**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 musí být tvořené hlavními odrůdami Müller Thurgau, Veltlínské zelené a Ryzlink vlašský, které musí tvořit minimálně 85 %, a doplňková odrůda 15%. Doplňkové odrůdy budou mít spíše neutrální, nikoliv aromatický charakter. Mohou to být odrůdy *například* Chardonnay, Rulandské bílé, Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené a „ne-aromatické“ PIWI odrůdy, například Solaris, Savilon, Rinot, Donauriesling, Malverina, Saphira nebo Johanniter.**

4. V případě rosé jsou povoleny odrůdy Zweigeltrebe, Svatovavřinecké a Frankovka, které musí tvořit minimálně 85 % pro jedno-odrůdová vína nebo pro výrobu cuvée. Jejich poměr si určí vinař. Doplňková 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. Povolený 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. s přihlédnutím k odchylce dané platnou legislativou a chybou referenční metody. 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 a v souladu s podlicenční smlouvou. 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.) Dále je povoleno plnění do plechovek pro variantu sycení CO2 - platí pro perlivá vína dosycená oxidem uhličitým.

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