený hroznový mušt,
- hroznový mušt zakvasiť čistou kultúrou vínnych kvasiniek,
- na čírenie muštu a vína použiť prírodné číriace látky s kladným elektrickým nábojom – želatína, vyzina, vaječný bielok a ich zmesi, zo záporným elektrickým nábojom – bentonit, kaolín, tanín,
- filtráciu inertnými filtračnými materiálmi, ak nezanechajú nežiaduce rezíduá alebo filtráciu bez filtračných materiálov,

- vo výnimočných prípadoch použiť vínný destilát (ak víno obsahuje menej ako 18 obj. % alkoholu, maximálne však do 18 obj. %),
- počas technologických postupov použiť oxid siričitý alebo pyrosiričitan draselný,
- na technológiu výroby použiť nádoby zo skla, dreva, nerez a smaltu,
- dolievať iba vínom, ktoré spĺňa podmienky liturgického, omšového vína,
- použiť fyzikálne metódy na stabilizáciu,
- použiť baktérie na jablčno-mliečnu fermentáciu,
- plniť vína do sklenených fliaš a uzavrieť ich korkovou zátkou,
- použiť oxid uhličitý, argón alebo dusík jednotlivo alebo aj ich zmesi na vytvorenie inertného prostredia a na ochranu výrobku pred vzduchom,
- v naflašovanom víne je povolený menší výskyt kryštálov vínného kameňa a farbiva.

#### **Nepovolené technologické postupy a látky:**

- použiť enzýmy na zvýšenie výlisnosti alebo zvýraznenie farby a arómy,
- upraviť cukornatosť muštu alebo v iných technologických fázach dodávať repný alebo trstinový cukor alebo iné sladidlá,
- použiť prídavné látky na podporu kvasenia,
- zakvášať mušt geneticky upravovanými kvasinkami,
- použiť čistý uhličitan vápenatý alebo uhličitan vápenatý s pridaním podvojnjej soli kyseliny vínnej a kyseliny jablčnej,
- obsah alkoholu zvyšovať pridaním etanolu, okrem vínného destilátu,
- použiť kyselinu sorbovú alebo sorban draselný,
- upravovať pH a rH v mušte a víne rôznymi chemickými látkami,
- použiť aktívne uhlie, preparáty bunkových stien kvasiniek, polyvinylpolypyrrolidon, oxid kremičitý vo forme gélu alebo koloidného roztoku, enzýmové prípravky obsahujúce betaglukanázu, hexakvanoželeznatan draselný, kyselinu metavínnu, kyselinu L- askorbovú, hydrogénvínan draselný, síran meďnatý, karamel a farbivá na prifarbenie vína, kyselinu citrónovú, arabskú gumu,
- plniť liturgické vína do PET fliaš a tetrapak obalov,
- použiť iné technologické postupy a látky, ktoré nie sú uvedené v odstavci „Povolené“.

**Splnením všetkých podmienok výrobcu uvedie na etikete „LITURGICKÉ VÍNO“ alebo „OMŠOVÉ VÍNO“, číslo dekrétu a kto ho vydal. Ostatné údaje uvádza podľa zákonov a vyhlášok, ktoré určujú označovanie vína.**

Najlepšie miesto na uskladnenie vína je chladná tmavá miestnosť, kde nedochádza k prudším výkyvom teploty, lebo víno nie je chemicky stabilizované a môže dôjsť k vzniku rôznych zákalov, čím sa znehodnotí a potom nie je vhodné na liturgické účely. Fľaše ukladáme ležato, korková zátka sa zvlhčuje a nevysychá. Otvorenú fľašu vína uzatvoríme vhodnou zátkou a odložíme do chladničky alebo na iné chladné tmavé miesto.

Ak kňaz alebo iná poverená osoba zistí nepriaznivé zmeny vo farbe, čistote, chuti a aróme vína nesmie ho použiť na liturgické účely. Víno reklamuje u výrobcu alebo predajcu.

Za matériu používanú pri eucharistickom slávení nesie zodpovednosť kňaz, ktorý ide Eucharistiu sláviť. Od platnosti matérie totiž závisí aj platnosť samotnej sviatosti. Preto pri zaobstarávaní a používaní liturgického, omšového vína musí vziať do úvahy predchádzajúce zásady.

Ing. Ivo Nagy

JCDr. František Čitbaj, PhD.

Plodoovoč-Contexo Michalovce

Gréckokatolícka eparchia Košice



**POLNOHOSPODÁRSKÝCH**



**PRODUKTOV A POTRAVÍN „ZNAČKA KVALITY SK“**

Už viac ako päť rokov sa stretávame v našich obchodoch s potravinami označenými logom „ZNAČKA KVALITY SK“, ktoré sa odlišujú od ostatných výrobkov hlavne vyššou kvalitou. Značka kvality SK vznikla v roku 2004 za účelom podpory spotreby domácej potravinovej produkcie v rozvíjajúcom sa konkurenčnom prostredí po vstupe Slovenska do Európskej únie. Po vzore ostatných členských štátov EÚ aj Ministerstvo pôdohospodárstva SR zahájilo program s názvom „Národný program podpory poľnohospodárskych výrobkov a potravín Značka kvality SK“, ktorého cieľom je upriamiť pozornosť slovenských spotrebiteľov na kvalitné domáce potraviny a uľahčiť im tak rozhodovanie pri nákupoch v pestrej ponuke domácich, ale aj zahraničných potravinárskych výrobkov.

