

# Vinum ad vitum

Vinohradnictví a vinařství má na území České republiky dlouhou tradici. V posledních letech také roste nejen ve světě, ale i v České republice poptávka po vínu a dá se konstatovat, že konzumace vína se stala doslova módní záležitostí i u národa, jež má největší spotřebu piva na hlavu (včetně hlav kojenců). Ne každý konzument vína se zcela přesně orientuje v údajích uvedených na vinětě.

Vinohradnictví a vinařství má na území České republiky dlouhou tradici. V posledních letech také roste nejen ve světě, ale i v České republice poptávka po vínu a dá se konstatovat, že konzumace vína se stala doslova módní záležitostí i u národa, jež má největší spotřebu piva na hlavu (včetně hlav kojenců). Ne každý konzument vína se zcela přesně orientuje v údajích uvedených na vinětě. V následujícím článku se dozvíte, co znamenají některé údaje uvedené na vinětách, jak by se mělo víno balit a podávat.

Víno domácího původu uváděné do oběhu se dle zákona třídí na:

- a) stolní víno, které je vyráběno pouze z hroznů sklizených na území České republiky, které dosáhly nejméně 11 stupňů cukernatosti, nebo rmutu, moštu nebo vína z těchto hroznů, získaných. Stolní víno nesmí být označeno názvem odrůdy ani názvem odvozeným od názvu odrůdy nebo názvem podobným, názvem vinařské oblasti, vinařské obce, viniční tratě, zeměpisným údajem, ani žádnými jinými zavádějícími údaji,
- b) jakostní víno, které je vyráběno z hroznů moštových odrůd sklizených ve vinařských oblastech v České republice, které dosáhly nejméně 15 stupňů cukernatosti, nebo ze rmutu nebo moštu z těchto hroznů, pouze ve dvou druhích, a to jako odrůdové jakostní víno nebo známkové jakostní víno. Odrůdové jakostní víno musí obsahovat nejméně 85 % vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu. Známkové jakostní víno smí být vyráběno pouze smísením odrůdových jakostních vín,
- c) víno s přívlastkem, které je vyráběno pouze jako kabinet, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, ledové víno nebo slámové víno, a to z hroznů, rmutu nebo moštu, sklizených ve viničních tratích. Víno s přívlastkem musí obsahovat nejméně 85 % vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu,
- d) šumivé víno,
- e) perlivé víno,
- f) aromatizované víno,
- g) likérové víno.

Obal vína nesmí nepříznivě ovlivňovat jakost a zdravotní nezávadnost vína. Víno s přívlastkem smí být plněno pouze do skleněných lahví o obsahu do 0,75 l. Lahve musí být uzavřeny funkčně vyhovujícími a zdravotně nezávadnými uzávěry.

Při prodeji nalévaného vína je zakázáno mísit víno z načatých lahví. Mísení vína s vodou, sodovkou či minerálkou (vinný střík) je dovoleno pouze na přání zákazníka a v jeho přítomnosti. Při podávání vína v originální lahvi smí být láhev otvírána jen před zákazníkem. Burčák lze vyrábět za účelem prodeje a prodávat pouze v období od 15. srpna do 30. listopadu kalendářního roku sklizně hroznů révy vinné, z nichž byl vyroben hroznový mošt, resp. burčák.

## Další články:

- [Nová „tlačítková“ povinnost pro e-shopy](#)
- [Digital Omnibus: Revoluce v datech, nebo jen nová zátěž pro podnikatele?](#)
- [Právní due diligence nemovitostí: na co se v praxi skutečně zaměřit](#)
- [Hmotněprávní opatrovník obchodní korporace: mezi efektivní ochranou a zásahem do korporační autonomie](#)
- [Zákon Lugového: jak Rusko přepisuje pravidla mezinárodních arbitráží](#)
- [Novelizace nařízení EU o odlesňování \(EUDR\)](#)
- [Prekluze důvodu neplatnosti VH](#)
- [Jak zahájit provoz mezinárodní letecké linky do České republiky \(EU\): právní požadavky pro aerolinky ze třetích zemí](#)
- [TOP 5 judikátů z korporátního práva za rok 2025](#)
- [Odštěpný závod zahraniční společnosti optikou NIS2: Jak správně určit velikost podniku?](#)
- [Byznys a paragrafy, díl 31. - létající pořizovatel ve světle nového stavebního zákona](#)