

## ZNENIE OZNAČENIA PÔVODU

Číslo prihlášky: 0005-96

Číslo označenia pôvodu: 158

---

--- KARPATSKÁ PERLA ---

V Banskej Bystrici dňa 16.04.1997



Číslo označenia pôvodu: 158  
Dátum zápisu: 16.04.1997  
Dátum podania: 25.07.1996  
Číslo prihlášky: 0005-96

- 01. Názov a sídlo užívateľa
- 02. Názov výrobného závodu
- 03. Zoznam výrobkov
- 04. Vymedzenie zemepisnej oblasti
- 05. Vymedzenie akosti
- 06. Ďalší užívateľ - názov a sídlo
- 07. Začiatok doby ochrany pre ďalšieho užívateľa
- 08. Medzinárodný zápis
- 09. Zástupcovia
- 10. Prechod alebo prevod
- 11. Zrušenie zápisu
- 099. Poznámka

---

Ochrana vzniknutá zápisom označenia pôvodu alebo zápisom ďalšieho užívateľa označenia pôvodu do registra pôsobí odo dňa, keď prihláška označenia pôvodu alebo žiadosť o zápis ďalšieho užívateľa prišla do Úradu.

Trvanie tejto ochrany je časovo neobmedzené (§ 9 zákona 159/1973 Zb.).

---

01. Ing. Ladislav Šebo  
Modranská 151  
Vinosady

03. Víno - prírodné hroznové vína, perlivé biele a červené hroznové vína.

04. Malokarpatská vinohradnícka oblasť

05. Výrobky označené názvom Karpatská perla sú vyrobené z prírodných hroznových vín, ktorých ťažiskový pôvod hrozna pochádza z karpatskej oblasti. Hlavnou poľnohospodárskou plodinou na výrobu vín je vinič hroznorodý. Prírodné hroznové vína, perlivé, biele a červené vína označené názvom Karpatská perla sa vyznačujú svojou špeciálnou prípravou - receptúrou, a to jednak účelovou kupážou pomerného zastúpenia odrodových vín, ako i pridaním technologicky daného množstva špeciálne vyrobeného zahusteného muštu. Ten sa na základe receptúr kupážuje do všetkých druhov vín pod označením Karpatská perla. Dodáva im príznačnú charakteristiku a chuť, odlišujúcu Karpatskú perlu od iných druhov vína pochádzajúcich z malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Takýto zahustený mušt sa vyrába na základe internej normy, ktorú sme prevzali od predchádzajúcej generácie vinárov nášho rodu (Šebo, Záruba). Táto generácia pôsobí v malokarpatskej vinohradníckej oblasti už desiatky rokov a je vo vinárstve a vinohradníctve všeobecne známa svojimi odbornými, praktickými a pracovnými výsledkami. Práve tento faktor - overené skúsenosti a špeciálna receptúra spolu so špeciálne vyrobeným zahusteným muštom, odlišujú vína Karpatská perla od iných vín pochádzajúcich z malokarpatskej vinohradníckej oblasti.

09. JUDr. Tatiana Brichtová  
Grösslingova 8  
811 09 Bratislava  
Slovenská republika

SLOVENSKÁ REPUBLIKA

SK



ÚRAD  
PRIEMYSELNÉHO  
VLASTNÍCTVA  
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

**DODATOK  
K OSVEDČENIU O ZÁPISE  
OZNAČENIA PÔVODU  
VÝROBKU  
DODATOK č. 1**

Číslo zápisu:

**158**

Dátum zápisu: **16. 04. 1997**  
Číslo prihlášky: **5-1996**  
Dátum podania prihlášky: **25. 07. 1996**  
Dátum oznámenia o zápise  
označenia pôvodu: **09. 07. 1997**  
Vestník ÚPV SR č.: **7/1997**

- 01 Prihlasovateľ (združenie alebo zväz výrobcov)
- 02 Typ produktu (názov výrobku, na ktorý sa označenie pôvodu vzťahuje)
- 03 Špecifikácia/vymedzenie výrobku
- 04 Názov a sídlo prevádzky alebo prevádzok
- 05 Zástupca
- 06 Medzinárodný zápis

Znenie označenia pôvodu výrobku:

## Karpatská perla

- 01 Prihlasovateľ (združenie alebo zväz výrobcov):

**Ing. Ladislav Šebo  
Modranská 151  
902 01 Vinosady  
Slovenská republika**

- 02 Typ produktu (názov výrobku, na ktorý sa označenie pôvodu vzťahuje):

