

Nová pravidla pro značení vín: větší přehlednost a jistota o jejich původu

12. 10. 2023

12. 10. 2023 - Tisková zpráva — Ministerstvo zemědělství upravilo vyhlášku o provedení některých ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství. Norma nově stanoví definice o víně a vůbec poprvé určuje, co může být označeno jako oranžové nebo nefiltrované víno. Novela vstoupí v platnost 15. října letošního roku.

Větší přehlednost v označování vín a větší jistota pro spotřebitele, odkud víno pochází, to jsou přínosy upravené vyhlášky o provedení některých ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství. Novela určuje, kdy mohou být na etiketě vín uváděny některé informace (např. o historii vína či jeho výrobce) a vyobrazení (např. určitého místa, objektu či erbu).

„Místa, objekty nebo symboly vážící se k České republice mohou být vyobrazeny pouze na etiketách vín vyrobených z tuzemských hroznů, jejichž místo výroby, nebo jejich výrobce, má k vyobrazení blízký geografický nebo historický vztah. Touto úpravou významně omezíme klamání spotřebitelů prodejem zahraničních vín s etiketami, na kterých jsou známá místa České republiky. Nebude tedy možné, aby zákazník v lahvi opatřené etiketou s obrázkem například Pražského hradu objevil víno původem z Moldávie,“ řekl ministr zemědělství Marek Výborný (KDU-ČSL).

Novela také upravuje definice většiny tradičních výrazů užívaných pro označování vína, např. „panenská sklizeň“ nebo „mladé víno“ a současně byly zavedeny nové tradiční výrazy jako „rezerva“ a „grand rezerva“ rozlišující šumivá vína na základě délky jejich zrání.

Jako „panenská sklizeň“ může být označeno pouze víno vyrobené z hroznů z první sklizně vinice, přičemž nově může tato víno sklizeno již ve druhém roce po výsadbě. V případě „mladého vína“ byla prodloužena lhůta, ve které může být nabízeno spotřebitelům, až do 30. dubna roku následujícího po sklizni. Šumivá vína vyrobená tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi, která zrála v lahvi na kalech minimálně 18 měsíců, mohou být označena jako „rezerva“ a v případě, kdy zrála nejméně 30 měsíců, jako „grand rezerva“.

Naprostou novinkou je vytvoření základního právního rámce s vymezením technologických postupů pro „oranžová vína“, „nefiltrovaná vína“ a přirozeně šumivá vína typu „pétillant naturel“, jejichž obliba u spotřebitelů významně roste.

Oranžová vína získávají svou osobitou barvu a chuť dlouhou macerací, nefiltrovaná vína neprochází během procesu svého zrání a lahvoání filtrací a ponechávají si svůj přirozený jemný zákal. Vína typu „pétillant naturel“ nebo také „PET NAT“ jsou přirozeně šumivá vína, která se ještě před ukončením kvašení stáčí do lahví a opatřují nejčastěji korunkovým uzávěrem. Jejich jemné bublinky tedy nevznikají druhotným kvašením po přidání kvasinek a cukru, jako je tomu u tradiční šampaňské metody.

Vojtěch Bílý

tiskový mluvčí Ministerstva zemědělství