

Podmínky a pravidla pro udělení označení VOC MODRÉ HORY

Čl. I. Úvodní ustanovení

- 1.1. Zapsaný spolek VOC MODRÉ HORY z.s. vydává tyto Podmínky.
Spolek se řídí obecně závaznými předpisy, Stanovami zapsaného spolku VOC MODRÉ HORY z.s., těmito Podmínkami, Jednacím řádem a rozhodnutím Mze ČR, dle odst. 8 § 23 zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů, (zákon o vinohradnictví a vinařství) ve znění pozdějších předpisů, dále jen „zákon č. 321/2004 Sb.“.
- 1.2. Důležitou podmínkou pro udělení práva přiznávat označování VOC MODRÉ HORY je, aby vína byla výrazně kvalitnější, vyrobená za dodržení podmínek stanovených těmito Podmínkami, odlišovala se od běžné produkce vín a splňovala zásady, které jsou uvedeny níže. Podmínky určují, jak musí být tato vína vyrobená a uváděna do oběhu.
- 1.3. Vína označená VOC MODRÉ HORY jsou vína s garantovaným původem a kvalitou.
Hrozny na jejich výrobu mohou pocházet pouze z registrovaných vinic, jejichž seznam je v dokumentu č. j. 5.

Čl. II. Vybrané odrůdy a podmínky pro výrobu vína

- 2.1. Z nejtypičtějších a nejpěstovanějších odrůd velkopavlovické vinařské podoblasti byly vybrány následující odrůdy pro možnost přiznání označení VOC MODRÉ HORY:
Frankovka
Svatovavřínecké
Modrý Portugal
Pinot noir
André
- 2.2. Vína navrhovaná na ocenění VOC MODRÉ HORY musí být vyrobená za následujících podmínek tak, aby se odlišovala od běžných odrůdových vín vyrobených ve velkopavlovické vinařské podoblasti:
 - 2.2.1. vína musí být vyráběna pouze z hroznů vypěstovaných na vinicích, které jsou uvedeny v dokumentu č.j. 5, ve vinicích katastrů obcí Bořetice, Kobylí, Němčičky, Velké Pavlovice, Vrbice (dále jen „Obce Modrých Hor“);
 - 2.2.2. z výše uvedených odrůd lze vyrábět vína jako samostatné odrůdy, tj. Frankovka, Svatovavřínecké, Modrý Portugal, Pinot noir a André, případně i kupáž na červené víno z jedné odrůdy, nebo může být vyrobená kupáž ze dvou nebo tří odrůd a to jen u odrůd Frankovka, Svatovavřínecké, Modrý Portugal (v případě vín rosé lze vyrábět kupáž u čtyř odrůd, a to Frankovka, Svatovavřínecké, Pinot noir a André);
 - 2.2.2.1. při výrobě kupáže na červené víno všech tří odrůd musí být složení kupáže následující:
Frankovka minimálně 50 %, Svatovavřínecké minimálně 20% a Modrý Portugal minimálně 10% moštu nebo vína;
 - 2.2.2.2. při výrobě kupáže dvou odrůd, je procentuální zastoupení libovolné;
 - 2.2.3. kupáže mohou být vyrobeny pouze ze tří výše uvedených odrůd a musí odpovídat požadavkům uvedeným v Podmínkách;

