

Postojeći nazivi vina – Tehnička dokumentacija

I. JEDINSTVENI DOKUMENT

1. NAZIV(I) ZA REGISTRACIJU

Hrvatsko primorje (hr)

2. VRSTA OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA:

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. KATEGORIJE PROIZVODA OD VINOVE LOZE

1. Vino
3. Likersko vino
4. Pjenušavo vino
8. Biser vino

4. OPIS VINA

Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom i Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (bijelo vino)

Ovisno o položaju, mikroklimatskim uvjetima, sorti, načinu prerade grožđa, vinifikacije i dozrijevanja, bijela vina redovite berbe podregije Hrvatsko primorje na tržište dolaze kao kristalno bistra, svijetla vina zelenkasto žute boje, lagana, vrlo pitka, svježja, te ugodnih aroma.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	9
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,1
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom i Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (crno vino)

Ovisno o položaju, mikroklimatskim uvjetima, sorti, načinu prerade grožđa, vinifikacije i dozrijevanja, crna vina redovite berbe na tržište dolaze kao bistra, različitog intenziteta rubin

crvene boje, srednje alkoholne jakosti, te s intenzivno razvijenim sortnim aromama i bukeom.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	9
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,2
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom i Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (desertno vino)

Desertna vina dobivena su posebnim načinom prerade prezrelog ili prosušenog grožđa.

Intenzivnijih su nijansi žute boje, jače su alkoholna te kompleksnog i bogatog mirisa i okusa.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	9
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,8
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	300

Likersko vino

Likerska vina, stilom i svojstvima koja određuju kakvoću, ovisno o sortimentu i tehnologiji proizvodnje, uz upotrebu koncentriranog mošta i vinskog destilata, nose obilježja i zrelog grožđa i specifičnosti tehnoloških postupaka. Mogu varirati od manje do izrazito slatkih vina, s naglašenom alkoholnom mirisnom iokusnom notom, bogatog, čistog okusa.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna	
--------------------------	--

jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	15
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

Vrhunsko pjenušavo vino

Pjenušava vina odlikuju se izraženom tipičnom svježinom i privlačnim perlanjem.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	235

Kvalitetno biser vino

Odlikuju se izraženom tipičnom svježinom i privlačnim perlanjem

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	7
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u	235

miligramima po litri): | _____

5. PRAKSE PROIZVODNJE VINA

a. Osnovne enološke prakse

b. Najveći urodi

Kvalitetno vino s kontroliranim zemljepisnim podrijetlom

12000 kilograma grožđa po hektaru

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom

11000 kilograma grožđa po hektaru

6. OGRANIČENO PODRUČJE

Zaštićena oznaka izvornosti „Hrvatsko primorje“ pokriva sljedeće gradove, općine i otoke:

Lovran, Mošćenička Draga, Opatija, Matulji, Kastav, Čavle, Kraljevica, Viškovo, Bakar, Bribir, Crikvenica, Novi Vinodolski, Vinodolska općina, Rijeka, Kostrena, Karlobag, Senj, otok Krk, otok Rab, otoci Cres, Lošinj, Susak i lošinjaska otočna skupina, otok Pag, otok Vir.

7. GLAVNE SORTE VINOVE LOZE

Žumić

Žlahtina

Volarovo

Verdić

Trojiščina crvena

Tribidrag

Trbljan

Teran

Syrah

Semillon

Sauvignon

Sansigot

Rušljin crni

Refošk

Plavina

Plavica

Plavčina

Plavac mali crni

Pinot sivi

Pinot crni
Pinot bijeli
Ošljevina
Nebiololo
Muškat žuti
Muškat ruža crni
Muškat crveni
Merlot
Mejsko belo
Maraština
Malvazija istarska
Manzoni bijeli
Magrovina
Jarbola
Hrvatica
Grenache noir
Grenache blanc
Gegić
Gamay bojadiser
Frankovka
Draganela
Debit
Debejan crni
Croatina crna
Chardonnay
Cabernet sauvignon
Cabernet franc
Brajdica bijela
Brajda crna
Bilan bijeli
Alicante Bouschet
Babić

8. OPIS POVEZANOSTI

ZOI „Hrvatsko primorje“ obuhvaća područje od Plominskog zaljeva do Novog Vinodolskog te kvarnersku otočnu skupinu.

Kao posljedica tisućljetnog utjecaja i međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika, na području određenom ZOI „Hrvatsko primorje“ proizvode se visokokvalitetna vina posebnih svojstava jedinstvenih u svijetu.

