



Podmínky pro udělení označení VOC Hustopečsko

Čl. I

Úvodní ustanovení

1. Spolek VOC Hustopečsko, z. s. se řídí obecně závaznými předpisy, Stanovami spolku VOC Hustopečsko, Jednácím řádem spolku VOC Hustopečsko, těmito Podmínkami a rozhodnutím Ministerstva zemědělství ČR dle § 23 zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství.
2. Důležitou podmínkou pro udělení práva přiznávat označování VOC Hustopečsko je, aby vína byla výrazně kvalitnější, vyrobena za podmínek stanovených Podmínkami a odlišovala se od běžné produkce vín a splňovala podmínky, které jsou uvedeny níže. Podmínky určují, jak tato vína musí být vyrobena a uváděna do oběhu.
3. Vína označená VOC Hustopečsko jsou vína s garantovaným původem a kvalitou. Hrozny na jejich výrobu mohou pocházet pouze z registrovaných vinic, jejichž seznam je uveden v dokumentu č. j.: 01/09/2021 „Seznam registrovaných vinic pro výrobu vína VOC Hustopečsko podle registračních čísel“.

Čl. II

Vybrané odrůdy a obecné podmínky pro výrobu vína

1. Z nejtypičtějších a nejpěstovanějších odrůd na území Hustopečska byly vybrány následující odrůdy pro možnost přiznání označení vína VOC Hustopečsko:
 - a. Veltlínské zelené;
 - b. Ryzlink rýnský;
 - c. Tramín červený;
 - d. Rulandské modré.
2. Vína navrhovaná na ocenění VOC Hustopečsko mohou být tichá i šumivá a musí být vyrobena za následujících podmínek tak, aby se odlišovala od běžných vín vyrobených na území Hustopečska.
3. Vína musí být vyráběna pouze z hroznů vypěstovaných na vinicích, které jsou uvedeny v dokumentu č. j.: 01/09/2021, ve vinicích katastrů obcí Hustopeče, Horní Bojanovice, Křepice, Kurdějov, Nikolčice, Popice, Starovice, Starovičky, Strachotín, Šakvice a Velké Němčice (dále jen „Obce Hustopečska“).
4. Hrozny musí být sklizeny ručně.
5. Výnos sklizených hroznů nesmí překročit 2,5 kg na hlavu vysázené révy vinné, pokud se tyto sklizené hrozny používají pro výrobu vína VOC Hustopečsko.
6. Lahvování vín může být provedeno pouze u člena spolku VOC Hustopečsko, z. s. na území Obcí Hustopečska.
7. Vína zatříděná nejpozději do konce kalendářního roku, ve kterém proběhla sklizeň hroznů (tj. mladá vína) nejsou povolena.

8. Školení vína metodou „barikování“ je povolenou pouze v případě výroby červeného vína z odrůdy Rulandské modré.
9. Při výrobě vína nesmí být použito chipsů, umělých taninů a sorbanu.
10. Jablečno-mléčná fermentace je povolena.
11. Karbonická macerace a termovinifikace není povolena.
12. Vína budou balena pouze do skleněných lahví o objemu 0,75 l.
13. Lahve mohou být uzavřeny korkovým uzávěrem, skleněným uzávěrem nebo šroubovým uzávěrem. Lahve červených vín mohou být uzavřeny pouze korkovým uzávěrem.
14. Vína určená pro zařazení do VOC Hustopečsko bude hodnotit Komise, která se řídí Jednacím řádem.
15. Vína určená pro přiznání označení VOC Hustopečsko musí odpovídat požadavkům § 23 zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství.
16. Při prodeji vína označeného VOC Hustopečsko Členská schůze doporučuje cenu minimálně 150 Kč za láhev 0,75 l.
17. Lahve budou opatřeny speciálním štítkem s logem VOC Hustopečsko a číselným kódem.
18. Cena speciálního štítku s označením VOC Hustopečsko bude odvislá od počtu objednaných kusů a hradí si ji každý člen sám.
19. Číselný kód obsahuje: číselný kód výrobce, číslo jednacích zařazených vína a celkový počet zařazených lahví.
20. Výrobu a prodej štítků s označením VOC Hustopečsko zprostředkuje pro jednotlivé členy Spolek.
21. Poplatek Spolku za víno označené VOC Hustopečsko je 2 Kč za jednu láhev 0,75 l.
22. Ročník 2015 je prvním ročníkem pro přiznání označení vína VOC Hustopečsko.
23. Postup pro přiznání označení vín VOC Hustopečsko bude probíhat v souladu s Jednacím řádem.
24. Hrozny révy vinné pro výrobu vína VOC Hustopečsko, tj. odrůda, původ, cukernatost a hmotnost musí být ověřeny Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (dále jen „SZPI“).
25. Celá šarže přihlašovaného vína musí být nalahvována.

