

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 122/06)

Niniejszą informację opublikowano zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Stredoslovenská/Stredoslovenský/Stredoslovenské”**PDO-SK-A1355-AM01****Data przekazania informacji: 29 listopada 2019 r.****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Wnioskodawca i jego uzasadniony interes**

Zväz vinohradníkov a vinárov Slovenska [Stowarzyszenie słowackich producentów winorośli i producentów wina]

Grupa ubiegająca się o zmianę to ta sama grupa mająca uzasadniony interes – choć pod inną nazwą – która złożyła wniosek o rejestrację ChNP „Stredoslovenská/Stredoslovenské/Stredoslovenský”.

2. Dodanie nazwy gminy, w której uprawia się winorośl – Devičie

Gminę, w której uprawia się winorośl – Devičie – dodano do wykazu gmin uprawy winorośli ze względu na przyznanie gminie prawa do sadzenia i założenie w niej winnic. W gminie Devičie winnice zakładano w latach 1980–2000. Nie były one jednak zarejestrowane, w związku z czym gmina Devičie nie była wpisana do rejestru gmin uprawy winorośli. Niemniej w 2018 r. winnice odnowiono; planuje się w niej również dalsze sadzenie. Produkty z tej uprawy spełniają warunki objęcia ich ChNP „Stredoslovenská” (środkowosłowacka).

Pierwotne brzmienie punktu „Wyznaczony obszar”:

Środkowosłowacki obszar uprawy winorośli („Stredoslovenská vinohradnícka oblasť”) to obszar uprawy winorośli wyznaczony przez granice obszarów katastralnych następujących gmin: Abovce, Balog nad Ipľom, Bátka, Bátorová, Belín, Bielovce, Blhovce, Bulhary, Bušince, Buzitka, Čamovce, Čebovce, Čeláre, Dolinka, Dolná Strehová, Dolné Plachtince, Dolné Semerovce, Dolné Zahorany, Drienovo, Dudince, Dulovo, Ďurkovce, Filakovo, Filakovské Kováče, Gemer, Gemerské Dechtáre, Gemerský Jablonec, Glabušovce, Hajnáčka, Hodejov, Ref. Ares(2019)6803175 - 04/11/2019 2 Hokovce, Holiša, Hontianske Moravce, Hontianske Nemce, Hontianske Tesáre, Horná Strehová, Horné Semerovce, Horné Turovce, Hrkovce, Hrnčiarske, Hubovo, Chrámec, Chrťany, Ipeľské Predmostie, Ipeľské Úľany, Ipeľský Sokolec, Jesenské, Jestice, Kalinovo, Kaloša, Kamenné Kosihy, Kiarov, Kleňany, Koláre, Kosihovce, Kosihy nad Ipľom, Kováčovce, Král, Krupina, Kubáňovo, Ladzany, Lontov, Malá Čalomija, Malé Zlievce, Malý Krtíš, Medovarce, Modrý Kameň, Nenince, Nová Bašta, Nová Ves, Obeckov, Olováry, Opatovská Nová Ves, Ožďany, Panické Dravce, Pavlovce, Petrovce, Pinciná, Plášťovce, Pôtor, Príbelce, Prša, Radzovce, Ratka, Rimavská Sobota, Rimavské Janovce, Rykynčice, Sazdice, Sebechleby, Sečianky, Seľany, Sklabína, Slatina, Slovenské Ďarmoty, Stredné Plachtince, Sudince, Súdoľ, Sútor, Šahy, Šávoľ, Šimonovce, Širákov, Širkovce, Štrkovec, Šurice, Tachty, Terany, Tomášovce, Tornaľa, Trebušovce, Tupá, Valice, Včelince, Večelkov, Veľká Čalomija, Veľká nad Ipľom, Veľká Ves, Veľká Ves nad Ipľom, Veľké Dravce, Veľké Turovce, Veľké Zlievce, Veľký Blh, Veľký Krtíš, Vinica, Vrbovka, Vyškovce nad Ipľom, Vyšné Valice, Záhorce, Zalužany, Závada, Zombor, Želovce, Žíp.

Nowe brzmienie punktu „Wyznaczony obszar”:

(1) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Środkowosłowacki obszar uprawy winorośli („Stredoslovenská vinohradnícka oblasť”) to obszar uprawy winorośli wyznaczony przez granice obszarów katastralnych następujących gmin: Abovce, Balog nad Ipľom, Bátka, Bátorová, Belín, Bielovce, Blhovce, Bulhary, Bušince, Buzitka, Čamovce, Čebovce, Čeláre, Devičie, Dolinka, Dolná Strehová, Dolné Plachtince, Dolné Semerovce, Dolné Zahorany, Drienovo, Dudince, Dulovo, Ďurkovce, Fiľakovo, Fiľakovské Kováče, Gemer, Gemerské Dechtáre, Gemerský Jablonec, Glabušovce, Hajnáčka, Hodejov, Hokovce, Holiša, Hontianske Moravce, Hontianske Nemce, Hontianske Tesáre, Horná Strehová, Horné Semerovce, Horné Turovce, Hrkovce, Hrnčiarске, Hubovo, Chrámec, Chrtány, Ipeľské Predmostie, Ipeľské Úľany, Ipeľský Sokolec, Jesenské, Jestice, Kalinovo, Kaloša, Kamenné Kosihy, Kiarov, Kleňany, Koláre, Kosihovce, Kosihy nad Ipľom, Kováčovce, Kráľ, Krupina, Kubáňovo, Ladzany, Lontov, Malá Čalomija, Malé Zlievce, Malý Krtíš, Medovarce, Modrý Kameň, Nenince, Nová Bašta, Nová Ves, Obeckov, Olováry, Opatovská Nová Ves, Ožďany, Panické Dravce, Pavlovce, Petrovce, Pinciná, Plášťovce, Pôtor, Príbelce, Prša, Radzovce, Ratka, Rimavská Sobota, Rimavské Janovce, Rykynčice, Sazdice, Sebechleby, Sečianky, Seľany, Sklabiná, Slatina, Slovenské Ďarmoty, Stredné Plachtince, Sudince, Súdo vce, Sútor, Šahy, Šávoľ, Šimonovce, Širákov, Širkovce, Štrkovec, Šurice, Tachty, Terany, Tomášovce, Tornaľa, Trebušovce, Tupá, Valice, Včelince, Večelkov, Veľká Čalomija, Veľká nad Ipľom, Veľká Ves, Veľká Ves nad Ipľom, Veľké Dravce, Veľké Turovce, Veľké Zlievce, Veľký Blh, Veľký Krtíš, Vinica, Vrbovka, Vyškovce nad Ipľom, Vyšné Valice, Záhorce, Zalužany, Závada, Zombor, Želovce, Žíp.