- 2.2.4. lahvování vín může být provedeno pouze u člena VOC MODRÉ HORY na území Obcí Modrých hor;
- 2.2.5. vína lze vyrábět z hroznů révy vinné v odpovídající kvalitě pro přípravu jakostních vín a mošt pro výrobu vína musí mít minimálně 19° cukernatosti podle Normalizovaného moštoměru;
- 2.2.6. hektarový výnos nesmí překročit 11 tun
- 2.2.7. hrozny musí být sklizeny šetrně;
- 2.2.8. není povoleno provádět školení vín náhražkami dřevěných sudů
- 2.2.9. vína nesmí být vyrobena metodou karbonické macerace a termovinifikace
- 2.2.10. jablečno-mléčná fermentace je povolena;
- 2.2.11. je možné vyrábět pouze vína suchá (ve smyslu zákona 321/2004 Sb.)
- 2.2.12. obsah skutečného alkoholu ve víně musí být minimálně 12% v případě vín červených a 10 % v případě vín rosé a Blanc de Noir
- 2.2.13. vína musí vykazovat následující typické senzorycké vlastnosti:
- 2.2.13.1. Frankovka - barva: rubínová, karmínová různých intenzit;
- vůně: peckového ovoce – třešně, višně; starší vína černé ovoce – černý jeřáb, tmavé třešně, ostružiny; skořice;
- chuť: svěží, kořenitá, harmonická, čistá bez převládajících dřevitých tónů nebo aroma sudu; s možností harmonicky zabudované pikantní kyseliny
- 2.2.13.2. Svatovavřínecké - barva: rumělková různých odstínů, rubínová;
- vůně: černých třešní, povidlová;
- chuť: plná, čistá bez výrazných dřevitých tónů nebo aroma sudu, harmonická, u starších vín s prvky vařeného ovoce; se strukturní tříslovinou bez převládajících exogenních taninů, s možností pikantní kyseliny
- 2.2.13.3. Modrý Portugal - barva: purpurově červená, světle rubínová;
- vůně: třešňová, malinová, červenorybízová;
- chuť: lehčí, hladká, bez výrazné kyseliny a třísloviny, čistá bez výrazných dřevitých tónů nebo aroma sudu
- 2.2.13.4 Pinot noir – barva: granátová různých intenzit, nižší intenzita je přípustná
- vůně: ovocná (jahodová, malinová), kořenitá (hřebíček, vanilka, atd.), herbální (ušlechtilé byliny, apod), přiměřené animální tóny tolerovány.
- chuť: jemná, bez neharmonických taninů, dlouhá, čistá bez výrazných dřevitých tónů nebo aroma sudu
- 2.2.13.5 André – barva: intenzivní, rubínová až purpurová nebo inkoustová
- vůně: kombinace černého a červeného ovoce – černý jeřáb, rybíz, ostružiny, višně
- chuť: plná, s vyšší ale harmonickou tříslovinou a kyselinou, čistá bez výrazných dřevitých tónů nebo aroma sudu
- 2.2.13.6 Frankovka rosé nebo Svatovavřínecké rosé nebo Pinot noir rosé nebo André rosé – barva: různé intenzity růžových odstínů (růžovošedá, starorůžová, lososová, pivoňková), oranžové a nahnědlé odstíny nejsou povoleny
- vůně: vysoká intenzita ovocnosti (jahodová, malinová, červenorybízová)
- chuť: šťavnatá, se znatelnou osvěžující kyselinkou
- 2.2.14. kupáž musí senzorycky odpovídat odrůdové skladbě;
- 2.2.14.1. kupáž Frankovka, Svatovavřínecké, Modrý Portugal
- barva: rubínová, rumělková, karmínová;

- vůně: peckového ovoce (třešně, višně);
- chuť: ovocná, nazrálá, dle stáří vína; čistá bez převládajících dřevitých tónů

2.2.14.2. kupáž Frankovka, Modrý Portugal

- barva: rubínová, rumělková, karmínová i světlejších intenzit;
- vůně: peckového ovoce (třešně, višně);
- chuť: ovocná, nazrálá, dle stáří vína, s harmonickou kyselinou; čistá bez převládajících dřevitých tónů nebo aroma sudu

2.2.14.3. kupáž Frankovka, Svatovavřínecké

- barva: rubínová, rumělková, karmínová;
- vůně: peckového ovoce (třešně, višně);
- chuť: ovocná, nazrálá, dle stáří vína; čistá bez převládajících dřevitých tónů

2.2.14.4. kupáž Svatovavřínecké, Modrý Portugal

- barva: rubínová, rumělková, karmínová i světlejších intenzit;
- vůně: peckového ovoce (třešně, višně);
- chuť: ovocná, nazrálá, dle stáří vína, s harmonickou kyselinou; čistá bez převládajících dřevitých tónů

