

PODMÍNKY UŽÍVÁNÍ OZNAČENÍ „BUBLINKY“

1. Produktové „*bublinky*“ zahrnují výhradně perlivá vína a perlivá vína dosycená CO₂.
2. Povolené výrobní metody:
 - Metoda sycení – povolena je metoda, kdy perlivé víno bude zcela či částečně dosycené oxidem uhličitým (1 – 2,5 baru). Při technologii sycení je preferovaná metoda dosycení kvasným CO₂ (unikátní technologie, snižování emisí); předpokládá se, že od roku 2028 bude používání kvasného CO₂ jediným povoleným způsobem sycení
 - Metoda kvašením v tanku (charmat) – varianta perlivého vína (tlak od 1 do 2,5 baru)

Na lahvi musí být povinně uveden způsob výroby.

3. Odrůdové složení produktů: Minimálně 60% musí být tvořené hlavní odrůdou Veltlínské zelené. Zbytek může být doplněn pouze neutrálními, nikoliv aromatickými odrůdami, kterými jsou: Müller Thurgau, Ryzlink vlašský, Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené, Neuburské, a „ne-aromatické“ PIWI odrůdy. Podíl těchto PIWI odrůd však nesmí přesáhnout 10%.

4. V případě rosé jsou povoleny odrůdy Zweigeltrebe, Svatovavřínecké a Frankovka, které musí tvořit minimálně 85 % pro jedno-odrůdová vína nebo pro výrobu cuvée. Jejich poměr si určí vinař. Doplnková odrůda Rulandské modré.

5. Výsledný charakter produktu musí být mladý, ovocitý, jemný, lehký, svěží. Perlení musí být jemné a bohaté, tvořené jemnými perličkami s primární ovocnými tóny.

6. Povoleno rozsah zbytkového cukru pro kategorii perlivých vín označená jako suchá a polosuchá perlivá vína. Jedná se o vína se zbytkovým cukrem do 12 g na litr vína (max. do 18 g/l, jestliže celková kyselost je nejvýše o 10 g nižší než obsah zbytkového cukru). Vyšší obsah zbytkového cukru není povolen. Maximální skutečný obsah alkoholu je 12% obj. V případě nestandardního ročníku si Vinařský fond vyhrazuje právo tyto parametry změnit.

Na lahvi musí být povinně uvedeno, zda jde o víno suché či polosuché.

7. Produkt musí být vyráběn v souladu s platnými právními předpisy v oblasti potravinářství a vinařství. Výsledný produkt musí být vyroben z jakostních nebo zemských vín.

8. Hrozny na výrobu vína pod značkou „*bublinky*“ musí být sklizeny v České republice a také zpracování hroznů a celý technologický proces výroby produktů s CO₂ musí proběhnout v České republice.

9. Všechny etikety a další tištěné i online materiály s uvedením značky „*bublinky*“ musí být v souladu s platnými zákony a regulacemi týkajícími se označování potravin a vín. Propagační kampaně se budou zaměřovat na zvýraznění kvalitativních vlastností vína a šíření informací o odpovědné konzumaci alkoholu.

10. Výrobce je povinen dodržovat logomanuál.

11. Produkty mohou být na trh dodávány pouze ve vinných čirých lahvích typu „burgunder“ o maximálním obsahu 0,75 litru. Tato láhev je ve spodní části širší a směrem k hrdlu se zužuje.

12. Zátky – povoleny jsou šroubový uzávěr a korunka v souladu s logomanuálem.