Zgodnie z art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33 zmianę uznaje się za standardową zmianę, gdyż nie zmienia się ChNP, nie zmieniają się kategorie w ramach ChNP, obszar geograficzny nie zostaje uznany za nieważny ani nie wprowadza się ograniczeń dotyczących wprowadzania produktów do obrotu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Stredoslovenská

Stredoslovenský

Stredoslovenské

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
15. Wino z suszonych winogron
16. Wino z przejrzałych winogron

4. Opis wina

Wino o chronionej nazwie pochodzenia (ChNP)

Wino ze środkowosłowackiego obszaru uprawy winorośli jest produktem otrzymywanym wyłącznie w wyniku całkowitej lub częściowej fermentacji alkoholowej świeżych winogron lub moszczu winogronowego otrzymywanego na tym obszarze. Wino z tego obszaru ma wyraźny aromat, dużą zawartość ekstraktu i wyższą kwasowość, a jednocześnie pozostaje harmonijne.

Analityczne cechy charakterystyczne:

rzeczywista zawartość alkoholu	nie mniejsza niż 9,5 % obj.
kwasowość miareczkowa	nie mniej niż 3,5 g/l
zawartość dwutlenku siarki ogółem	nie większa niż 150 mg/l w przypadku win czerwonych i 200 mg/l w przypadku win białych i różowych

gdy zawartość cukru resztkowego > 5 g/l	nie większa niż 200 mg/l w przypadku win czerwonych i 250 mg/l w przypadku win białych i różowych
całkowita zawartość kwasu lotnego	nie większa niż 1,1 g/l w przypadku win białych i 1,2 g/l w przypadku win czerwonych

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać pojedyncze włókna materiału filtracyjnego, pojedyncze cząsteczki korka, niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, różowa lub czerwona, odpowiadająca nazwie i rocznikowi; wina białe mogą mieć lekko brązowawo-żółty lub różowawy, a wina czerwone – brązowawy odcień.

Aromat: typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce, ale może być również mniej wyraźny.

Smak: czysty, typowy dla odmiany, pełny, harmonijny i wyraźny, ale może być też mniej harmonijny.

Chociaż niektórych cech nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino gatunkowe

Analityczne cechy charakterystyczne

rzeczywista zawartość alkoholu	co najmniej 10,0 %
zawartość ekstraktu bezcukrowego	nie mniejsza niż 16 g/l
kwasowość miareczkowa	nie mniejsza niż 3,5 g/l
całkowita zawartość dwutlenku siarki	nie większa niż 150 mg/l w przypadku win czerwonych i 200 mg/l w przypadku win białych i różowych
jeżeli zawartość cukru resztkowego przekracza 5 g/l	nie większa niż 200 mg/l w przypadku win czerwonych i 250 mg/l w przypadku win białych i różowych
całkowita zawartość kwasu lotnego	nie większa niż 1,1 g/l w przypadku win białych i 1,2 g/l w przypadku win czerwonych

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać pojedyncze włókna materiału filtracyjnego, pojedyncze cząsteczki korka, niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, różowa lub czerwona, odpowiadająca nazwie i rocznikowi; wina białe mogą mieć lekko brązowawo-żółty lub różowawy, a wina czerwone – brązowawy odcień.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce, ale może być również mniej wyraźny.

Smak: czysty, typowy, pełny, harmonijny, świeży, ale mogą wystąpić nieznaczne odchylenia, jeżeli chodzi o jego pełność i typowość.

Chociaż niektórych cech nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Likérové víno (wino likierowe)

Wino likierowe jest produktem otrzymywanym z moszczu winogronowego w trakcie fermentacji lub z wina, do którego dodano alkohol neutralny lub destylat pochodzenia winnego.

Analityczne cechy charakterystyczne

rzeczywista zawartość alkoholu	nie mniejsza niż 15 % obj. i nie większa niż 22 % obj.
całkowita zawartość alkoholu	nie mniejsza niż 17,5 % obj.
kwasowość miareczkowa	nie mniejsza niż 3,5 g/l
całkowita zawartość dwutlenku siarki	nie większa niż 150 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego do 5 g/l i nie mniejsza niż 200 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego większej niż 5 g/l
całkowita zawartość kwasu lotnego	nie większa niż 1,1 g/l w przypadku win białych i 1,2 g/l w przypadku win czerwonych

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Barwa: biała, różowa lub czerwona, odpowiadająca nazwie i rocznikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce, ale może być również mniej wyraźny.

Smak: czysty, typowy, pełny, harmonijny, wyraźny, ale mogą wystąpić nieznaczne odchylenia, jeżeli chodzi o jego pełność i typowość.

Chociaż niektórych cech nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15,0
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Sekt V.O.” i „pestovateľský sekt”

„Sekt V.O.” i „pestovateľský sekt” to produkty otrzymywane w wyniku pierwotnej lub wtórnej fermentacji świeżych winogron, moszczu winogronowego lub wina, które to produkty po otwarciu butelki lub pojemnika uwalniają dwutlenek węgla pochodzący wyłącznie z fermentacji.

Analityczne cechy charakterystyczne

rzeczywista zawartość alkoholu	nie mniejsza niż 10 % obj.
całkowita zawartość alkoholu	nie mniejsza niż 10,0 % obj.
kwasowość miareczkowa	nie mniejsza niż 3,5 g/l
zawartość ekstraktu bezcukrowego	nie mniejsza niż 16,0 g/l
całkowita zawartość dwutlenku siarki	nie większa niż 185 mg/l
całkowita zawartość kwasu lotnego	nie większa niż 1,1 g/l w przypadku win białych i 1,2 g/l w przypadku win czerwonych

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Barwa: biała, różowa lub czerwona, odpowiadająca nazwie i rocznikowi.

Aromat: czysty, typowy, wyraźny i świeży, odpowiadający odmianie lub marce. Bąbelki: delikatne i długotrwałe.