2.2.14.5. kupáž rosé Frankovka, Svatovavřínecké, Pinot noir nebo André

- barva: různé intenzity růžových odstínů (růžovošedá, starorůžová, lososová, pivoňková), oranžové a nahnědlé odstíny nejsou povoleny (pouze v případě použití odrůdy Pinot noir)
- vůně: vysoká intenzita ovocnosti (jahodová, malinová, červenorybízová), je možná přítomnost jogurtových tónů
- chuť: šťavnatá, se znatelnou osvěžující kyselinkou

2.2.14.6. Blanc de Noir Frankovka, Svatovavřínecké, Pinot noir nebo André

- barva: různé intenzity bílé až narůžovělé (vodová, bílá, slonová kost, bílá broskev, rezavá, staré zlato, bílé zlato) nahnědlé odstíny nejsou povoleny
- vůně: vysoká intenzita ovocnosti (především po žlutém a bílém ovoci)
- chuť: šťavnatá se znatelnou osvěžující kyselinkou

2.2.15. vína budou balena do lahví o objemu maximálně 0,75 l;

2.2.16. lahve červených vín mohou být uzavřeny pouze kvalitním korkovým uzávěrem, u vín rosé a Blanc de Noir je povoleno používat šroubovací uzávěr nebo skleněný uzávěr;

2.2.17. lahve budou opatřeny speciální páskou s logem VOC MODRÉ HORY a číselným kódem, která bude umístěna na hrdle lahve a bude zakrývat část záklopky; nebo samostatným umístěním ve formě medaile nebo speciální pásky kdekoli na lahvi případně i jako součástí etikety a to s logem VOC MODRÉ HORY, včetně údajů: kód výrobce, číslo šarže, kód zařazení a počtem lahví.

2.2.18. vína určená pro zařazení do VOC MODRÉ HORY bude hodnotit Komise, která se řídí Jednácím řádem;

2.2.19. vína určená pro přiznání označení VOC MODRÉ HORY musí odpovídat požadavkům § 23 zákona č. 321/2004 Sb.

- 2.2.20. vína označená VOC MODRÉ HORY musí mít minimální hodnotu 90,- Kč vč. DPH za láhev 0,75 l; červená vína mohou být uváděna k zařazení až po 18 měsících zrání, přičemž se tato doba počítá od data ověření hroznů.
- 2.2.21. cena speciální pásky s označením VOC MODRÉ HORY a s číselným kódem bude odvislá od počtu objednaných kusů a hradí si ji každý člen sám;
- 2.2.22. číselný kód obsahuje: číselný kód výrobce (pořadové číslo seznamu členů), číslo jednacích zařazených vína a celkový počet zařazených lahví;
- 2.2.23. výrobu a prodej pásek s označením VOC MODRÉ HORY zprostředkuje pro jednotlivé členy tajemník Spolku
- 2.2.24. poplatek Spolku za víno označené VOC MODRÉ HORY je 2,- Kč (vč. DPH) za každou láhev vína;
- 2.2.25. postup pro přiznání označení vín VOC MODRÉ HORY bude probíhat v souladu s Jednacím řádem;
- 2.2.26. hrozny révy vinné pro výrobu vína s označením VOC MODRÉ HORY, tj. odrůda, původ, cukernatost a hmotnost musí být ověřeny Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (dále jen „SZPI“).

Čl. III.

Podmínky přiznání označení vína VOC MODRÉ HORY

3.1. Výrobce, člen Spolku, má-li zájem o přiznání označení vína VOC MODRÉ HORY, musí podat Žádost o přiznání označení VOC MODRÉ HORY, a to písemnou formou nebo elektronickou formou na Portál farmáře - evidence VOC.