Čl. III

Podmínky pro výrobu tichého vína

1. V případě tichých vín lze z výše uvedených odrůd vyrábět vína jako samostatné odrůdy, tj. Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Tramín červený a Rulandské modré, nebo je lze vyrábět jako kupáž dvou, tří nebo čtyř odrůd. Z odrůdy Rulandské modré lze vyrábět i vína rosé a klaret.
2. Při výrobě kupáže je procentuální zastoupení každé odrůdy libovolné.
3. Tichá vína lze vyrábět z hroznů révy vinné v odpovídající kvalitě pro přípravu jakostních vín. Mošt pro výrobu tichého vína musí mít cukernatost v hodnotě minimálně 19 °NM.

4. Zbytkový cukr ve víně u všech odrůd je omezen na max. 9 g/l podle platné legislativy.
5. Obsah skutečného alkoholu v tichém víně je u bílých odrůd omezen na max. 13,9 %. V případě odrůdy Rulandské modré je skutečný alkohol omezen na min. 12 % a v případě vín rosé nebo klaret se musí hodnota skutečného alkoholu pohybovat v rozmezí 10 % až 13 % včetně.
6. Červená vína odrůdy Rulandské modré mohou být uváděna na trh až po 18 měsících zrání, přičemž se tato doba počítá od data ověření hroznů.
7. Vína musí vykazovat následující typické sensorické vlastnosti:

7.1 Veltlínské zelené

- barva: světle žlutá, zeleno-žlutá až zlatavá;
- vůně: jemně muškátová, medově lipová, pepřové tóny, mandlové tóny, a to samostatně nebo v kombinaci;
- chuť: jemně zemitá, kořenitá s pepřovými tóny, plná s jemnou kyselinkou, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

7.2 Ryzlink rýnský

- barva: světle žluto-zelená, zlatavá,
- vůně: květinová, po lipovém květu, meruňková, tóny lučních květů, minerální, petrolejové tóny, a to samostatně nebo v kombinaci;
- chuť: ovocná s pikantní kyselinkou, s minerálními tóny až petrolejovými tóny, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

7.3 Tramín červený

- barva: zlato-žlutá;
- vůně: plná, kořenitá, tóny růží a liči, a to samostatně nebo v kombinaci;
- chuť: plná, extraktivní, kořenitá s nižším obsahem kyselin, tóny liči, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

7.4 Rulandské modré

- barva: cihlově červená, rubínová;
- vůně: ovocná po malinách, jahodách a ostatním červeném ovoci, jemná, tóny vanilky a čokolády, a to samostatně nebo v kombinaci;
- chuť: ovocná s výraznější tříslovinkou, vanilková, čokoládová, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

7.5 Rulandské modré rosé

- barva: různé intenzity růžových odstínů (růžovošedá, starorůžová, lososová, pivoňková, tělová);
- vůně: vysoká intenzita ovocnosti (jahodová, malinová, červeno-rybízová), jogurtové a smetanové tóny, a to samostatně nebo v kombinaci;
- chuť: ovocná, šťavnatá se znatelnou osvěžující kyselinkou, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

7.6 Rulandské modré klaret

- barva: čirá až šedavé nebo zlatavé odstíny;
- vůně: vysoká intenzita ovocnosti (jahodová, malinová, červeno-rybízová, a to samostatně nebo v kombinaci);