Smak: wyraźny, świeży, harmonijny, czysty i pełny.

Chociaż niektórych cech nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	185

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „kabinetné”

Analityczne cechy charakterystyczne

rzeczywista zawartość alkoholu	nie mniejsza niż 9,5 % obj.
zawartość ekstraktu bezcukrowego	nie mniejsza niż 16 g/l
kwasowość miareczkowa	nie mniejsza niż 3,5 g/l
całkowita zawartość dwutlenku siarki	nie większa niż 150 mg/l w przypadku win czerwonych i 200 mg/l w przypadku win białych i różowych

jeżeli zawartość cukru resztkowego przekracza 5 g/l, wartość ta wzrasta o 50 mg/l

całkowita zawartość kwasu lotnego	nie większa niż 1,1 g/l w przypadku win białych i różowych i 1,2 g/l w przypadku win czerwonych
-----------------------------------	---

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, różowa lub czerwona, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Smak: czysty, typowy, pełny, harmonijny i świeży.

Chociaż niektórych cech nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „neskorý zber”

Analityczne cechy charakterystyczne

rzeczywista zawartość alkoholu	nie mniejsza niż 9,5 % obj.
zawartość ekstraktu bezcukrowego	nie mniejsza niż 16 g/l
kwasowość miareczkowa	nie mniejsza niż 3,5 g/l
całkowita zawartość dwutlenku siarki	nie większa niż 300 mg/l
całkowita zawartość kwasu lotnego	nie większa niż 1,1 g/l w przypadku win białych i różowych i 1,2 g/l w przypadku win czerwonych

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, różowa lub czerwona, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Smak: czysty, typowy, pełny, harmonijny i świeży.

Chociaż niektórych cech nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	300

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „výber z hrozna”

Analityczne cechy charakterystyczne

rzeczywista zawartość alkoholu	nie mniejsza niż 9,5 % obj.
zawartość ekstraktu bezcukrowego	nie mniejsza niż 16 g/l
kwasowość miareczkowa	nie mniejsza niż 3,5 g/l
całkowita zawartość dwutlenku siarki	nie większa niż 350 mg/l
całkowita zawartość kwasu lotnego	nie więcej niż 1,8 g/l

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, różowa lub czerwona, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Smak: czysty, typowy, pełny, harmonijny i świeży.

Chociaż niektórych cech nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,8
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	350

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „bobulový výber”

Analityczne cechy charakterystyczne

rzeczywista zawartość alkoholu	nie mniejsza niż 8,0 % obj.
zawartość ekstraktu bezcukrowego	nie mniejsza niż 16 g/l
kwasowość miareczkowa	nie mniejsza niż 3,5 g/l
całkowita zawartość dwutlenku siarki	nie więcej niż 400 mg/l
całkowita zawartość kwasu lotnego	nie więcej niż 1,8 g/l

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, różowa lub czerwona, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Aromat: czysty, typowy, pełny, harmonijny i świeży.

Chociaż niektórych cech nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8,0
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,8
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „hrozienkový výber”

Analityczne cechy charakterystyczne

rzeczywista zawartość alkoholu	nie mniejsza niż 8,0 % obj.
zawartość ekstraktu bezcukrowego	nie mniejsza niż 16 g/l
kwasowość miareczkowa	nie mniejsza niż 3,5 g/l
całkowita zawartość dwutlenku siarki	nie więcej niż 400 mg/l
całkowita zawartość kwasu lotnego	nie więcej niż 2,1 g/l

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, różowa lub czerwona, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Smak: czysty, typowy, pełny, harmonijny i świeży.

Chociaż niektórych cech nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8,0
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „cibébový/botrytický výber”

Analityczne cechy charakterystyczne

rzeczywista zawartość alkoholu	nie mniej niż 8,0 % obj.
zawartość ekstraktu bezcukrowego	nie mniejsza niż 16 g/l
kwasowość miareczkowa	nie mniejsza niż 3,5 g/l
całkowita zawartość dwutlenku siarki	nie więcej niż 400 mg/l
całkowita zawartość kwasu lotnego	nie więcej niż 2,1 g/l

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, różowa lub czerwona, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Smak: czysty, typowy, pełny, harmonijny i świeży.

Chociaż niektórych cech nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8,0
Minimalna kwasowość miareczkowa	

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „ľadové víno”

Analityczne cechy charakterystyczne

rzeczywista zawartość alkoholu	nie mniejsza niż 6,0 % obj.
zawartość ekstraktu bezcukrowego	nie mniejsza niż 16 g/l
kwasowość miareczkowa	nie mniejsza niż 3,5 g/l
całkowita zawartość dwutlenku siarki	nie więcej niż 400 mg/l
całkowita zawartość kwasu lotnego	nie więcej niż 1,8 g/l

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, różowa lub czerwona, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Smak: czysty, typowy, pełny, harmonijny i świeży.

Chociaż niektórych cech nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6,0
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,8
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „slamové víno”

Analityczne cechy charakterystyczne

rzeczywista zawartość alkoholu	nie mniejsza niż 6,0 % obj.
zawartość ekstraktu bezcukrowego	nie mniejsza niż 16 g/l
kwasowość miareczkowa	nie mniejsza niż 3,5 g/l
całkowita zawartość dwutlenku siarki	nie więcej niż 400 mg/l
całkowita zawartość kwasu lotnego	nie więcej niż 2,1 g/l;

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać niewielkie kryształki kamienia winnego oraz, w przypadku win czerwonych, nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: biała, różowa lub czerwona, odpowiadająca odmianie, rocznikowi i wyróżnikowi.

Aromat: czysty, typowy i wyraźny, odpowiadający odmianie lub marce.

Aromat: czysty, typowy, pełny, harmonijny i świeży.

Chociaż niektórych cech nie wymieniono w tabeli, specyfikacje spełniają wszystkie warunki określone w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6,0
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	400

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególna praktyka enologiczna

Stredoslovenská, Stredoslovenský, Stredoslovenské

Odpowiednie ograniczenia produkcji win

Przepisy wspólne

Wszystkie winogrona wykorzystywane do produkcji wina muszą pochodzić ze środkowosłowackiego obszaru uprawy winorośli, który określono w lit. d). Jednostka geograficzna wyznaczona do celu przetwarzania winogron i butelkowania wina obejmuje obszar Republiki Słowackiej, na którym uprawia się winorośl, a mianowicie słowacki obszar uprawy winorośli (Slovenský vinohradnícky región). Win ze środkowosłowackiego regionu winiarskiego nie można produkować ani butelkować poza słowackim obszarem uprawy winorośli.

