



## Certifikace služeb vinařské turistiky Přehled kategorií

Národní vinařské centrum, o.p.s., Partnerství, o.p.s.

### Kategorie a poslání certifikace služeb vinařské turistiky ve vinařských oblastech ČR

Posláním certifikace služeb vinařské turistiky je označit skupinu zařízení, která kvalitou poskytovaných služeb, ale i historickou nebo architektonickou hodnotou objektů, spojitostí s tradičním prostředím a celkovým výrazem nejvyšší péče o zákazníka reprezentují typické nebo výjimečné služby vinařské turistiky ve vinařských oblastech Morava a Čechy.

Základním cílem certifikace je prostřednictvím kritérií vybrat zařízení, která splňují nároky na turistické služby v dané kategorii a současně posoudit výjimečnou kvalitu a jedinečnost celého zařízení ve srovnání s obdobnými službami na území vinařských podoblastí.

Splnění certifikačních kritérií posuzuje osoba k tomu písemně oprávněná Národním vinařským centrem. O následném udělení známky pak definitivně rozhoduje kolegium oprávněných hodnotitelů.

#### I. Vinařství

Producent vína registrovaný na VF a ÚKZÚZ, který prodává alespoň 3 vína s rozhodnutím o zatřídění od SZPI nebo splňující podmínky apelačního systému VOC, nabízí maloprodej vlastního vína přímo ze sklepa, firemní prodejny nebo jiného vhodného objektu. Vína v nabídce musí pocházet z hroznů vypěstovaných v ČR. Případnému návštěvníkovi zaručí certifikace zejména možnost prohlídky technologie výroby nebo vinic, ochutnání vyráběných vín a koupi kvalitních lahvových vín.

#### II. Vinný sklep

Provozovatel nabízí posezení ve vinném sklepě či nadsklepí a prodává vína vlastní nebo cizí produkce z hroznů vypěstovaných v ČR. Zařízení musí mít sociální zázemí. V nabídce je vlastní nebo dodavatelsky zajištěná studená nebo teplá kuchyně. Vinný sklep nabízí řízené degustace a další programy. Stavební část sklepu včetně fasády, povrchových úprav a výplně otvorů není znehodnocena nevhodnými prvky a materiály, sklep je možné

označit za dobrý příklad historicky dochované stavby, citlivé rekonstrukce nebo kvalitní moderní architektury.

**III. Vinotéka, vinný bar**

Vinotéka je specializovaný obchod s vínem. Vinotéka nabízí především prodej lahvového vína s převahou vín od výrobců z ČR. Dále nabízí řízené degustace pro veřejnost (pravidelně nebo na objednávku předem), případně další programy a poskytuje svým návštěvníkům informace související s vínem, vinařstvím a vinařskou turistikou. Vinotéka má samostatný a ucelený provozní prostor, není průchozí nebo jinak nevhodně propojená s funkčně výrazně odlišnými prostory.

**IV. Restaurace s vínem**

Restaurace nebo vinárna nabízí sortiment kvalitních jídel a dostatečně rozsáhlý výběr vín vyrobených domácími výrobci ze surovin z ČR. Provozovatel garantuje kvalifikovanou obsluhu a vhodné vybavení pro kultivovanou konzumaci vín. Kuchyňský provoz je po dobu podávání teplých jídel v plném provozu bez omezení, umožňuje podávání jídel z menu i na objednávku v obvyklé době (do 40 min.).

**V. Ubytování s vinařskou tematikou**

Venkovské i městské ubytování přímo související s provozem vinného sklepu, vinařství, restaurace s vínem a podobně. Kromě ubytování provozovatel nabízí informace o službách vinařů a vinařské turistice v regionu.

Pokoje ubytovací částí jsou nanejvýš čtyřlůžkové. Hygienické zázemí (min. sprchový kout, záchod a umyvadlo) je společné max. pro dva pokoje. Kapacita jednotlivého objektu ubytovacího zařízení je max. 50 lůžek.

## **Vydávání definitivního verdiktu**

Kolegium hodnotitelů vydá závěrečný verdikt o certifikaci, který obsahuje zdůvodnění při zamítnutí udělení certifikace a doporučení k odstranění nedostatků. Úspěšně certifikovaným zařízením může doporučit další zlepšení prostředí a služeb.