Spotrebiteľ sa stáva stále náročnejším a od potravín očakáva nielen dostatočnú kvalitu a istý „nadštandard“, vyváženú biologickú hodnotu, lákavý obal, ale aj atraktívny vzhľad a v niektorých prípadoch aj zníženú energetickú hodnotu, a to všetko samozrejme za primeranú cenu.

Základným predpokladom na získanie Značky kvality SK pre slovenského výrobcu na konkrétny výrobok je v prvom rade vysoká kvalita výrobku, pri použití domácich surovín, za dodržania deklarovaného technologického postupu, parametrov kvality

a bezpečnosti potravín. Každý výrobok, ktorému je udelená Značka kvality SK musí najmenej v jednom znaku vykazovať nadštandardné kvalitatívne charakteristiky, ktoré zvyšujú jeho funkčnosť a pridanú hodnotu. Za parametre zvyšujúce kvalitatívnu hodnotu potravín sa považujú zvýšený obsah biologicky cenných látok, ako sú: antioxidanty, vitamíny, esenciálne mastné kyseliny, stopové prvky, znížená energetická hodnota, znížený obsah soli, tuku a cukru, probiotický charakter výrobku, znížený obsah prídavných látok (konzervačné látky, stabilizátory, texturanty a iné), spracovanie umožňujúce zachovanie biologicky cenných prírodných zložiek, do úvahy sa berie aj tradičná receptúra, technológia výroby a ďalšie nadštandardné kvalitatívne charakteristiky zvyšujúce funkčnosť a pridanú hodnotu výrobku. Spotrebiteľ vyhľadávaním loga značky na potravinách dostáva komplexnú informáciu o každom výrobku, ktorý bol ocenený Značkou kvality SK, že nakupuje vysokokvalitný domáci produkt, ktorý splnil všetky požiadavky za dodržania prísnej národnej legislatívy, ale aj legislatívy EÚ.

O udelení značky prihlášeným výrobkom rozhoduje odborná komisia zložená zo zástupcov Ministerstva pôdohospodárstva SR, Ministerstva hospodárstva SR, Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR, Úradu verejného zdravotníctva, Výskumného ústavu potravinárskeho a nezávislých odborníkov z oblasti potravinárstva a výživy. Komisiu vymenúva minister pôdohospodárstva SR, ktorý potom na základe odporúčania tejto komisie slávnostne udeľuje „ZNAČKU KVALITY SK“ výrobcom. Udeľovanie sa už tradične uskutočňuje pri príležitosti výstav Agrokomplex v Nitre a Danubius Gastro v Bratislave na obdobie troch rokov, sezónnym výrobkom na jeden rok.

Za celé obdobie udeľovania „Značky kvality SK“ už registrujeme takmer 500 najrôznejších potravinových výrobkov od 106 výrobcov, ktorí sú držiteľmi „Značky kvality SK“, pričom početnú skupinu podľa komoditného členenia tvoria prevažne mliečne výrobky - ako syry, rôzne nátierky, či jogurty, tradičné výrobky z ovčieho či kozieho mlieka, výrobky z rýb a množstvo lahôdkových výrobkov ako šaláty. Skupinu dopĺňajú aj cukrárske výrobky, pestrý výber pečiva, konzervárenské špeciality, mäsové výrobky a hydina. Svojich zástupcov v početnej skupine majú aj mraziarenské výrobky, rastlinné tuky a oleje, spracované ovocie a zelenina, med a orechy, múka, prírodné minerálne vody a liečivé vody, ale aj pivo, víno, destiláty a liehoviny. V pestrom koši výrobkov s logom značky si každý spotrebiteľ môže nájsť potraviny každodennej potreby, ale aj výrobky určené deťom.

„ZNAČKA KVALITY SK“ predstavuje garanciu najvyššej kvality poľnohospodárskeho a potravinárskeho výrobku a spotrebiteľa informuje, že každý výrobok s logom značky splnil požiadavky ustanovené zásadami na posudzovanie a udeľovanie značky, že výrobca dodržiava deklarovaný technologický postup a vyššie parametre kvality, čím tieto výrobky jednoznačne odlišuje od podobných výrobkov na trhu.

Cieľom programu je podporiť práve domácu tradičnú produkciu potravín, ktoré majú nezastupiteľné miesto na domácom trhu, pretože sú pre spotrebiteľa zárukou „domácej tradičnej kvality“.

Všetky informácie o národnom programe „**ZNAČKA KVALITY SK**“ nájdete na [www.znackakvality.sk](http://www.znackakvality.sk)