Víno ChOP (wino objęte chronioną nazwą pochodzenia)

Szczególna praktyka enologiczna

W momencie zbioru zawartość cukru w winogronach wykorzystywanych do produkcji wina „víno ChOP” musi wynosić co najmniej 16 °NM. Winogrona lub moszcz winogronowy mogą zostać dosłodzone do maksymalnie 22 °NM w przypadku wina białego i maksymalnie 24 °NM w przypadku wina czerwonego.

Akostné víno (wino gatunkowe)

Szczególna praktyka enologiczna

W momencie zbioru zawartość cukru w winogronach wykorzystywanych do produkcji wina „akostné víno ChOP” (wino gatunkowe objęte ChNP) musi wynosić co najmniej 16 °NM. Winogrona lub moszcz winogronowy mogą zostać dosłodzone do maksymalnie 22 °NM w przypadku wina białego i maksymalnie 24 °NM w przypadku wina czerwonego.

Akostné víno s prívlastkom (wino gatunkowe z wyróżnikiem)

Szczególna praktyka enologiczna

Na potrzeby produkcji wina „akostné víno s prívlastkom” winogrona muszą być zbierane w momencie osiągnięcia pełnej dojrzałości i muszą uzyskać certyfikat w momencie zbioru. Wina nie można wzbogacać ani konserwować chemicznie w inny sposób niż przy użyciu dwutlenku siarki.

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „kabinetné” należy produkować z całkowicie dojrzałych winogron, w których zawartość cukru podczas zbioru wynosi co najmniej 19 °NM.

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „neskorý zber” należy produkować z całkowicie dojrzałych winogron, w których zawartość cukru podczas zbioru wynosi co najmniej 21 °NM.

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „výber z hrozna” należy produkować z całkowicie dojrzałych winogron, w których zawartość cukru podczas zbioru wynosi co najmniej 23 °NM i które pochodzą z starannie wybranych kiści.

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „bobuľový výber” należy produkować z wybranych przejrzalnych kiści winogron, z których usunięto niedojrzałe i uszkodzone owoce i w których zawartość cukru podczas zbiorów wynosi co najmniej 26 °NM.

Akostné víno s prívlastkom

Szczególna praktyka enologiczna

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „hrozienkový výber” należy produkować z ręcznie wybranych przejrzalnych winogron, w których zawartość cukru podczas zbiorów wynosi co najmniej 28 °NM.

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „cibébový” lub „botrytický výber” należy produkować wyłącznie z ręcznie wybranych przejrzalnych winogron poddanych działaniu *Botrytis cinerea* Persoon, w których naturalna zawartość cukru wynosi co najmniej 28 °NM.

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „ľadové víno” należy produkować wyłącznie z winogron zebranych w maksymalnej temperaturze -7 °C. Winogrona muszą pozostać zamrożone podczas zbiorów i przetwarzania, a zawartość cukru w otrzymanym moszczu musi wynosić co najmniej 27 °NM.

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „slamové víno” należy produkować z odpowiednio dojrzałych winogron przechowywanych przed przetwarzaniem na słomianych lub trzciniowych matach lub wieszanych na sznurku, a zawartość cukru w otrzymanym moszczu musi wynosić co najmniej 27 °NM.

Sekt V.O.

Szczególna praktyka enologiczna

Winogrona, moszcz, wino i wszystkie elementy wykorzystywane do produkcji wina „Sekt V.O.” muszą pochodzić ze środkowosłowackiego obszaru uprawy winorośli.

Pestovateľský sekt

Szczególna praktyka enologiczna

Winogrona, moszcz lub wino i wszystkie elementy wykorzystywane do produkcji wina „pestovateľský sekt” muszą pochodzić z winnicy producenta położonej na środkowosłowackim obszarze uprawy winorośli.

Odrodové víno (wino odmianowe)

Szczególna praktyka enologiczna

Wino „odmianowe” produkowane jest wyłącznie z jednej odmiany winorośli; dozwolony jest dodatek innych odmian wynoszący maksymalnie 15 % m/m.

Značkové víno (wino markowe)

Zgodnie ze szczególną praktyką enologiczną „wino markowe” produkowane jest na podstawie przepisu wybranego i zatwierdzonego przez producenta. Informację tę należy zawsze zapisać w dokumentacji danej partii produkcyjnej.

b) *Maksimalne zbiory*

Víno ChOP

18 000 kg winogron z hektara

Wino gatunkowe

17 500 kg winogron z hektara

Wino gatunkowe z wyróżnikiem

12 000 kg winogron z hektara

Wino likierowe

18 000 kg winogron z hektara

Sekt V.O.

18 000 kg winogron z hektara

Pestovateľský sekt

16 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Środkowosłowacki obszar uprawy winorośli to obszar uprawy winorośli wyznaczony przez granice obszarów katastralnych następujących gmin: Abovce, Balog nad Ipľom, Bátka, Bátorová, Belín, Bielovce, Blhovce, Bulhary, Bušince, Buzitka, Čamovce, Čebovce, Čeláre, Devičie, Dolinka, Dolná Strehová, Dolné Plachtince, Dolné Semerovce, Dolné Zahorany, Drienovo, Dudince, Dulovo, Ďurkovce, Fiľakovo, Fiľakovské Kováče, Gemer, Gemerské Dechtáre, 19 Gemerský Jablonec, Glabušovce, Hajnáčka, Hodejov, Hokovce, Holiša, Hontianske Moravce, Hontianske Nemce, Hontianske Tesáre, Horná Strehová, Horné Semerovce, Horné Turovce, Hrkovce, Hrnčiarске, Hubovo, Chrámec, Chrtány, Ipeľské Predmostie, Ipeľské Úľany, Ipeľský Sokolec, Jesenské, Jestice, Kalinovo, Kaloša, Kamenné Kosihy, Kiarov, Kleňany, Koláre, Kosihovce, Kosihy nad Ipľom, Kováčovce, Král, Krupina, Kubáňovo, Ladzany, Lontov, Malá Čalomija, Malé Zlievce, Malý Krtíš, Medovarce, Modrý Kameň, Nenince, Nová Bašta, Nová Ves, Obeckov, Olováry, Opatovská Nová Ves, Ožďany, Panické Dravce, Pavlovce, Petrovce, Pinciná, Plášťovce, Pôtor, Príbelce, Prša, Radzovce, Ratka, Rimavská Sobota, Rimavské Janovce, Rykynčice, Szadice, Sebechleby, Sečianky, Seľany, Sklabiná, Slatina, Slovenské Ďarmoty, Stredné Plachtince, Sudince, Súdo vce, Sútor, Šahy, Šávoľ, Šimonovce, Širákov, Širkovce, Štrkovec, Šurice, Tachty, Terany, Tomášovce, Tornaľa, Trebušovce, Tupá, Valice, Včelince, Večelkov, Veľká Čalomija, Veľká nad Ipľom, Veľká Ves, Veľká Ves nad Ipľom, Veľké Dravce, Veľké Turovce, Veľké Zlievce, Veľký Blh, Veľký Krtíš, Vinica, Vrbovka, Vyškovce nad Ipľom, Vyšné Valice, Záhorce, Zalužany, Závada, Zombor, Želovce, Žíp.

