

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
sukladno Uredbi 1308/2013, članak 94.
za zaštitu oznake izvornosti sukladno članku 93.

- a) ***Naziv koji se zaštićuje:***
Sjeverna Dalmacija
- b) ***Opis najznačajnijih fizikalno kemijskih i organoleptičnih (senzornih) svojstava vina:***

Bijela vina

Ovisno o položaju, mikroklimatskim uvjetima, sorti, načinu prerade grožđa, vinifikacije i dozrijevanja, bijela vina redovite berbe podregije Sjeverna Dalmacija na tržište dolaze kao kristalno bistra, različitog intenziteta žute boje. Srednje alkoholne su jakosti i bogatog sortnog okusa i mirisa (cvjetnog, voćnog, začinskog).

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.

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 i okusnom notom, bogatog, čistog okusa.

Pjenušava vina odlikuju se izraženom tipičnom svježinom i privlačnim perlanjem. Budući da se uglavnom proizvode od mješavina sorata, kompleksnog su i privlačnog mirisa i okusa.

Crna vina

Ovisno o položaju, mikroklimatskim uvjetima, sorti, načinu prerade grožđa, vinifikacije i dozrijevanja, crna vina redovite berbe na tržište dolaze kao bistra, variraju od rubin crvene do tamnijih nijansi crvene boje, puna su, uravnoteženih tanina i bogatih aroma (voćnih, začinskih).

Desertna vina, dobivena su posebnim načinom prerade prezrelog ili prosušenog grožđa. Jače su alkoholna, te kompleksnog i bogatog mirisa i okusa.

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 i okusnom notom, bogatog, čistog okusa.

Zaštićena oznaka izvornosti „Sjeverna Dalmacija“ može se koristiti za vina, likerska vina, pjenušava vina i biser vina.

Najznačajniji fizikalno kemijski parametri nalaze se u Prilozima 1., 2. i 3. ove proizvodne specifikacije.

A) Tradicionalni izrazi koji se mogu koristiti za ZOI "Sjeverna Dalmacija" za vina:

1. 'Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom' (kvalitetno vino KZP) koje se može dopuniti izrazima:
 - "Mlado vino": vino kod kojeg je izvršeno djelomično ili potpuno vrenje i koje nije prošlo cjelovitu tehnološku obradu
 - "Arhivsko vino": vino koje je u podrumskim uvjetima čuvano pet ili više godina, od toga najmanje tri godine u boci i
 - "Desertno vino": specijalno vino dobiveno posebnim načinom prerade prezrelog, odnosno prosušenog grožđa.
2. 'Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom' (vrhunsko vino KZP) koje se može dopuniti izrazima:
 - "Arhivsko vino": vino koje je u podrumskim uvjetima čuvano pet ili više godina, od toga najmanje tri godine u boci,
 - "Desertno vino": specijalno vino dobiveno posebnim načinom prerade prezrelog, odnosno prosušenog grožđa.

B) Tradicionalni izrazi koji se mogu koristiti za ZOI "Sjeverna Dalmacija" za pjenušava i biser vina:

1. 'Vrhunsko pjenušavo vino',
2. 'Kvalitetno biser vino'.

C) Korištenje ZOI „Sjeverna Dalmacija“ za kategoriju likerskih vina:

Prilikom korištenja ZOI „Sjeverna Dalmacija“ za kategoriju likerskih vina koristi se oznaka „Likersko vino“. Nema odstupanja od pravila propisanih u Europskoj uniji.

c) Specifični enološki postupci i ograničenja:

Svi enološki postupci za proizvodnju vina moraju biti u skladu s Uredbom Vijeća 1234/2007 i Uredbom Komisije 606/2009.

'Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom':

Minimalna prirodna volumna alkoholna jakost je 9,5 %. Za desertna vina minimalna prirodna volumna alkoholna jakost je 16 %.

