

# Špecifikácia produktov pre chránené označenie pôvodu Východosloven/-ská, -ské, -ský

## a) Názov, ktorý sa má chrániť

Východosloven/-ská, -ské, -ský

## b) Opis vína

Víno z Východoslovenskej vinohradníckej oblasti je produkt získaný výhradne úplným alebo čiastočným alkoholovým kvasením čerstvého hrozna alebo hroznového muštu, ktorý pochádza z tejto oblasti. Chuť vína z tejto oblasti je plná a harmonická, pripomína hrozno v plnej zrelosti, podporované sviežimi a elegantnými kyselinami.

Pre vína s chráneným označením pôvodu Východosloven/-ská, -ské, -ský je možné vyrábať nasledujúce druhy vín:

### 1. Víno s chráneným označením pôvodu (ďalej len **CHOP**)

#### Analytické vlastnosti:

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| skutočný obsah alkoholu         | najmenej 9,5 % obj.   |
| obsah titrovateľných kyselín    | najmenej 3,5 g/l  |
| celkový obsah oxidu siričitého  | najviac 150 mg/l pre červené a 200 mg/l pre biele a ružové vína<br>ak je obsah zvyškového cukru vyšší ako 5 g/l najviac 200 mg/l pre červené a 250 mg/l pre biele a ružové vína |
| celkový obsah prchavých kyselín | najviac 1,1 g/l pre biele a 1,2 g/l pre červené vína  |

#### Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: číre s iskrou, pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty a ojedinelé čiastočky z korku, jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyžrážané farbivo.

Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca označeniu a ročníku, pripúšťa sa v bielych vínach slabší hnedožltý alebo ružovkastý odtieň a v červených vínach hnedastý odtieň.

Vôňa: typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky, pripúšťa sa menej výrazná vôňa.

Chuť: čistá, typická pre odrodu, plná, harmonická, výrazná, pripúšťa sa menej harmonická.

### 2. Akostné víno

#### Analytické vlastnosti:

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| skutočný obsah alkoholu         | najmenej 10,0 % obj.  |
| bezcukorný extrakt              | najmenej 16 g/l   |
| obsah titrovateľných kyselín    | najmenej 3,5 g/l  |
| celkový obsah oxidu siričitého  | najviac 150 mg/l pre červené a 200 mg/l pre biele a ružové vína<br>ak je obsah zvyškového cukru vyšší ako 5 g/l najviac 200 mg/l pre červené a 250 mg/l pre biele a ružové vína |
| celkový obsah prchavých kyselín | najviac 1,1 g/l pre biele a 1,2 g/l pre červené vína  |

#### Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: číre s iskrou, pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty a ojedinelé čiastočky z korku, jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyžrážané farbivo.

Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca označeniu a ročníku, pripúšťa sa v bielych vínach slabší hnedožltý alebo ružovkastý odtieň a v červených vínach hnedastý odtieň.

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky, pripúšťa sa menej výrazná vôňa.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická, svieža, pripúšťa sa menšie odchýlky v plnosti a typickosti.

### 3. Akostné víno s prívlastkom

kabinetné

neskorý zber

výber z hrozna

bobuľový výber

hrozienkový výber

cibébový výber alebo botrytický výber

ľadové víno

slamové víno

#### Analytické vlastnosti:

|                           | Skutočný obsah alkoholu najmenej | Celkový obsah oxidu siričitého najviac | Celkový obsah prchavých kyselín najviac |
|---------------------------|----------------------------------|--|---|
|                           |                                  | biele a ružové/<br>červené             | biele<br>a ružové/<br>červené           |
| kabinetné                 | 9,5 % obj.                       | 200/150 mg/l*                          | 1,1/1,2 g/l                             |
| neskorý zber              | 9,5 % obj.                       | 300 mg/l                               | 1,1/1,2 g/l                             |
| výber z hrozna            | 9,5 % obj.                       | 350 mg/l                               | 1,8 g/l                                 |
| bobuľový výber            | 8,0 % obj.                       | 400 mg/l                               | 1,8 g/l                                 |
| hrozienkový výber         | 8,0 % obj.                       | 400 mg/l                               | 2,1 g/l                                 |
| cibébový/botrytický výber | 8,0 % obj.                       | 400 mg/l                               | 2,1 g/l                                 |
| ľadové víno               | 6,0 % obj.                       | 400 mg/l                               | 1,8 g/l                                 |
| slamové víno              | 6,0% obj.                        | 400 mg/l                               | 2,1 g/l                                 |