7. Główne odmiany winorośli

furmint

8. Opis związku lub związków

Stredoslovenská, Stredoslovenský, Stredoslovenské

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

Środkowosłowacki obszar uprawy winorośli położony jest wzdłuż południowej granicy słowacko-węgierskiej, w okolicy miast Veľký Krtíš, Luczeniec i Rymawska Sobota. Położony jest na obszarze Kotliny Południowosłowackiej. Na północy jego granicę wyznaczają Pogórze Krupińskie i Rudawy Słowackie, na wschodzie – Słowacki Kras, a na południu – Węgry. Kotlina Południowosłowacka zajmuje wąski, wydłużony obszar wokół rzeki Ipola rozciągający się w kierunku wschód-zachód. Obejmuje ona zlewnie Ipoli, Luczeńca i Rymawy, a jej granicę stanowią południowe wzgórza Pogórza Rewuckiego będącego częścią Rudaw Słowackich. Teren jest zróżnicowany; wzdłuż biegu Ipoli występują równiny, nad którymi wznoszą się terasy rzeczne, a tuż za nimi – faliste wzgórza. Najwyższe szczyty to Bukovina (525 m), Bučina (409 m) i Kamenná Hora (359 m).

Rzeźba terenu charakteryzuje się poziomymi, płaskimi formacjami, które przecinane są niekiedy andezytowymi wychodniami. Kotlina Południowosłowacka jest pochodzenia tektonicznego. Powstała w wyniku dużego wygięcia skorupy ziemskiej w neogenie oraz procesów dyferencjacji występujących w trakcie aktywności wulkanicznej w sąsiednich wulkanicznych pasmach górskich. Morfologię dna kotliny ukształtowały procesy erozji, denudacji i akumulacji zachodzące w górnym pliocenie i w plejstocenie. Dużą część powierzchni kotliny tworzą systemy teras rzecznych i szerokie pasy równin zalewowych rzek. Rzeźba kotliny powstała głównie w wyniku działalności rzek – większość kotliny zajmują rozległe terasy rzeczne i aluwialne równiny zalewowe rzek Ipoli, Blh, Rymawa i Slaná. Rzeki te wyłobily pierwotne podłoże, tworząc płaskie wzgórza oddzielone od siebie szerokimi dolinami rzeczny mi. Kotlina jest zatem pełna osadów fluwialnych (warstwa zwirowa charakterystyczna dla regionu Poltáru ze złożami ilów ceramicznych), stożków napływowych (aluwialnych) strumieni i rzek, a także lessów i glin lessowych.

Na środkowosłowackim obszarze uprawy winorośli panuje klimat ciepły. W trakcie miesięcy zimowych temperatury osiągają od -1 do -3 °C, a podczas miesięcy letnich – 18–20 °C. Liczba dni w roku, podczas których występuje pokrywa śnieżna, jest mniejsza niż 50, a temperatura osiąga 25 °C przez 60–70 dni w roku. Klimat jest łagodny i suchy – średnie opady wynoszą 450 mm. Średnia temperatura powietrza w okresie od maja do września wynosi 13–20 °C, średnia temperatura w sezonie wegetacyjnym – 15 °C, średnie roczne nasłonecznienie wynosi 2 100 godzin, a suma temperatur efektywnych w trakcie sezonu wegetacyjnego wynosi co najmniej 3 100 °C.

Podstawę do uprawy winorośli na tym obszarze zapewniają podłoże andezytowe oraz gleby gliniaste i gliniasto-piaszczyste. Winnice prowadzone są na południowych, południowo-wschodnich i południowo-zachodnich zboczach oraz na równinach. Najlepszej jakości gleby do uprawy winorośli znajdują się na południowych zboczach Pogórza Krupińskiego oraz w zlewni Ipoli.

Winorośle prowadzi się zwykle w systemie średnim lub wysokim.

Szczegółowe informacje o produkcji

Łagodny klimat i skład gleb występujących w Kotlinie Południowosłowackiej zapewniają optymalne warunki produkcji bogatych, charakterystycznych dla odmiany win gatunkowych wyróżniających się wyraźniejszym bukietem, zwłaszcza w przypadku odmian tramín červený, rulandské biele, rizling rýnsky, frankovka, cabernet sauvignon i svätovavrinecké.

Przetwarzanie odmian białych jest bardzo szybkie i oszczędne. W trakcie przetwarzania wina białe osiągają zwykle wyższą kwasowość, co zapewnia optymalny stosunek zawartości cukru do zawartości kwasów. Wina białe są świeże i nadają się do długiego składowania i starzenia.

Odmiany czerwone przetwarzają się, stosując fermentację wraz ze skórkami winogron, która pozwala na kontrolowane przekształcenie kwasu jabłkowego w kwas mlekowy dzięki działaniu *Oenococcus oeni*. Wina te charakteryzują się większą zawartością ekstraktu, a po dwóch latach starzenia stają się aksamitnie gładkie i pełne.

W trakcie wyjątkowo ciepłych lat, kiedy suma temperatur przekracza 3 100 °C, gleby te można wykorzystywać do uzyskania win gatunkowych i win gatunkowych z wyróżnikiem, które charakteryzują się wyjątkową zawartością ekstraktu, krągłością, dojrzałością i bukietem.