**Víno**

- 03 Špecifikácia/vymedzenie výrobku:

- 03.1 Názov výrobku vrátane znenia označenia pôvodu:

**Karpatská perla**

- 03.2 Zemepisné vymedzenie územia, na ktorom sa uskutočňuje výroba, spracovanie a príprava výrobku:

**Malokarpatská vinárska oblasť, ktorú tvoria vinohradnícke obce Bratislava, Chorvátsky Grob, Limbach, Pezinok, Slovenský Grob, Svätý Jur, Viničné, Dubová, Modra, Píla, Šenkvice, Vinosady, Budmerice, Častá, Senec, Dol'any, Štefanová, Vištuk.**

**Najrozsiahlejšie plochy viníc v Malých Karpatoch sú situované na hlinito-kamenitých sedimentoch žulových zvetralín, ojedinele tvoria substrát čiastočne aj kryštalické bridlice. Výrazný je nedostatok**

fosforu a horčíka, lokálne však aj vápnika. Granity sa okrem toho vyznačujú aj nízkym obsahom stopových prvkov ako medi, zinku, chrómu, niklu, olova a vanádu. Hrozno pestované na granitoch má ovocnú, „telnatú“ a veľmi osobitú chuť.

Priemerná ročná teplota vzduchu vo vymedzenom území je 9,6 ° C, z toho vo vegetačnom období je 16,3 ° C. Priemerné ročné zrážky predstavujú množstvo 650 mm, vo vegetačnom období 400 mm. Priemerná doba ročného slnečného svitu je 2200 hodín, z toho vo vegetačnom období 1550 hodín. Suma aktívnych teplôt za vegetáciu je 2920 ° C. Podľa agroekologických podmienok je v tejto oblasti priemerná energetická bilancia za vegetáciu 201 kJ.cm<sup>2</sup>. Nadmorská výška územia je do 300 m nad morom. Minimálna denná teplota vzduchu je 8,4 ° C. Svahovitosť územia je od 0 do 30 °.

03.3 Doklad potvrdzujúci, že výrobok pochádza z vymedzeného územia:

Prvé zmienky o výrobe a predaji vína z tohto regiónu označovaného „Karpatská perla“ pochádzajú zo začiatku 20. storočia a spájajú sa s rodinou Karpáti-Deutsch. O pôvode výrobku z vymedzeného územia svedčia aj etikety „Karpathen perle“ od spoločnosti Champagnerfabrik M. Karpáti datované Mestským múzeom v Pezinku v období 1916 - 1918 a meno a logo firmy Karpáti-Deutsch známej v Pezinku svojou vinohradníckou a vinárskou produkciou.

V listinách magistrátu mesta Pezinok z rokov 1914 - 1918 sústredených v Štátnom archíve v Modre sa hovorí, že:

„Rodina Deutsch patrila medzi bohatšie rodiny v Pezinku. Jej členovia sa zaoberali poľnohospodárstvom a najmä vinárstvom a vinohradníctvom. Hlavou jednej časti rodiny bol Bernard Deutsch, ktorého brat alebo bratranec M. Deutsch požiadal v roku 1916 o zmenu priezviska na Kárpati. M. Kárpati obhospodaroval ďalšiu časť deutschovských majetkov sústredených najmä na Cejle. Podľa dostupných informácií pravdepodobne po skončení prvej svetovej vojny a po vyhlásení Československej republiky odišiel do Maďarska.“

Rodinná firma Deutschovcov-Karpátiovcov pôsobila pod značkou Karpathia Champagnerfabrik približne v období rokov 1916 - 1918. Po vzniku ČSR sa informácie o rodinnom podniku strácajú.

Zmena politických a ekonomických pomerov po roku 1989 umožnila obnovenie výroby výrobku „Karpatská perla“ súčasnou generáciou známeho vinárskeho rodu Šebo, Záruba.

Výroba Karpatskej perly súvisí so špecifickými a výnimočnými schopnosťami vinohradníkov a vinárov. Výsledkom prírodných podmienok, uvedených v časti „Zemepisné vymedzenie územia“, a vedomostí a skúseností pravých karpatských vinárskych odborníkov skĺbených s poznatkami zdedenými po svojich otcov a praotcoch sú prírodné hroznové vína označované už desaťročia ako „KARPATSKÁ PERLA“.

V minulosti sa výroba vína pod označením „KARPATSKÁ PERLA“ sústredila v Pezinku, v posledných rokoch sa pokračuje v rodinnej tradícii aj v blízkej vinárskej obci Šenkvice.