\*v prípade zv. cukru viac ako 5 g/l sa hodnota zvyšuje o 50 mg/l

bez cukorný extrakt najmenej 16,5 g/l

obsah titrovateľných kyselín najmenej 3,5 g/l

#### Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: číre s iskrou, pripúšťa sa jemné kryštáliky vínného kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo.

Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca odrode, ročníku a prívlastku.

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická, svieža.

#### 4. Likérové víno

Likérové víno je produkt, ktorý sa získava z kvasiaceho hroznového muštu alebo vína a do ktorého bol pridaný neutrálny alkohol alebo destilát vínneho pôvodu.

##### Analytické vlastnosti:

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| skutočný obsah alkoholu         | najmenej 15 % obj., najviac 22 % obj.   |
| celkový obsah alkoholu          | najmenej 17,5 % obj.  |
| obsah titrovateľných kyselín    | najmenej 3,5 g/l  |
| celkový obsah oxidu siričitého  | najviac 150 mg/l pre vína so zv. cukrom do 5 g/l, najviac 200 mg/l pre vína so zv. cukrom nad 5 g/l |
| celkový obsah prchavých kyselín | najviac 1,1 g/l pre biele a 1,2 g/l pre červené vína  |

##### Organoleptické vlastnosti:

Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca značke a ročníku.

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky, pripúšťa sa menej výrazná vôňa.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická, výrazná, pripúšťajú sa menšie odchýlky v plnosti a typickosti.

#### 5. Sekt V.O. a pestovateľský sekt

Sekt V.O. alebo pestovateľský sekt sú produkty, ktoré sa získavajú prvotným alebo druhotným kvasením čerstvého hrozna, hroznového muštu alebo vína a z ktorých sa pri otvorení fľaše alebo nádoby uvoľňuje oxid uhličitý, ktorý vznikol výhradne kvasením.

##### Analytické vlastnosti:

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| skutočný obsah alkoholu         | najmenej 9,0 % obj.                                  |
| celkový obsah alkoholu          | najmenej 9,0 % obj.                                  |
| obsah titrovateľných kyselín    | najmenej 3,5 g/l,                                    |
| bezcukorný extrakt              | najmenej 16,0 g/l                                    |
| celkový obsah oxidu siričitého  | najviac 185 mg/l                                     |
| celkový obsah prchavých kyselín | najviac 1,1 g/l pre biele a 1,2 g/l pre červené vína |

##### Organoleptické vlastnosti:

Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca označeniu a ročníku.

Vôňa: čistá, typická, výrazná, svieža, podľa príslušnej odrody, poprípade značky.

Perlenie: jemné a dlhotrvajúce.

Chuť: výrazná svieža, harmonická, čistá, plná.

#### **c) osobitné enologické postupy použité pri výrobe vín**

**Spoločné ustanovenia** 100% hrozna na výrobu vína musí pochádzať z Východoslovenskej vinohradníckej oblasti vymedzenej v písmene d). Zemepisnou jednotkou určenou na spracovanie hrozna a plnenie vína je územie Slovenskej republiky vysadenej viničom - Slovenský vinohradnícky región. Víno z Východoslovenskej vinohradníckej oblasti nie je povolené vyrábať ani plniť mimo Slovenského vinohradníckeho regiónu.