# Certifikační dotazník a Protokol o certifikaci

## Kategorie VINOTÉKA



Národní vinařské centrum, o.p.s., Partnerství, o.p.s.

### 3. Vinotéka, vinný bar (ve vinařských oblastech)

Definice vinotéky: Vinotéka je specializovaný obchod s vínem. Vinotéka nabízí především prodej lahvového vína s převahou vín od výrobců z ČR. Dále nabízí řízené degustace pro veřejnost (pravidelně nebo na objednávku předem) případně další programy a poskytuje svým návštěvníkům informace související s vínem, vinařstvím a vinařskou turistikou. Vinotéka má samostatný a ucelený provozní prostor, není průchozí nebo jinak nevhodně propojená s funkčně výrazně odlišnými prostory.

Povinná kritéria	Zápis žadatele	Způsob dokladování	Zápis hodnotitele
a. Písemně zpracovaný přehled veškerých údajů o žadateli (především: kontakty, provozní doba, rozsah služeb, vína z vlastní produkce, celková nabídka vín, doplňkové služby, logo, fotografie), a to formou zápisu na <a href="http://www.vinazmoravyvinazcech.cz">www.vinazmoravyvinazcech.cz</a>	Mám vyplněnou registraci na webových stránkách <a href="http://www.vinazmoravyvinazcech.cz">www.vinazmoravyvinazcech.cz</a> , údaje jsou úplné a pravdivé.	Zápis na <a href="http://www.vinazmoravyvinazcech.cz">www.vinazmoravyvinazcech.cz</a>	
b. Zařízení je provozované jako vinotéka, případně prodejna a informační centrum nebo spolu s dalšími slučitelnými provozny.	Jako přílohu č. 2 přikládám: - kopii ŽL - kopii výpisu z OR - výpis z Registru ekonomických subjektů ČSÚ v ARES (Nehodící se škrtněte.)	<i>Kopie živnostenského listu nebo výpisu z Obchodního rejstříku, postačuje i e-výpis z ARES. Povinná příloha certifikačního dotazníku (dále jen CD).</i>	

c. Prodej minimálně 40 druhů lahvovaných vín.	Jako přílohu č. 3 přikládám Ceník vín v češtině a jednom světovém jazyce.	<i>Povinná příloha CD.</i>	
d. Prodejní cenou jsou viditelně označena všechna nabízená vína ve vinotéce.	V případě absence prodejních cen - ceník v tištěné nebo elektronické podobě k nahlédnutí.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
e. V nabídce minimálně 70 % vín z hroznů vypěstovaných v České republice a současně 30 % vín od výrobců z dané podoblasti nebo blízkého okolí.	Jako přílohu č. 4 přikládám Seznam prodávaných vín, s jasným označením vín zařazených SZPI v kategorii jakostní, přívlastková či zařazená do VOC. Dále jsou označena vína vyhovující podmínce místního původu hroznů z podoblasti nebo bezprostředního okolí.	<i>Písemný seznam vín. Povinná příloha CD.</i>	
f. Možnost degustace v odpovídajících skleničkách.		<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
g. Zařízení nabízí na objednávku řízené degustace nebo jiné programy.	Nabízím řízené degustace  Nabízím jiný program.	<i>Zápis na</i> <a href="http://www.vinazmoravyvinazcech.cz">www.vinazmoravyvinazcech.cz</a>	
h. Vinotéka nabízí degustace min. 2 lahvových vín 7 měsíců v roce a od června do září min. 4 dny v týdnu, v tom vždy v pátek až neděli.		<i>Viditelná nabídka v provozu vinotéky.</i>	
i. Provoz minimálně 7 měsíců v roce a od června do září min. 4 dny v týdnu, v tom vždy v pátek až neděli.	Jako přílohu č. 5 přikládám přehled otevírací doby tak, aby bylo zřejmé splnění kritéria v bodě i.	<i>Písemný přehled otevírací doby, fyzická kontrola na místě.</i>	