- chuť: ovocná, šťavnatá se znatelnou osvěžující kyselinkou, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.
8. Kupáž musí senzoryicky odpovídat odrůdové skladbě:
- 8.1 Kupáž Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Tramín červený, Rulandské modré
- barva: světle žlutá, žluto-zelená, zlatavá;
 - vůně: jemně muškátová, medově lipová, pepřové tóny, mandlové tóny, meruňková, jahodová, malinová, tóny liči, květinová, tóny lučních květů, růží nebo lipového květu, minerální tóny, petrolejové tóny, kořenitá, a to samostatně nebo v kombinaci;
 - chuť: svěží až plná, jemně zemitá, kořenitá s pepřovými tóny, ovocná s jemnou až pikantní kyselinkou, s minerálními tóny až petrolejovými tóny, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.
- 8.2 Kupáž Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Tramín červený
- barva: světle žlutá, žluto-zelená, zlatavá;
 - vůně: jemně muškátová, medově lipová, pepřové tóny, mandlové tóny, meruňková, tóny liči, květinová, tóny lučních květů, růží nebo lipového květu, minerální tóny, petrolejové tóny, kořenitá, a to samostatně nebo v kombinaci;
 - chuť: plná, jemně zemitá, kořenitá s pepřovými tóny, ovocná s jemnou až pikantní kyselinkou, s minerálními tóny až petrolejovými tóny, tóny liči, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.
- 8.3 Kupáž Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský
- barva: světle žlutá, žluto-zelená, zlatavá;
 - vůně: jemně muškátová, medově lipová, pepřové tóny, mandlové tóny, květinová, po lipovém květu, meruňková, tóny lučních květů, minerální tóny, petrolejové tóny, a to samostatně nebo v kombinaci;
 - chuť: plná s jemnou kyselinkou, jemně zemitá, kořenitá s pepřovými tóny, ovocná s pikantní kyselinkou, s minerálními tóny až petrolejovými tóny, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.
- 8.4 Kupáž Veltlínské zelené, Tramín červený
- barva: světle žlutá, zeleno-žlutá, zlatavá;
 - vůně: jemně muškátová, medově lipová, kořenitá, pepřové tóny, mandlové tóny, tóny růží a liči, a to samostatně nebo v kombinaci
 - chuť: plná s jemnou kyselinkou, jemně zemitá, kořenitá s pepřovými tóny, tóny liči, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.
- 8.5 Kupáž Ryzlink rýnský, Tramín červený
- barva: světle žluto-zelená, zlatavá;
 - vůně: meruňková, tóny liči, květinová, tóny lučních květů růží nebo lipového květu, minerální, petrolejové tóny, kořenitá, a to samostatně nebo v kombinaci;
 - chuť: plná s jemnou kyselinkou, ovocná s pikantní kyselinkou, s minerálními tóny až petrolejovými tóny, extraktivní, kořenitá, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

Čl. IV

Podmínky pro výrobu šumivého vína

1. Z výše uvedených bílých odrůd lze vyrábět šumivá vína jako samostatné odrůdy, tj. Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský a Tramín červený. Ze všech výše uvedených odrůd lze vyrábět šumivá vína jako kupáž dvou, tří nebo čtyř odrůd. Z odrůdy Rulandské modré lze vyrábět šumivá vína rosé a tzv. Blanc de Noir.
2. Při výrobě kupáže je procentuální zastoupení každé odrůdy libovolné.
3. Šumivá vína lze vyrábět z hroznů révy vinné v odpovídající kvalitě pro přípravu jakostních šumivých vín, a to tradiční nebo-li klasickou metodou.
4. Zbytkový cukr ve víně u všech odrůd je omezen na max. 9 g/l.
5. Obsah skutečného alkoholu v šumivém víně musí být minimálně 11 %.
6. Šumivá vína mohou být uváděna na trh až po 18 měsících zrání na kalech v lahvi.
7. Šumivá vína musí vykazovat následující typické senzorycké vlastnosti:

- vzhled: čirý a jiskrný
- perlení: jemné, pravidelné, dlouhotrvající s malými bublinkami

7.1 Veltlínské zelené

- barva: světle žlutá, zeleno-žlutá až zlatavá;
- vůně: jemně muškátová, medově lipová, pepřové tóny, mandlové tóny, a to samostatně nebo v kombinaci;
- chuť: velmi svěží, mladá, dynamická, jemně zemitá, kořenitá s pepřovými tóny, plná s jemnou kyselinkou, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

7.2 Ryzlink rýnský

- barva: světle žluto-zelená, zlatavá,
- vůně: květinová, po lipovém květu, meruňková, tóny lučních květů, minerální, petrolejové tóny, a to samostatně nebo v kombinaci;
- chuť: velmi svěží, mladá, dynamická, ovocná s pikantní kyselinkou, s minerálními tóny až petrolejovými tóny, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

7.3 Tramín červený

- barva: zlato-žlutá;
- vůně: plná, kořenitá, tóny růží a liči, a to samostatně nebo v kombinaci;
- chuť: velmi svěží, mladá, dynamická, plná, extraktivní, kořenitá s nižším obsahem kyselin, tóny liči, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