Jedinstvena geološka i geomorfološka podloga, uključujući i pedosferu, bila je osnova za razvoj jedinstvenog poljoprivrednog prostora područja ZOI „Hrvatsko primorje“. Kada se uzme u obzir da područje karakterizira neponovljivi sklop nekoliko geoloških i geomorfoloških cjelina sa zajedničkim obilježjima kao što su krški oblici sa strmim, kamenitim i terasastim površinama koji su išarani krškim poljima, pedosfera koju na područjima gdje se vinova loza uspješno uzgaja čine crvenica tipična i lesivirana, antropogena tla krša te rigolano tlo na lesu, te specifična blaga submediteranska klima sa sušnim ljetima i kišovitom jeseni i zimom bez ekstremno visokih i ekstremno niskih temperatura koja je uvjetovana blizinom Jadranskog mora te vjetrovima burom i jugom, jasno je da su prirodni uvjeti u kojima se vinova loza uzgaja u ZOI „Hrvatsko primorje“ jedinstveni i neponovljivi u svjetskim okvirima, što izravno pridonosi jedinstvenoj kakvoći i senzorskim značajkama vina koja se od njega proizvode.

Prijelazna mediteranska klima sa svojim obilježjima stvara povoljne klimatske uvijete za uzgoj vinove loze. Srednja temperatura zraka u tijeku vegetacije iznosi oko 21,1 °C, a u prosjeku je veća je od 10 °C 268 dana. Za razliku od južne obalne Hrvatske, godišnja količina oborina je izdašna, tijekom godine padne oko 1200 do 1500 mm oborina, a čak i u srpnju prosječna količina ne pada ispod 60 mm. Ova količina oborina ne utječe negativno na vinovu lozu jer su tla pretežno plićeg profila, ocjedita i slabije vododržnosti zbog malog udjela glinastih čestica. Ovakvi agroklimatski uvjeti omogućavaju proizvodnju svježijih laganih vina dobro izbalansiranih kiselina, no zahvaljujući višim temperaturama u vegetaciji i toplim jesenima, moguće je proizvesti i alkoholnija vina, s puno više intenziteta i slojevitosti, pogodna za odležavanje. Tople jeseni, niska vlažnost zraka zbog čestih vjetrova i dobre ocjeditosti tla omogućuju i kasne berbe grožđa. Od takvog prezrelog i prosušenog grožđa proizvode se desertna i likerska vina. Izbor sortimenta ima veliku važnost, biraju se sorte II. i III. epohe koje dobro nakupljaju šećer. Također je bitno birati sorte jačih mladica zbog čestih jakih vjetrova. Sastav tla je vrlo heterogen, ali prevladava niski udio gline u tlu i veći udio pijeska, koji ponegdje prevladava (Susak), što omogućava proizvodnju ekstraktnijih vina naglašenijih aroma. Općenito možemo reći da su vina Hrvatskog primorja svježija i bogatija kiselinama od onih dalmatinskih. Utjecaj oceanskog zraka i veća godišnja količina oborina očituje se u svježini i pitkosti vina ovog područja.

Vino:

Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ali i oceanskog zraka na ovom području je veća godišnja količina oborina u odnosu na Dalmaciju. Vina su zbog toga laganija, svježija i pitka, očuvanih primarnih aroma, umjereno alkoholna do alkoholna, srednje ekstraktna. Sortiment je posljedica dugogodišnjeg uzgoja vinove loze na ovim područjima, a mnoge sorte smatraju se autohtonim za ovo područje (Žlahtina, Gegić, Sušćan, Sušić, Maraština, Plavina. Na ovom području dobro uspijevaju sorte II. III. epohe.

Bijela vina su najzastupljenija na ovom području, a najčešće se proizvode od sorte Žlahtina, dok važno mjesto zauzima i Malvazija istarska. Vina su bistra vina, zelenkasto žute boje, lagana, svježija, te ugodnih aroma, srednje alkoholna i alkoholna, skladnih i izbalansiranih kiselina.

Crna vina se najčešće proizvode od sorata Cabernet sauvignon i Plavina su ekstraktna, umjerene zrelosti tanina, sa dobrim sadržajem kiselina pa su pogodna za provođenje malolaktične fermentacije i za odležavanje u drvu.

Desertna vina su vina s visokim ostatkom šećera koji je podrijetlom isključivo iz grožđa. Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ali i oceanskog zraka na ovom području je veća godišnja količina oborina u odnosu na Dalmaciju. Dovoljna količina oborina i tople jeseni omogućavaju kasnije berbe i prosušivanje grožđa. Od takvog prezrelog i prosušenog grožđa s vrlo visokim sadržajem šećera (28-32%) proizvode se desertna vina, uglavnom od sorata Malvazija, Muškatne sorte, Žlahtina, koja su bogata, alkoholna, gusta, kompleksnih aroma i s većim sadržajem kiselina u odnosu na desertna vina Dalmacije.