3.2. Žádost o přiznání označení VOC MODRÉ HORY je součástí dokumentu pod č.j. 10 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 charakteristiku vína určeného k přiznání označení vína VOC MODRÉ HORY, včetně uvedení roku sklizně hroznů révy vinné a názvu odrůdy, případně odrůd;
- d) množství vína VOC MODRÉ HORY v litrech, případně kusech lahví;
- e) označení nádoby, ve které je víno příslušné šarže, uvedené v žádosti o přiznání označení vína VOC MODRÉ HORY, skladováno v době odběru vzorků vína, případně uvedení místa skladování nalahvovaného vína
- f) registrační číslo vinice, viz. seznam registrovaných vinic pro VOC MODRÉ HORY v dokumentu č.j. 5;
- g) číslo ověření hroznů révy vinné SZPI pro výrobu vína s označením VOC MODRÉ HORY, tj. odrůda, původ, cukernatost a hmotnost;
- h) označení šarže vína;
- i) navrhované přiznání označení vína VOC MODRÉ HORY, u vín vyrobených z hroznů révy vinné s obsahem cukru 19 °NM a vyšším, bez označování přívlastků;
- j) výsledky laboratorních rozborů vína a kopie dokladu SZPI o ověření hroznů jako příloha žádosti.

- k) případně číslo rozhodnutí o zamítnutí přiznání o značení vína originální certifikace

3.3. Výrobce doručí žádost tajemníkovi spolku, v případě elektronického podání žádosti tuto skutečnost mu oznámí.

3.4. Tajemník oznámí výrobcům termín zařazení vín a termín a místo sběru vzorků společně s dokumenty s odstavce 3.2. Zároveň oznámí na Mze termín zařazení vín, a to nejpozději 14 dnů před stanoveným termínem.

- 3.5. Víno – odebrané vzorky budou uloženy ve sklepních prostorách vinotéky Na horním frejdu v Bořeticích. Zápis o předání vzorků bude prováděn chronologicky do knihy vzorků tajemníkem. Kniha vzorků je autorizovaná s číslovanými stránkami.
- 3.6. Hodnocení vzorků provede Komise.
- 3.8. Na základě výsledků hodnotitelské Komise rozhodne Představenstvo, v souladu s Jednací řád, zda toto víno lze uvést do oběhu jako víno s označením VOC MODRÉ HORY. Rozhodnutí Představenstva nesmí být v rozporu s Komisí. Na každém rozhodnutí bude vyznačena právní moc.
- 3.9. Kopii pravomocného rozhodnutí o přiznání označení vína VOC MODRÉ HORY zasílá Spolek ÚKZUZ v elektronické podobě.
- 3.10. 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.
- 3.11. Nebylo-li vínu přiznáno označení dle rozhodnutí o přiznání označení vína VOC MODRÉ HORY podle žádosti, nebo víno vykazovalo choroby a vady, může výrobce – člen Spolku v tom konkrétním případě opětovně podat žádost o zařazení, ale nejdříve pro další termín zařazení a nejdříve po dvouměsíční lhůtě. Opakované zařazení může být provedeno pouze jednou.
- 3.12. V případě, že člen Spolku nesouhlasí s uvedením/neuvedením do oběhu vína s označením VOC MODRÉ HORY, může podat na představenstvo Spolku žádost o prošetření. Představenstvo Spolku vyhodnotí záznamy z Komise a zveřejní počet hlasů pro udělení/neudělení povolení uvádění do oběhu vína s označením VOC MODRÉ HORY, dále zveřejní, jaká vada či choroba se u šetřeného vzorku vína vyskytla. Představenstvo Spolku odpoví na podnět do 30 dnů.
- 3.13. Seznam pravomocných rozhodnutí o přiznání označení vína VOC MODRÉ HORY bude zveřejněn i na webových stránkách Spolku.
- 3.14. Odběr vzorků budou zajišťovat tajemník Spolku.
V případě změny tajemníka bude toto nahlášeno na MZe ČR.
- 3.15. Tajemník musí zkontrolovat všechny doklady, zda hrozny a z nich vyrobené víno odpovídá požadavkům pro označení VOC MODRÉ HORY.
- 3.16. Postup při hodnocení a přiznání označení VOC MODRÉ HORY upravuje Jednací řád - dokument č.j. 2.

Čl. IV. Závěr

- 4.1. Podmínky pro udělení označení VOC MODRÉ HORY musí schválit valná hromada Spolku. Usnesení valné hromady a výboru jsou závazná pro všechny členy Spolku.
- 4.2. Spory vzniklé při uplatňování Podmínek řeší Představenstvo a kontrolní komise Spolku.

Ing. Jan Stávek, PhD.
Předseda VOC MODRÉ HORY z.s.