7.4 Rulandské modré rosé

- barva: různé intenzity růžových odstínů (růžovošedá, starorůžová, lososová, pivoňková, tělová);
- vůně: vysoká intenzita ovocnosti (jahodová, malinová, červeno-rybízová), jogurtové a smetanové tóny, a to samostatně nebo v kombinaci;
- chuť: velmi svěží, mladá, dynamická, ovocná, šťavnatá se znatelnou osvěžující kyselinkou, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

7.5 Rulandské modré Blanc de Noir

- barva: čirá až šedavé nebo zlatavé odstíny;
- vůně: vysoká intenzita ovocnosti (jahodová, malinová, červeno-rybízová, a to samostatně nebo v kombinaci);
- chuť: velmi svěží, mladá, dynamická, ovocná, šťavnatá se znatelnou osvěžující kyselinkou, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

8. Kupáž musí senzoricky odpovídat odrůdové skladbě:

8.1 Kupáž Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Tramín červený, Rulandské modré

- barva: světle žlutá, žluto-zelená, zlatavá;
- vůně: jemně muškátová, medově lipová, pepřové tóny, mandlové tóny, meruňková, jahodová, malinová, tóny liči, květinová, tóny lučních květů, růží nebo lipového květu, minerální tóny, petrolejové tóny, kořenitá, a to samostatně nebo v kombinaci;
- chuť: velmi svěží, mladá, dynamická, jemně zemitá, kořenitá s pepřovými tóny, ovocná s jemnou až pikantní kyselinkou, s minerálními tóny až petrolejovými tóny, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

8.2 Kupáž Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Tramín červený

- barva: světle žlutá, žluto-zelená, zlatavá;
- vůně: jemně muškátová, medově lipová, pepřové tóny, mandlové tóny, meruňková, tóny liči, květinová, tóny lučních květů, růží nebo lipového květu, minerální tóny, petrolejové tóny, kořenitá, a to samostatně nebo v kombinaci;
- chuť: velmi svěží, mladá, dynamická, plná, jemně zemitá, kořenitá s pepřovými tóny, ovocná s jemnou až pikantní kyselinkou, s minerálními tóny až petrolejovými tóny, tóny liči, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

8.3 Kupáž Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský

- barva: světle žlutá, žluto-zelená, zlatavá;
- vůně: jemně muškátová, medově lipová, pepřové tóny, mandlové tóny, květinová, po lipovém květu, meruňková, tóny lučních květů, minerální tóny, petrolejové tóny, a to samostatně nebo v kombinaci;
- chuť: velmi svěží, mladá, dynamická, plná s jemnou kyselinkou, jemně zemitá, kořenitá s pepřovými tóny, ovocná s pikantní kyselinkou, s minerálními tóny až petrolejovými tóny, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

8.4 Kupáž Veltlínské zelené, Tramín červený

- barva: světle žlutá, zeleno-žlutá, zlatavá;
- vůně: jemně muškátová, medově lipová, kořenitá, pepřové tóny, mandlové tóny, tóny růží a liči, a to samostatně nebo v kombinaci
- chuť: velmi svěží, mladá, dynamická, plná s jemnou kyselinkou, jemně zemitá, kořenitá s pepřovými tóny, tóny liči, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

8.5 Kupáž Ryzlink rýnský, Tramín červený

- barva: světle žluto-zelená, zlatavá;

- vůně: meruňková, tóny liči, květinová, tóny lučních květů růží nebo lipového květu, minerální, petrolejové tóny, kořenitá, a to samostatně nebo v kombinaci;
- chuť: velmi svěží, mladá, dynamická, plná s jemnou kyselinkou, ovocná s pikantní kyselinkou, s minerálními tóny až petrolejovými tóny, extraktivní, kořenitá, bez silně dřevitých nebo botrytických tónů, neobtěžující alkoholem, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad.