Wina musujące („sekt”) z tego obszaru wyróżniają się młodzieńczym temperamentem, owocową świeżością i harmonijnym kwiatowym bukietem. Wina te charakteryzują się energicznymi, intensywnymi bąbelkami oraz barwą przechodzącą od zielonkawej do złotożółtej.

Związek przyczynowy

Pierwsza wzmianka o uprawie winorośli na tym obszarze pochodzi z 1135 r., kiedy król Bela II podarował dwie winnice klasztorowi benedyktynów w Bzovíku. Uprawa winorośli rozwija się na tym obszarze od tamtej pory i obejmuje głównie odmiany tramín červený, rizling rýnsky, rulandské biele, frankovka, cabernet sauvignon i svätovavrinecké.

Środkowosłowacki obszar uprawy winorośli składa się obecnie z winnic o powierzchni 2 328 ha położonych w siedmiu podregionach i 107 gminach uprawy winorośli.

Dzięki interakcji między glebą, warunkami klimatycznymi, uprawianymi odmianami, technikami przetwarzania i szczególnymi procesami dojrzewania można produkować wina o różnych cechach należące do różnych kategorii.

Szczególne znaczenie dla dojrzewania winogron na tym obszarze ma zwiększony przepływ ciepła związany z występowaniem pokładów węgla brunatnego. Wspomniany przepływ ciepła przyczynia się do dojrzewania winogron, które osiągają optymalną zawartość cukru wynoszącą 19 °NM, zachowując jednocześnie kwasowość na poziomie 6 g/l, dzięki czemu możliwe jest produkowanie wysokiej jakości win z wyróżnikiem. Winogrona uprawiane na tym obszarze charakteryzują się lepszymi, trwalszymi właściwościami aromatycznymi, w związku z czym produkowane z nich wina są zwykle bardziej aromatyczne.

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia i wino gatunkowe

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia oraz wino gatunkowe produkowane są z winogron, w których zawartość cukru wynosi co najmniej 16 °NM. Gęstość obsady winorośli utrzymuje się na poziomie, który pozwala uzyskać około 12–18 t/ha zarówno w przypadku odmian białych, jak i czerwonych. Większość win gatunkowych – do 70 % produkcji – to wina wytrawne, w których zawartość cukru resztkowego wynosi około 3,5 g/l w przypadku win białych i 2,0 g/l w przypadku win czerwonych. Ze względu na możliwość dosładzania zawartość alkoholu wynosi 11,50–12,0 % obj. więcej w przypadku win białych i 0,5 % obj. więcej w przypadku win czerwonych.

Podłoże andezytowe z piaszczystymi lub gliniasto-piaszczystymi glebami nadaje winom ze środkowosłowackiego obszaru uprawy winorośli bardziej mineralny charakter. Średnia zawartość ekstraktu bezcukrowego w winach białych i czerwonych wynosi zatem 19,0 g/l. Wina gatunkowe są średnio mocne w smaku. Potencjał starzenia win białych i czerwonych wynosi dwa lata. Wina z tego obszaru wyróżniają się wyższą kwasowością, która wynosi 6,3 g/l w przypadku win białych i 5,8 g/l w przypadku win czerwonych.

W przypadku win gatunkowych z wyróżnikiem „kabinetné” lub „neskorý zber” winogrona pochodzą z winorośli o 10–12 pąkach, nie powoduje to jednak wyraźniejszego zmniejszenia zbiorów w sezonie wegetacyjnym. Dzięki temu średnie zbiory wynoszą około 7 t/ha, chociaż zależą one w dużym stopniu od roku sadzenia, lokalizacji winnicy i odległości między roślinami. Zbiory ze starszych plantacji, na których rośnie 2 000 winorośli na hektar, wynoszą około 4–5 t/ha, natomiast zbiory z nowych plantacji, na których odstęp między roślinami wynosi 2,2 x 1 m i na których rośnie co najmniej 4 000 winorośli na hektar, wynoszą nawet 10–12 t/ha.

Zarówno „kabinetné víno”, jak i „neskorý zber” produkowane są głównie jako wina wytrawne, w których zawartość cukru resztkowego wynosi około 4 g/l. Są to wina bardzo świeże, owocowe i ostre. Kwasowość miareczkowa wynosi 6,0 g/l w przypadku win białych i 5,0 g/l w przypadku win czerwonych.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi średnio 19,5 g/l w przypadku win białych i nawet 20–22 g/l w przypadku win czerwonych. Wartość ta odzwierciedla skład gleby i metodę uprawy winorośli, a także sposób przetwarzania winogron w wino. Zarówno wina białe, jak i czerwone przetwarzane są z zastosowaniem redukcji bez dostępu tlenu. Średnia ostateczna zawartość alkoholu w winach białych wynosi około 12,5–13,0 % objętości. Potencjał starzenia tych win wynosi 2–3 lata.

Wina gatunkowe z wyróżnikami „výber z hrozna”, „bobuľový výber” i „hroziakový výber”

Umiejętności producentów winogron i wina oraz tradycyjne szczególnie metody uprawy winorośli, przetwarzania i produkcji wina są najlepiej odzwierciedlone w winach z wyższymi wyróżnikami, takich jak „výber z hrozna”, „bobuľový výber” i „hroziakový výber”. Na potrzeby produkcji takich win zbiory winogron na hektar są celowo ograniczane do 4–5 t/ha.

Producenci winogron osiągają niższe zbiory nie tylko dzięki bardziej dokładnemu przycinaniu (mającemu na celu pozostawienie 6–8 pąków na łodydze), ale również w szczególności dzięki ograniczeniu zbiorów za pomocą cięcia zielonego. Producenci stosują „zielone zbiory”, usuwając niektóre niedojrzałe kiście. Dzięki temu zbiory są mniejsze, ale winogrona charakteryzują się wyższą zawartością cukru, która musi wynosić co najmniej 23 °NM w przypadku wina „výber z hrozna”. W przypadku wyższych wyróżników takich jak „bobuľový výber” i „hroziakový výber” zawartość cukru w moszczu musi wynosić odpowiednio 26 i 28 °NM. Co ciekawe, zawartość cukru w winogronach na poziomie 28 °NM oznacza, że zawartość cukrów fermentujących w 100 litrach moszczu będzie wynosić 28 kg.