Likersko vino:

Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ali i oceanskog zraka na ovom području je veća godišnja količina oborina u odnosu na Dalmaciju. Dovoljna količina oborina i tople jeseni omogućavaju kasnije berbe grožđa s visokim sadržajem šećera od kojeg se proizvode vina s višim udjelom alkohola koja se koriste za proizvodnju likerskih vina. Likerska vina stilom i svojstvima koja određuju kakvoću, ovisno o sortimentu i tehnologiji proizvodnje, uz upotrebu koncentriranog mošta i vinskog destilata, nose obilježja i zrelog grožđa i specifičnosti tehnoloških postupaka.

Pjenušavo i biser vino:

Od najveće važnosti kod proizvodnje pjenušavog vina je izbor baznog vina pa se biraju svježija vina autohtonih i udomaćenih sorata (Žlahtina, Malvazija istarska) sa zadovoljavajućim sadržajem kiselina te izraženih i specifičnih sortnih aroma koja nastaju zahvaljujući općenito utjecaju mediteranske klime i kao i mikroklimatskih i pedoloških uvjeta pojedinog područja.

9. OSNOVNI DODATNI UVJETI

Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (kvalitetno vino KZP)

Pravni okvir:

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Croatia has sent a request for recognition of traditional terms on 14th of March 2013, as a third country by official letter and by electronic means (AGRI-CONTACT-E-BACCHUS@ec.europa.eu). Regarding the letter from 26th of July 2013 related to examination of the Croatian application for protecting the traditional terms (TDT-HR-N1639, TDT-HR-N1640, TDT-HR-N1641, TDT-HR-N1642, TDT-HR-N1643, TDT-HR-N1644 and TDT-HR-N1645) Croatia has sent the missing information on 23rd of September 2013.

Dodatni tradicionalni izrazi za "kvalitetno vino KZP": Mlado vino, Arhivsko vino, Deserrtno vino**Pravni okvir:**

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Croatia has sent a request for recognition of traditional terms on 14th of March 2013, as a third country by official letter and by electronic means (AGRI-CONTACT-E-BACCHUS@ec.europa.eu). Regarding the letter from 26th of July 2013 related to examination of the Croatian application for protecting the traditional terms (TDT-HR-N1639, TDT-HR-N1640, TDT-HR-N1641, TDT-HR-N1642, TDT-HR-N1643, TDT-HR-N1644 and TDT-HR-N1645) Croatia has sent the missing information on 23rd of September 2013.

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (vrhunsko vino KZP)**Pravni okvir:**

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Croatia has sent a request for recognition of traditional terms on 14th of March 2013, as a third country by official letter and by electronic means (AGRI-CONTACT-E-BACCHUS@ec.europa.eu). Regarding the letter from 26th of July 2013 related to examination of the Croatian application for protecting the traditional terms (TDT-HR-N1639, TDT-HR-N1640, TDT-HR-N1641, TDT-HR-N1642, TDT-HR-N1643, TDT-HR-N1644 and TDT-HR-N1645) Croatia has sent the missing information on 23rd of September 2013.

Dodatni izrazi za "vrhunsko vino KZP": Arhivsko vino, Desertno vino**Pravni okvir:**

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Croatia has sent a request for recognition of traditional terms on 14th of March 2013, as a third country by official letter and by electronic means (AGRI-CONTACT-E-BACCHUS@ec.europa.eu). Regarding the letter from 26th of July 2013 related to examination of the Croatian application for protecting the traditional terms (TDT-HR-N1639, TDT-HR-N1640, TDT-HR-N1641, TDT-HR-N1642, TDT-HR-N1643, TDT-HR-N1644 and TDT-HR-N1645) Croatia has sent the missing information on 23rd of September 2013.

Vrhunsko pjenušavo vino

Pravni okvir:

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Croatia has sent a request for recognition of traditional terms on 14th of March 2013, as a third country by official letter and by electronic means (AGRI-CONTACT-E-BACCHUS@ec.europa.eu). Regarding the letter from 26th of July 2013 related to examination of the Croatian application for protecting the traditional terms (TDT-HR-N1639, TDT-HR-N1640, TDT-HR-N1641, TDT-HR-N1642, TDT-HR-N1643, TDT-HR-N1644 and TDT-HR-N1645) Croatia has sent the missing information on 23rd of September 2013.

Kvalitetno biser vino**Pravni okvir:**

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Croatia has sent a request for recognition of traditional terms on 14th of March 2013, as a third country by official letter and by electronic means (AGRI-CONTACT-E-BACCHUS@ec.europa.eu). Regarding the letter from 26th of July 2013 related to examination of the Croatian application for protecting the traditional terms (TDT-HR-N1639, TDT-HR-N1640, TDT-HR-N1641, TDT-HR-N1642, TDT-HR-N1643, TDT-HR-N1644 and TDT-HR-N1645) Croatia has sent the missing information on 23rd of September 2013.

10. POVEZNICA NA SPECIFIKACIJU PROIZVODA

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/VINO/ZOI/2016-ispravci/PDO-HR-A1650%20Hrvatsko%20primorje-clean.doc>