**Osobitné ustanovenia:**

Pre výrobu „vína CHOP“ musí hrozno pri zbere dosiahnuť cukornatosť najmenej 16 °NM. Hrozno alebo hroznový mušt je možné obohatiť, a to najviac do 22 °NM pre biele víno a najviac do 24 °NM pre červené víno.

Pre výrobu „akostného vína CHOP“ musí hrozno pri zbere dosiahnuť cukornatosť najmenej 16,5 °NM. Hrozno alebo hroznový mušt je možné obohatiť, a to najviac do 22 °NM pre biele víno a najviac do 24 °NM pre červené víno.

Pre výrobu „akostného vína s prívlastkom“ sa musí hrozno zberať v plnej zrelosti a musí byť pri zbere osvedčené. Víno sa nesmie obohacovať, nesmie sa chemicky konzervovať inak ako použitím oxidu siričitého.

Akostné víno s prívlastkom „kabinetné“ sa musí vyrobiť z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou pri zbere najmenej 19 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „neskorý zber“ sa musí vyrobiť z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou pri zbere najmenej 21 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „výber z hrozna“ sa musí vyrobiť z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou pri zbere najmenej 23 °NM, ktoré sa získa zo starostlivo vybraných strapcov.

Akostné víno s prívlastkom „bobuľový výber“ sa musí vyrobiť z vybraných prezretých strapcov hrozna, z ktorých boli odstránené nezrelé a poškodené bobule, s cukornatosťou pri zbere najmenej 26 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „hroziakový výber“ sa musí vyrobiť z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna, s cukornatosťou pri zbere najmenej 28 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „cibébový“ alebo „botrytický výber“, sa musí vyrobiť len z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna zušľachtených účinkom vláknitej huby *Botrytis cinerea* *Person*, s cukornatosťou pri zbere najmenej 28 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „ľadové víno“ sa musí vyrobiť z hrozna, ktoré bolo zberané pri teplote mínus 7 °C a nižšej, hrozno musí počas zberu a spracovania ostať zamrznuté a získaný mušt musí mať cukornatosť najmenej 27 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „slamové víno“ sa musí vyrobiť z dobre vyzretého hrozna, ktoré bolo pred spracovaním skladované na slame alebo rohožiach z rákosia, prípadne sa nechalo visieť na šnúrach a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27 °NM.

Pre výrobu „Sektu V.O.“ musí hrozno, mušt, víno, ako aj všetky zložky použité pre výrobu pochádzať z Východoslovenskej vinohradníckej oblasti.

Pre výrobu „pestovateľského sektu“ musí hrozno, mušt alebo víno a všetky zložky použité na jeho výrobu pochádzať z vinohradu výrobcu v Východoslovenskej vinohradníckej oblasti.

Pre prídavné názvy „odrodové“ a „značkové“, platia tieto osobitné ustanovenia:

„Odrodové“ víno sa vyrába výlučne z jednej odrody, prímies iných odrôd je povolená najviac do 15 % hm.

„Značkové“ víno sa vyrába podľa receptúry výrobcu schválenej výrobcom. Táto skutočnosť musí byť vždy vedená v evidencii o tvorbe výrobných dávky.