Čl. V

Podmínky přiznání označení vína VOC Hustopečsko

1. Výrobce, člen Spolku, má-li zájem o přiznání označení vína VOC Hustopečsko, musí podat Žádost o přiznání označení VOC Hustopečsko.
2. Žádost o přiznání označení VOC Hustopečsko tvoří dokument č. j.: 01/08/2021 a obsahuje:
 - a) jméno, příjmení a trvalý pobyt, jde-li o fyzickou osobu, nebo název obchodní firmy a sídlo, jde-li o právnickou osobu;
 - b) identifikační číslo;
 - c) označení a charakteristika vína určeného k přiznání označení vína VOC Hustopečsko, včetně uvedení roku sklizně hroznů révy vinné a názvu odrůdy, případně odrůd;
 - d) množství zatřídovaného vína v litrech, případně v kusech naplněných lahví;
 - e) označení místa, kde je zatřídované víno příslušné šarže skladováno v době odběrů vzorků;
 - f) registrační číslo vinice, viz dokument č. j.: 01/09/2021;
 - g) číslo ověření hroznů révy vinné SZPI pro výrobu vína VOC Hustopečsko, tj. odrůda, původ, cukernatost a hmotnost;
 - h) označení šarže vína;
 - i) navrhované přiznání označení vína VOC Hustopečsko, bez označování přívlastků;
 - j) výsledky laboratorních rozborů vína a kopie dokladu SZPI o ověření hroznů jako příloha k Žádosti o přiznání označení VOC Hustopečsko;
 - k) případně číslo rozhodnutí o zamítnutí přiznání označení vína originální certifikace.
3. Výrobce doručí žádost Pověřené osobě, v případě elektronického podání žádosti tuto skutečnost oznámí Pověřené osobě.
4. Pověřená osoba bude určena předsedou spolku ze seznamu dle dokumentu č. j.: 01/10/2021.
5. Pověřená osoba oznámí výrobcům termín zatřídění vín a termín a místo sběru vzorků společně s dokumenty z odstavce 2. tohoto článku. Zároveň pověřená osoba oznámí na Mze termín zatřídění vín, a to nejpozději 14 dnů před stanoveným termínem
6. Víno – odebrané vzorky budou uloženy ve sklepních prostorách vinotéky na ulici Mrštíkova 12 v Hustopečích (popřípadě na jiném předem určeném místě). Zápis o

předání vzorků bude prováděn chronologicky do knihy vzorků pověřenou osobou. Kniha vzorků je autorizovaná s číslovanými stránkami.

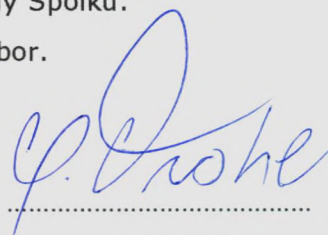
7. Hodnocení vzorků provede Komise.
8. Na základě výsledků hodnotitelské Komise rozhodne Výbor v souladu s Jednacími řádem, zda toto víno lze uvést do oběhu jako víno VOC Hustopečsko. Rozhodnutí Výboru nesmí být v rozporu s Komisí. Na každém Rozhodnutí bude vyznačena právní moc.
9. Kopii pravomocného Rozhodnutí o přiznání označení vína VOC Hustopečsko zasílá Spolek na Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ) do Registru vinic způsobem umožňujícím dálkový přístup (v elektronické formě).
10. Ministerstvo zemědělství ČR zveřejní na svých webových stránkách obchodní označení vína, evidenční číslo jakosti, šarži, zeměpisné údaje o původu vína, ročník vína a jeho výrobce.
11. Nebylo-li vínu přiznáno označení dle rozhodnutí o přiznání označení vína VOC Hustopečsko podle Žádosti o přiznání označení VOC Hustopečsko, nebo víno vykazovalo choroby a vady, může výrobce – člen Spolku v tom konkrétním případě opětovně podat žádost o zatřídění, ale nejdříve pro další termín zatřídování a nejdříve po dvouměsíční lhůtě. Opakované zatřídění může být provedeno pouze jednou.
12. V případě, že člen Spolku nesouhlasí s uvedením/neuvedením do oběhu vína s označením VOC Hustopečsko, může podat na Výbor žádost o prošetření. Výbor záznamy Komise prošetří a zveřejní. Výbor odpoví na podnět do 30 dnů.
13. Seznam pravomocných Rozhodnutí o přiznání označení vína VOC Hustopečsko bude zveřejněn i na webových stránkách spolku.
14. Postup při hodnocení a přiznání označení VOC Hustopečsko upravuje Jednací řád, který tvoří dokument č. j.: 01/03/2021.

Čl. VI

Závěr

1. Podmínky pro udělení označení VOC Hustopečsko musí schválit Členská schůze Spolku. Ostatní doprovodné dokumenty spolku schvaluje Výbor Spolku. Usnesení Členské schůze a Výboru jsou závazná pro všechny členy Spolku.
2. Spory vzniklé při uplatňování Podmínek řeší Výbor.

V Hustopečích dne 1. 9. 2021



Josef Vrátil

předseda spolku

VOC Hustopečsko, z. s.