Držiteľ osvedčenia Ing. Ladislav Šebo dodáva svojim zákazníkom vína s charakteristickým označením Karpatská perla, čo preukazujú vyhlásenia týchto klientov a listiny Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej inšpekcie z rokov 1992 až 1994.

03.4 Opis vlastností alebo kvalitatívnych znakov výrobku, ktoré sú dané príslušným zemepisným prostredím:

Výrobky označené názvom „KARPATSKÁ PERLA“ sú vyrábané z prírodných hroznových vín, pričom ťažisko pôvodu hrozna je v karpatskej oblasti. Hlavnou poľnohospodárskou plodinou na výrobu vín je vinič hroznorodý. Prírodné hroznové vína označované názvom „KARPATSKÁ PERLA“ sa vyznačujú svojou špeciálnou prípravou - receptúrou, a to jednak účelovou kupážou pomerného zastúpenia odrodových vín, ako i pridaním technologicky daného množstva špeciálne vyrobeného zahusteného muštu. Účelové kupáže a zahustený mušt dodávajú vínam príznačnú charakteristickú vôňu a chuť, odlišujúcu Karpatskú perlu od iných druhov vína pochádzajúcich z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Spôsob a výber vín do účelovej kupáže a použitie zahusteného muštu sa uskutočňuje na základe internej normy prevzatej od predchádzajúcej generácie vinárov rodu Šebo, Záruba. Táto generácia pôsobí v Malokarpatskej vinohradníckej oblasti už desaťky rokov a je vo vinárstve a vinohradníctve známa svojimi odbornými, praktickými a pracovnými výsledkami.

Vlastnosti výrobku „Karpatská perla“ sú podmienené v rozhodujúcej miere podnebí malokarpatskej oblasti a zložením pôd jej viníc, ako je uvedené v časti „Zemepisné vymedzenie územia“, ktoré dodávajú vínu výraznú vôňu a farbu.

Významným faktorom podieľajúcim sa na jedinečnosti výrobku „Karpatská perla“ je niekoľkogeneračná tradícia rodiny Šebo, Záruba pri spracovaní, úprave, kupážovaní vín a zahusteného hroznového muštu.

Pri normálnom tlaku a teplote číra kvapalná zmes vody (najmenej 80 % objemu), etanolu (najmenej 8 % objemu) a ďalších látok s obsahom menej ako 1 % objemu, najmä: glycerolu, organických kyselín ako kyselina vínna, kyselina mliečna, kyselina jantárová, neskvasiteľných sacharidov, minerálov ako vápnik, chloridy, horčík, draslík, fosfáty, sírany, trieslovín a farbív, prechavých kyselín (predovšetkým kyseliny octovej), dusíkatých zlúčenín, esterov, aldehydov a vyšších alkoholov (predovšetkým n-propylalkohol, izobutylalkohol, izoamylalkohol, amylalkohol) a taktiež stopových množstiev vitamínov (najmä tiamínu, riboflavínu, pyridoxínu, kyseliny pantoténovej, kyseliny nikotínovej, vitamínov C a P).

Prítomnosť väčších živých kultúr kvasiniek a baktérií je nežiaduca, v malom množstve sa vo výrobku vyskytujú baktérie rodov *Leuconostoc*, *Pediococcus*, *Lactobacillus* a *Acetobacter*.

Farba - v závislosti od odrody:

biele vína - svetlé odtiene žltej a zelenej;

ružové vína - ružová, oranžovoružová;

červené vína - červená, červenofialová, červenohnedá.

### 03.5 Opis spôsobu získavania, prípadne opis originálnych, nemenných miestnych spôsobov výroby:

Karpatská perla sa vyrába z tradičných odrôd vínnej révy: Aurelius, Bouvierovo hrozno, Devín, Dievčie hrozno, Feteasca regala, Chardonnay, Irsai Oliver, Muškát moravský, Muškát Ottonel, Müller Thurgau, Neuburské, Pálava, Rizling rýnsky, Rizling vlašský, Rulandské biele, Rulandské šedé, Sauvignon, Silvánske zelené, Tramín červený, Veltlínske červené skoré, Veltlínske zelené, Alibernet, André, Cabernet Sauvignon, Dunaj, Frankovka modrá, Modrý Portugal, Neronet, Rulandské modré, Svätovavrinecké, Zweigeltrebe z hrozna, ktorého cukornatosť dosiahla najmenej 16 °NM s najvyšším hektárovým výnosom 14 000 kg.