Przetwarzanie takiego moszczu nie jest łatwe. Produkują go wyłącznie najlepsi producenci wina, którzy mają doskonałe wyczucie i profesjonalną wiedzę. Proces ten opiera się na doświadczeniu przekazywanym wśród producentów wina z pokolenia na pokolenie. Do fermentacji moszczu stosuje się specjalne drożdże, a fermentacja odbywa się w piwnicach w temperaturze kontrolowanej wynoszącej 12 °C. Fermentacja wtórna zachodzi przy jeszcze niższej temperaturze, wynoszącej 4–5 °C. Ma to duże znaczenie dla zachowania stabilności biologicznej tych win. Wina te produkują się bez dodatku jakichkolwiek konserwantów, z wyjątkiem dwutlenku siarki.

Dzięki warunkom klimatycznym panującym na środkowosłowackim obszarze uprawy winorośli oraz metodzie winifikacji redukcyjnej stosowanej do produkcji wina możliwe jest zachowanie kwasowości miareczkowej na poziomie 5,0–6,0 g/l nawet w przypadku win z wyższymi wyróżnikami. Pozwala to uzyskać wina harmonijne, które dobrze nadają się do składowania. Potencjał starzenia tych win wynosi 5–6 lat w przypadku win białych i 6–7 lat w przypadku win czerwonych. Zarówno w winach białych, jak i czerwonych średnia zawartość alkoholu wynosi 13–14 % objętości.

Wina należące do kategorii „výber z hrozna” są na ogół wytrawnymi winami czerwonymi lub półwytrawnymi winami białymi, w których średnia zawartość cukru resztkowego wynosi około 8–14 g/l. Wina należące do kategorii „bobuľový výber” i „hroziakový výber” są na ogół winami półsłodkimi i słodkimi, w których średnia zawartość cukru resztkowego wynosi około 35–70 g/l.

Gleba środkowosłowackiego obszaru uprawy winorośli nadaje winom bardziej mineralny charakter. W połączeniu z metodą uprawy winorośli i technologią przetwarzania pozwala to uzyskać wina o niezwykle pełnym i intensywnym zapachu i smaku. Na tym obszarze wina z wyższymi wyróżnikami zachowują bardzo owocowy smak oraz osiągają maksymalny poziom właściwości sensorycznych pod względem pełnego i intensywnego charakteru, o którym mowa powyżej.

Dzięki interakcji między glebą a techniką uprawy winorośli wina z tego obszaru charakteryzują się wyższą zawartością ekstraktu. W ciągu ostatnich pięciu lat średnie wartości w odniesieniu do win białych wynosiły 20,0 g/l w przypadku wina „výber z hrozna” i ponad 26,6 g/l w przypadku wina „bobuľový výber”, „cibébový výber” i „hroziakový výber”. Średnie wartości w odniesieniu do win czerwonych w ciągu ostatnich pięciu lat wynosiły ponad 26,0 g/l w przypadku wszystkich win „výber”.

Wino gatunkowe z wyróżnikami „cibébový výber”, „ľadové víno” i „slamové víno”

Wino gatunkowe z wyróżnikiem „cibébový výber” można produkować wyłącznie w latach szczególnie korzystnych pod względem klimatu na wybranych terenach sprzyjających rozwojowi szlachetnej pleśni *Botrytis cinerea*. Zmniejsza ona zawartość wody w winogronach, powodując znaczny wzrost zawartości cukru. Na środkowosłowackim obszarze uprawy winorośli takie warunki występują mniej więcej raz na cztery lata. Zawartość cukru w winogronach podczas zbiorów musi wynosić co najmniej 28 °NM.

Producenci winogron dążą do osiągnięcia tego poziomu, stosując odpowiednie cięcie oraz cięcie zielone przez cały rok, ale o tym, czy będzie to rok sprzyjający rozwojowi szlachetnej pleśni, decyduje dopiero jesienna pogoda pod koniec września.

W przypadku wina „cibébový výber” zbiory wynoszą około 4 t/ha. Wina produkowane z tych winogron są półsłodkie i słodkie, a zawartość cukru resztkowego wynosi 20–70 g/l. Zarówno w winach białych, jak i czerwonych zawartość alkoholu wynosi około 13,0 % objętości. Ze względu na klimat i metodę winifikacji redukcyjnej średnia kwasowość wynosi 6,1 g/l, co w połączeniu z zawartością alkoholu i cukru resztkowego sprawia, że wina te mają długi potencjał składowania. Potencjał starzenia tego wina wynosi 5–6 lat. Wina są pełne i bardzo intensywne, a zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 26,00 g/l. Parametry te wynikają ze szkieletowego charakteru podglebia występującego w winnicy wybranej dla tej kategorii wina.

Ze względu na technikę przetwarzania i wpływ szlachetnej pleśni charakter właściwy dla danej odmiany ani owocowość tych win nie są zbyt wyraźne. Dominują w nich nuty miodowe, wynikające z nasłonecznienia podczas wyjątkowych jesieni, pełna dojrzałość i posmak chleba będący efektem działania szlachetnej pleśni i umiejętnego przetwarzania wina.

Zimny klimat panujący na środkowosłowackim obszarze uprawy winorośli zapewnia miłośnikom wina możliwość poznania bardzo rzadkich i wyjątkowych win gatunkowych z wyróżnikiem „ľadové víno”. Na tym obszarze zima rozpoczyna się już w listopadzie. Winogrona wykorzystywane do produkcji wina „ľadové víno” zbierane są w grudniu, kiedy temperatura spada poniżej -7°C i utrzymuje się na tym poziomie przez kilka dni. Winogrona poddaje się szczególnym czynnościom i chroni przy użyciu siatek przed szpakami, osami i zwierzętami, przyciąganymi przez słodkie owoce.

Winogrona wykorzystywane do produkcji wina „ľadové víno” muszą pozostawać zamrożone podczas zbiorów i przetwarzania. Zawartość cukru w uzyskanym moszczu musi wynosić co najmniej 27°NM . Winorośle, z których pochodzą winogrona wykorzystywane do produkcji wina „ľadové víno”, są przycinane i poddawane czynnościom rolniczo-technicznym w trakcie okresu wegetacji, dzięki czemu średnie zbiory na hektar na tym obszarze wynoszą $3,5\text{ t/ha}$. W związku z dużą zawartością cukru podczas zbiorów moszcz nie jest w pełni sfermentowany, co zapewnia stworzenie stresogennego, wysoce osmotycznego środowiska nawet dla drożdży dolnej fermentacji.