#### **d) vymedzenie príslušnej zemepisnej oblasti:**

Východoslovenská vinohradnícka oblasť je vinohradnícka oblasť, ktorá je ohraničená hranicami katastrálnych území obcí: Bačka, Baškovce, Beša, Biel, Boľ, Bracovce, Brehov, Brekov, Cejkov, Čečejevce, Čičarovce, Debraď, Drienovec, Dvorníky-Včeláre, Falkušovce, Hlivištia, Horná, Hraň, Hrhov, Hrušov, Husák, Choňkovce, Jablonov nad Turňou, Janík, Jasenov, Jenkovce, Jovsa, Kačanov, Kaluža, Kašov, Klin nad Bodrogom, Klokočov, Kolibabovce, Koňuš, Koromľa, Kráľovský Chlmec, Krčava, Kusín, Ladmovce, Leles, Lesné, Luhyňa, Malčice, Malé Trakany, Malý Horeš, Malý Kamenec, Markovce, Michalovce, Moldava nad Bodvou, Nacina Ves, Nižné Nemecké, Nižný Hrušov, Nižný Lánec, Orechová, Oreské, Perín-Chym, Petrovce nad Laborcom, Poľany, Poruba pod Vihorlatom, Porúbka, Pozdišovce, Pribeník, Priekopa, Rad, Rakovec nad Ondavou, Remetské Hámre, Rešica, Ruskovce, Sejkov, Seňa, Sirník, Sobrance, Somotor, Staré, Strážne, Strážske, Streda nad Bodrogom, Svätá Mária, Svätuše, Svinice, Tibava, Trhovište, Trnava pri Laborci, Trstené pri Hornáde, Turňa nad Bodvou, Úbrež, Veľké Trakany, Veľký Kamenec, Vinné, Vojka, Vojnatina, Vyšná Rybnica, Vyšné Nemecké, Závadka, Zbudza, Zemplín, Zemplínske Hradište, Zemplínske Jastrabie, Ždaňa.

#### **e) maximálne hektárové výnosy:**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Víno CHOP                  | 18 000 kg/ha |
| Akostné víno               | 17 500 kg/ha |
| Akostné víno s prívlastkom | 12 000 kg/ha |
| Likérové víno              | 18 000 kg/ha |
| Sekt V.O.                  | 18 000 kg/ha |
| Pestovateľský sekt         | 16 000 kg/ha |

#### **f) označenie odrody alebo odrôd viniča, z ktorého sa víno vyrába:**

Vo Východoslovenskej vinohradníckej oblasti je povolené pestovať všetky odrody podľa aktuálnej Listiny registrovaných odrôd. Pre túto oblasť je povolené používať nasledujúce synonymá pre označenie odrôd:

|                  | <b>Odroda</b>     | <b>Synonymum</b>                                    |
|------------------|-------------------|---|
| MUŠTOVÉ<br>BIELE | Aurelius          |   |
|                  | Bouvierovo hrozno |   |
|                  | Breslava          |   |
|                  | Devín             |   |
|                  | Dievčie hrozno    | Leányka, Mädchentraube, Dívčí hrozen, Feteasca alba |
|                  | Feteasca regala   | Pesecká leánka, Pesecké dievčie hrozno              |
|                  | Hetera            |   |
|                  | Chardonnay        | Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Pinot     |
|                  | Irsai Oliver      | Irsay, Muskat Oliver                                |

|               |  |   |
|---------------|--|---|
|               | Milia                                    |   |
|               | Muškát moravský                          | Mopr  |
|               | Muškát Ottonel                           | Ottonel muskotály, Muscat Ottonel, Misket Otonel  |
|               | Müller – Thurgau                         | Rizling szilváni, Rizvanac, Rivaner   |
|               | Neuburské                                |   |
|               | Noria                                    |   |
|               | Pálava                                   |   |
|               | Rizling rýnsky                           |   |
|               | Rizling vlašský                          | Olasz rizling, Welschriesling, Taljanska grasevina, Ryzlink vlašský                                   |
|               | Rulandské biele                          | Pinot blanc, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj, Rulandské bílé                               |
|               | Rulandské šedé                           | Szürkebarát, Pinot gris, Ruländer, Pinot grigio, Klevner, Graumönch, Rulandské sivé                   |
|               | Sauvignon                                | Sauvignon blanc, Sauvignon biely  |
|               | Silvánske zelené                         | Zöldszilváni, Grüner Sylvaner, Sylvaner verde   |
|               | Tramín červený                           | Tramín, Tramini, Roter traminer, Gewürtztraminer  |
|               | Veltlínske červené skoré                 | Červená malvázia, Früh rotveltliner   |
|               | Veltlínske zelené                        | Zöldveltlini, Grüner Muskateller, Weisser Veltliner, Grüner Veltliner, Zelený veltlín, Veltlín zelený |
| MUŠTOVÉ MODRÉ | Alibernet                                |   |
|               | André                                    |   |
|               | Cabernet Sauvignon                       |   |
|               | Dunaj                                    |   |
|               | Frankovka modrá                          | Frankovka   |
|               | Hron                                     |   |
|               | Modrý Portugal                           | Kékoportó, Blauer Portugieser, Portugalské modré  |
|               | Neronet                                  |   |
|               | Rimava                                   |   |
|               | Rosa                                     |   |
|               | Rudava                                   |   |
|               | Rulandské modré                          | Pinot noir, Červený klevner, Blauer klevner, Pinot nero   |
|               | Svätovavrinecké                          | Szentlörinc, Saint Laurent, Svatovařinecké  |
|               | Torysa                                   |   |
|               | Váh                                      |   |
| Zweigeltrebe  | Rotburger, Blauer Zweigeltrebe, Zweigelt |   |