Hrozno sa po zbere drví (melie), čím sa získava rmut. Pri následnom nakvášaní (macerácii) rmutu dochádza k uvoľňovaniu aromatických látok a farbív z hroznových šupiek. Reguláciou teploty a tlaku v maceračných nádobách a dĺžky macerácie (12 hodín až 10 dní), pridávaním hotového vína a enzymatických preparátov sa ovplyvňuje výsledná farba a chuť Karpatskej perly.

Lisovaním pri tlaku 0,59 - 1,5 MPa sa z rmutu získava mušt. Kvasenie prebieha v tankoch z ušľachtilej ocele pri teplotách 8 - 20 ° C. Pôsobením kvasiniek z rodu *Saccharomyces* (najmä *Saccharomyces cerevisiae* a *Saccharomyces bayanus*) fruktóza a glukóza oxidujú na etanol. Jablčno-mliečnym kvasením za pôsobenia baktérií s homofermentatívnym alebo heterofermentatívnym typom kvasenia (najmä *Leuconostoc*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*) a jablčno-etanolovým kvasením za pôsobenia kvasiniek z rodu *Schizosaccharomyces* (zväčša *Schizosaccharomyces acidodevoratus*, *Schizosaccharomyces mosquensis*) sa mení obsah organických kyselín pôvodne obsiahnutých v mušte. Zvyšuje sa obsah kyseliny octovej, mliečnej, citrónovej, jantárovej a galakturónovej. Znižuje sa hlavne obsah kyseliny jablčnej, vínnej, šťavelovej a i. Tieto fermentačné procesy zásadným spôsobom ovplyvňujú chuťové vlastnosti Karpatskej perly.

Stáčaním sa následne oddeluje usadenina od čistého vína. Technologicky možno víno stáčať bez prístupu vzduchu a pomocou prevzdušnenia. Práve správne určenie času prvého pretáčania vína potrebné pre zachovanie charakteristických vlastností Karpatskej perly je tradičnou znalosťou vinárov Malokarpatskej vinohradníckej oblasti.

Filtráciou cez celulózu, bavlnu, kremelinu, perlit, filtračné vložky, tlakový vložkový filter, kremelinové filtre či sviečkové filtre sa získava číre a iskrivé víno. Filtračná hmota sa nesmie vplyvom kyselín alebo alkoholu rozpúšťať, nesmie do vína nič odovzdávať ani pridávať nežiaduce látky či pachy. Nesmie však víno ani ochudobniť o chuťové a aromatické látky.

Fľaškovať možno len víno, ktoré má optimálnu zrelosť, splnilo kritériá senzorickeho hodnotenia a možno u neho predvídať, že bude po naplnení do fliaš stabilné. Víno možno pred plnením do fliaš prisirovať, nesmie však po naplnení obsahovať viac ako 40 mg.l<sup>-1</sup> voľného SO<sub>2</sub>.

Účelová kupáž pomerného zastúpenia odrodových vín dodáva vínam pod označením Karpatská perla príznačnú charakteristiku a chuť, odlišujúcu ich od iných druhov vína pochádzajúcich z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Do vín, z ktorých sa vyrába Karpatská perla, sa spravidla pridáva i technologicky dané množstvo špeciálne vyrobeného zahusteného muštu.

Šumivé vína nesúce označenie Karpatská perla sa vyrábajú z bezchybného vína, ktoré má obj. % alkoholu 10 - 11 %, obsah kyselín 6 - 8 g.l<sup>-1</sup>. Obsah extraktu by nemal presahovať 14 - 15 g.l<sup>-1</sup>, v čerstvých vínach môže byť o 2 - 3 g vyšší. Do kupážovaného a upraveného základného vína sa pridáva tirážny likér. Sekundárna fermentácia prebieha vo fľašiach alebo väčších nádobách bez dodatočného sýtenia CO<sub>2</sub>.

03.6 Orgán zabezpečujúci kontrolu dodržiavania špecifikácie:

Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky

04 Prevádzka:

Ing. Ladislav Šebo  
Nádražná ulica č. 57  
900 81 Šenkvice  
Slovenská republika

05 Zástupca:

JUDr. Tatiana Brichtová  
advokátka  
Advokátska, patentová a známková kancelária BRICHTA & PARTNERS  
Grösslingova 6 – 8  
811 09 Bratislava  
Slovenská republika  
Zapísané dňa: 16. 03. 2008

Koniec dokumentu

V Banskej Bystrici 16. 03. 2008



Ing. Milan Oravec  
riaditeľ odboru  
registrov a technickej prípravy