Do produkcji tych win wykorzystuje się drożdże o lokalnym pochodzeniu i właściwe dla każdego producenta. Fermentacja kontrolowana przebiega w temperaturze około 12°C , a fermentacja wtórna przy jeszcze niższej temperaturze około $5\text{--}6^{\circ}\text{C}$. Zawartość alkoholu wynosi co najmniej $9,5\%$ obj., ale zastosowanie drożdży z tego obszaru pozwala osiągnąć w wyniku fermentacji zawartość alkoholu na poziomie nawet 13% obj. Wyższa kwasowość typowa dla tego obszaru utrzymywana jest na poziomie $5,0\text{ g/l}$, dzięki czemu możliwe jest produkowanie harmonijnych win o potencjale starzenia wynoszącym ponad 6 lat. Wino o pełnym i intensywnym charakterze osiąga maksymalne wartości sensoryczne, a zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi średnio 26 g/l . Zawartość cukru resztkowego wynosi zwykle około 60 g/l – „ľadové víno” może być jedynie winem słodkim.

Ze względu na gleby, ale w szczególności dzięki wysiłkom producentów winogron na środkowosłowackim obszarze uprawy winorośli można produkować również rzadkie „slamové víno”. Różnica temperatur między dniem i nocą wynosząca nawet 10 stopni pozwala uzyskać doskonale winogrona. Produkcja wina „slamové víno” wymaga nie tylko odpowiednich warunków glebowych i klimatycznych, ale również w szczególności dużej wiedzy producenta wina, ponieważ przetwarzanie winogron w wino jest bardzo ryzykownym i zaawansowanym technologicznie procesem. Minimalna zawartość cukru podczas zbiorów wynosi $21\text{--}22^{\circ}\text{NM}$ i wzrasta podczas suszenia winogron przez trzy miesiące na słomie lub trzcinie. Zawartość cukru w moszczu wynosi co najmniej 28°NM . Średnia kwasowość w gotowym winie wynosi około $5,0\text{ g/l}$, zawartość alkoholu – $7\text{--}9,5\%$ obj., a zawartość cukru resztkowego – około 110 g/l . Pełny charakter i zawartość ekstraktu wynosząca $28,00\text{ g/l}$ łączą się z intensywnością osiągającą najwyższe wartości sensoryczne.

„Likérové víno”, „Sekt V.O.” i „pestovateľský sekt”

Wina likierowe świadczą o wyjątkowym charakterze środkowosłowackiego obszaru uprawy winorośli, mimo że ich produkcja jest niewielka. Średnia zawartość alkoholu jest zazwyczaj równa dolnej wartości granicznej ($17,8\text{--}18,5\%$ obj.), a zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi $17,5\text{--}18,5\text{ g/l}$. O charakterze win stanowią gleby w winnicy pochodzenia oraz zastosowana metoda winifikacji redukcyjnej. Wina te wyróżniają się długim potencjałem starzenia wynoszącym do 10 lat, dzięki czemu nadają się do składowania.

„Sekt V.O.” i „pestovateľský sekt” zaczęto produkować w tym regionie dopiero niedawno, chociaż wyższa kwasowość win wynikająca z lokalnych warunków klimatycznych zapewnia również surowiec odpowiedni do produkcji win musujących. „Sekt” produkuje się, stosując tradycyjną metodę. Średnia zawartość alkoholu w tym winie wynosi $11,17\%$ obj., natomiast wyższą kwasowość typową dla tego obszaru utrzymuje się na poziomie $6,45\text{ g/l}$. „Terroir” przekłada się na wyższą zawartość ekstraktu wynoszącą $19,00\text{--}21,45\text{ g/l}$. Wina są lżejsze, umiarkowanie owocowe i musujące oraz wyróżniają się wyższą kwasowością.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie, inne wymogi)

Stredoslovenská, Stredoslovenské, Stredoslovenský

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Zgodnie z ustawą nr 313/2009 o uprawie winorośli i produkcji wina, z późniejszymi zmianami

Rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa Republiki Słowackiej nr 350/2009 wdrażające niektóre przepisy ustawy nr 313/2009 o uprawie winorośli i produkcji wina.

Wymogi dotyczące etykietowania

Dopuszcza się stosowanie następujących wariantów chronionej nazwy pochodzenia, o której mowa w niniejszej specyfikacji:

Wariant 1: „Stredoslovenská vinohradnícka oblasť” uzupełniona jednym z terminów określonych w pkt 4.

Wariant 2: „Stredosloven/-ská, -ské, -ský” uzupełniona jednym z terminów określonych w pkt 4.

Nazwy „odrodové víno” lub „značkové víno” można stosować wyłącznie z jedną z nazw rodzajów wina wymienionych w pkt 4.

Jeżeli w odniesieniu do wina gatunkowego stosowany jest wyróżnik „neskorý zber”, zamiast pełnej nazwy „akostné víno s prívlastkom neskorý zber” można zastosować skróconą nazwę „neskorý zber”. Tę formę etykietowania można zastosować w odniesieniu do wszystkich wyróżników wymienionych w pkt 4.

Podczas etykietowania wina objętego chronioną nazwą pochodzenia zgodnie z niniejszą specyfikacją do terminu „víno” lub „vinohradnícky región” można dodać nazwę mniejszej jednostki geograficznej, tj. nazwę podregionu uprawy winorośli, gminy, w której uprawia się winorośl, lub winnicy, pod warunkiem że winogrona pochodzą wyłącznie z tego podregionu, gminy lub winnicy oraz podregion, gmina lub winnica, o których mowa, położone są na środkowosłowackim obszarze uprawy winorośli. Nazwa podregionu, gminy lub winnicy nie może być stosowana, jeżeli stanowi chronioną nazwę pochodzenia wina.

W odniesieniu do chronionej nazwy pochodzenia zgodnej z niniejszą specyfikacją na etykiecie należy wskazać producenta wina. Jeżeli butelkujący i producent są tym samym podmiotem, wystarczy podać nazwę butelkującego zgodnie z ustawą nr 313/2009.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.indprop.gov.sk/?zmena-specifikacie-vyrobkku-stredosloven-ska-ske-sky>