#### **g) údaje potvrdzujúce spojitosť**

##### *Údaje o zemepisnej oblasti*

Pôdy vo Východoslovenskej oblasti sú prevažne sopečného pôvodu, hnedozemného typu s piesočnatou, až hlinitou zeminou v spodnej časti hlbokého pôdneho profilu predchádzajúcou do ílovitého horizontu. Podnebie sa tu vyznačuje výrazne vyšším stupňom kontinentality ako na západnom Slovensku, v dôsledku čoho tu má počasie stabilnejší charakter a je tak optimálnym miestom pre dozrievanie aj neskorších odrôd viniča. Vinohrady sú sústredené v 4 rajónoch,

najvýznamnejšie sú pri Tibave a Sobranciach vysadených na južných sopečných svahoch Vihorlatu. Aktuálny stav registrovaných vinogradov je 1548 hektárov.

Celkový objem zrážok je rozdelený pomerne rovnomerne počas celého roka, s úhrnom 450 mm. Nadmorská výška viníc v predmetnej oblasti je od 100 do 250 mnm. Priemerné teploty vzduchu v období máj až september sa pohybujú v rozmedzí 13° C – 21 °C, priemerná teplota vo vegetačnom období 15,2 °C. Táto oblasť je druhou najteplejšou slovenskou vinohradníckou oblasťou, priemerné ročné trvanie slnečného svitu 2200 hodín, suma aktívnych teplôt počas vegetácie minimálne 3300 °C.

#### *Údaje o výrobku*

Spracovanie bielych muštových odrôd je veľmi rýchle a šetrné, v priebehu spracovania v bielych vínach je typický vyšší obsah kyselín, čím sa získava víno s optimálnym pomerom cukrov a kyselín. Biele vína sú svieže, vhodné aj pre dlhodobú archiváciu, vyzrievanie. Modré odrody sa spracúvajú nakvášaním na šupkách, sú typické vyššou extraktívnosťou a vyšším obsahom trieslovín a polyfenolov, ktoré však zrením dodávajú vínam zamatovú hladkosť a plnosť. V ročníkoch so sumou teplôt viac ako 3300 °C je možné dopestovať na týchto pôdach akostné vína a akostné vína s prívlastkom, ktoré sa vyznačujú mimoriadnou extraktívnosťou, plnosťou, vyzretosťou a buketnosťou. Sekty z tejto oblasti majú mladistvý temperament, ovocnú sviežosť a harmonický - kvetinkový buket, sú charakteristické razantným, dynamickým perlením a zeleno až zlato-žltou farbou.

#### *Príčinná súvislosť*

Prvé správy o viniciach v tejto oblasti pochádzajú už zo začiatku 15. storočia. Z historických záznamov sú známe ako zemplínske vína. Najúspešnejšími odrodami v tejto oblasti sú Tramín červený, Rizling vlašský, Rulandské biele, Cabernet Sauvignon, Zweigeltrebe, Frankovka modrá, avšak aj ostatné tradičné odrody ako napríklad Rizling rýnsky, či Muller Thurgau ponúkajú na spracovanie kvalitné hrozno.