j. Vyškolený personál na prezentaci vín, min. 1 osoba v každé směně.	Jako přílohu č. 6 přikládám doklad o příslušném vzdělání, absolvování odborného kurzu nebo účast na kurzu NVC pro zaměstnance vinoték (do jednoho roku po certifikaci).	<i>Kopie dokladu. Povinná příloha CD.</i>	
k. Poskytování informací o vinařství v regionu a výrobcích vín prezentovaných na pultě včetně kontaktů na ně.	Prohlašuji, že všechny poskytnuté materiály budou v nabídce hostům.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
l. Nabídka sommeliérských potřeb (např. vývrtky, drop stopy, zástěry, chladiče, uzávěry na láhve atd.)	Prohlašuji, že vinotéka nabízí sommeliérské potřeby.	<i>Fyzická kontrola na místě</i>	
m. Přehled hlavních turistických, zejména vinařských, stravovacích a ubytovacích služeb v regionu (informační materiály).		<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
n. Poskytování informací, map a propagačních materiálů NVC a VF.	Prohlašuji, že všechny poskytnuté materiály budou v nabídce hostům.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
o. Certifikát v provozu a předepsané označení (smaltovaná tabulka) logem certifikace na fasádě.	Prohlašuji, že označení a certifikát umístím dle pokynů.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
p. Popis zařízení s upozorněním na zvláštnosti a exkluzivitu zařízení.	Text bude používán k nadstandardní propagaci v elektronických i tištěných materiálech.	<i>Zápis na <a href="http://www.vinazmoravyvinazcech.cz">www.vinazmoravyvinazcech.cz</a>, pole „Popis firmy“.</i>	

Doplňková kritéria (povinnost splnit alespoň 2 z níže uvedených doplňkových kritérií), <i>nehodící se škrtně.</i>			
q. Komunikace v jednom světovém jazyce.	Splňuji. Poskytování služby je v provozovně zřetelně označeno. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
r. Prodej dalších místních produktů, zejména řemeslných a zemědělských (destiláty, výrobky z ovoce, tradiční výrobky apod.).	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
s. Služba zprostředkování ubytování.	Splňuji. Poskytování služby je v provozovně zřetelně označeno. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
t. Dětské hřiště se skluzavkou, houpačkou a pískovištěm v okruhu do 100 m.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
u. Zapojení do projektu Vinařského fondu „Svatomartinské“.	Ano x Ne	<i>Prohlašuji, že se účastním projektu „Svatomartinské“.</i>	
v. Nabídka min. 2 druhů moravského či českého růžového vína.	Ano x Ne	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	

<p><b>Zástupce žadatele (čitelně jméno a příjmení):</b></p> <p><b>Podpis:</b></p> <p><b>Razítko:</b></p>	<p><b>Místo a datum:</b></p>	<p><b>Hodnotitel:</b></p> <p>Datum:</p> <p>1. kontrola .....</p> <p>2. kontrola .....</p> <p>3. kontrola .....</p>
--	------------------------------	--

**Návod na vyplnění pro žadatele:**

- seznamte se podrobně s obsahem Certifikačního dotazníku a protokolu o certifikaci u vybrané kategorie a dalšími informacemi k samotné certifikaci na [www.vinazmoravyvinazcech.cz](http://www.vinazmoravyvinazcech.cz) ([zde](#)),
- zašlete žádost (ke stažení [zde](#)) o certifikování ve vybrané kategorii na e-mail: [certifikace@vinarskecentrum.cz](mailto:certifikace@vinarskecentrum.cz),
- Certifikační dotazník bude vyplňován na první návštěvě společně s hodnotitelem po domluvení termínu návštěvy,
- v tlustě orámovaných buňkách zaškrtnout, co se nehodí,
- připravte si všechny požadované přílohy (stačí kopie bez notářského ověření).

<p><b>Závěrečné hodnocení:</b></p>	
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="1400 742 1619 821" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>Vyhovuje</b></p> </div> <div data-bbox="1709 742 1928 821" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>Nevyhovuje</b></p> </div> </div>
<p><b>Hodnotitel:</b></p>	
<p><b>Datum:</b></p>	<p><b>Podpis:</b></p>