Sopečný pôvod je základom vyššej minerality pôdy, ktorá prechádza do hrozna a následne do vína, teplé slnečné počasie zas prispieva k výbornej zrelosti s cukornatosťou v priemere 19 °NM, čo umožňuje výrobu akostných vín s prívlastkom. Vína z tejto oblasti sú tak bohatšie na minerály, plnšie, extraktívnejšie.

#### **h) iné požiadavky**

##### Všeobecné požiadavky

- ustanovuje nariadenie Rady (ES) č. 479/2008 z 29. apríla 2008 o spoločnej organizácii trhu s vínom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia (ES) č. 1493/1999, (ES) č. 1782/2003, (ES) č. 1290/2005, (ES) č. 3/2008 a zrušujú nariadenia (EHS) č. 2392/86 a (ES) č. 1493/1999 a slovenský zákon o vinohradníctve a vinárstve.

##### Ďalšie požiadavky

Vinohradník alebo vinár, ktorý chce používať pre názov svojho produktu chránené označenie pôvodu podľa písmena a) je povinný sa registrovať u žiadateľa chráneného označenia pôvodu. V žiadosti uvedie názvy druhov vína podľa písmena b), ktoré bude vyrábať a priloží kópiu výpisu o registrácii z vinohradníckeho registra.

#### **Požiadavky na označovanie**

Chránené označenie pôvodu podľa tejto špecifikácie možno používať v nasledovných variantoch:

Variant 1 "Východoslovenská vinohradnícka oblasť" doplnená jedným z výrazov uvedených v písmene b).

Variant 2 "Východosloven/-ská, -ské, -ský" doplnené jedným z výrazov uvedených v písmene b).

Označenie "odrodové víno" alebo "značkové víno" možno uvádzať len súčasne s jedným z názvov druhu vína uvedenými v písmene b).

Pri označovaní akostného vína s prívlastkom „neskorý zber“ možno namiesto úplného označenia „akostné víno s prívlastkom neskorý zber“ používať skrátené označenie „neskorý zber“. Takáto forma označovania sa môže uplatňovať na všetky prívlastky uvedené v písmene b) odseku 3.

Pri označovaní vína s chráneným označením pôvodu podľa tejto špecifikácie v spojení s výrazom víno alebo vinohradnícky región možno použiť názov menšej zemepisnej jednotky, ktorou je názov rajónu, obce alebo honu, ak hrozno pochádza výlučne z tohto rajónu, obce alebo honu a tieto sa nachádzajú vo Východoslovenskej vinohradníckej oblasti. Názov rajónu, obce alebo honu nie je možné použiť, ak je tento názov chráneným označením pôvodu vína.

Pre chránené označenie pôvodu podľa tejto špecifikácie je povinné uvádzať na etikete výrobcu vína. V prípade, že fľašovateľ aj výrobca sú rovnaký subjekt, stačí uvádzať fľašovateľa vo forme ako to uvádza zákon č. 313/2009 Z. z.

#### **i) orgány overujúce súlad s ustanoveniami v špecifikácii**

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky

Dobrovičova 12

812 66 Bratislava

– riadi a kontroluje výkon štátnej správy v oblasti vinohradníctva a vinárstva

- posudzuje špecifikáciu pri uznávaní ochrany označenia pôvodu vín a zemepisného označenia vín.

Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky

Matúškova 21

833 16 Bratislava 37

– osvedčuje hrozno na účely výroby vína

- vykonáva certifikáciu vinárskych produktov pred ich uvádzaním na trh a vydáva certifikát.

Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky

Botanická 17

842 13 Bratislava 4

- vykonáva kontrolu dodržiavania špecifikácií vín s chráneným označením pôvodu a vín s chráneným zemepisným označením po ich uvedení na trh.

Autorizovaná osoba

- vykonáva certifikáciu vinárskych produktov pred ich uvádzaním na trh a vydáva certifikát.