Dopušteno je doslađivanje u godinama s nepovoljnim vremenskim prilikama ako u proizvodnji vina koje se doslađuje nije primijenjen niti jedan postupak pojačavanja vina. Povećanjem sadržaja šećera u vinu dodavanjem mošta, koncentriranog mošta ili rektificiranog koncentriranog mošta (koji moraju

potjecati iz iste vinogradarske zone kao i predmetno vino), ukupna alkoholna jakost u vinu može se povećati za najviše 4% vol.

'Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom':

Minimalna prirodna volumna alkoholna jakost je 11 %. Za desertna vina minimalna prirodna volumna alkoholna jakost je 16 %.

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

Likersko vino:

Svi enološki postupci za proizvodnju likerskih vina moraju biti u skladu s Uredbom Europskog parlamenta i Vijeća 1308/2013 i Uredbom Komisije 606/2009.

'Vrhunsko pjenušavo vino':

Svi enološki postupci za proizvodnju pjenušavih vina moraju biti u skladu s Uredbom Europskog parlamenta i Vijeća 1308/2013 i Uredbom Komisije 606/2009.

'Kvalitetno biser vino':

Svi enološki postupci za proizvodnju biser vina moraju biti u skladu s Uredbom Europskog parlamenta i Vijeća 1308/2013 i Uredbom Komisije 606/2009.

d) *Granice područja:*

Zaštićena oznaka izvornosti „Sjeverna Dalmacija“ pokriva sljedeće gradove, općine i otoke: Zadar, Nin, Starigrad, Novigrad, Posedarje, Zemunik Donji, Galovac, Sukošan, Bibinje, Sveti Filip i Jakov, Pakoštane, Ražanac, Vrsi, Privlaka, Poličnik, Biograd na Moru, otok Pašman, otok Ugljan, otok Dugi otok, otok Silba i ostali otoci zadarske otočne skupine, Pirovac, Tisno, Vodice, Tribunj, otok Murter, otok Žut, Kornati, Bilice, Šibenik, otok Zlarin, otok Kaprije, otok Žirje, otok Prvić i ostali otoci šibenske otočne skupine, Primošten, Rogoznica.

Područje ZOI „Sjeverna Dalmacija“ dijeli se na tri manje zemljopisne jedinice, odnosno vinogorja:

- vinogorje Zadar-Biograd (Zadar, Nin, Starigrad, Novigrad, Posedarje, Zemunik Donji, Galovac, Sukošan, Bibinje, Sveti Filip i Jakov, Pakoštane, Ražanac, Vrsi, Privlaka, Poličnik, Biograd na Moru, otok Pašman, otok Ugljan, otok Dugi otok, otok Silba i ostali otoci zadarske otočne skupine);
- vinogorje Šibenik (Pirovac, Tisno, Vodice, Tribunj, otok Murter, otok Žut, Kornati, Bilice, Šibenik, otok Zlarin, otok Kaprije, otok Žirje, otok Šepurine – Prvić i ostali otoci šibenske otočne skupine);
- vinogorje Primošten (Primošten, Rogoznica).

e) *Maksimalni urod po hektaru:*

Maksimalni urod po hektaru za kvalitetna vina je 12 000 kg ili 8.400 l vina po hektaru.

Maksimalni urod po hektaru za vrhunska vina je 11 000 kg ili 6.600 l vina po hektaru.

f) Sorte vinove loze:

1. Bijele sorte:

Chardonnay, Debit, Grenache blanc, Maraština, Muškat žuti, Pošip bijeli, Rkaciteli, Sauvignon, Trbljan, Trebbiano Romagnolo, Trebbiano Toscano.

2. Crne sorte:

Alicante Bouschet, Babić, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Carignan, Cinsaut, Grenache noir, Lasina, Merlot, Mourverdre, Muškat crveni, Plavac mali crni, Plavina, Svrđlovina crna, Syrah, Tribidrag, Vranac, Zadarka.

Na području ZOI „Sjeverna Dalmacija“ u dijelu vinogorja Zadar-Biograd prevladavaju bijele sorte grožđa (Debit, Trbljan), dok u vinogorjima Šibenik i Primošten prevladavaju crne sorte grožđa.

Najzastupljenije bijele sorte grožđa su Debit, Maraština, Pošip bijeli i Trbljan. Najzastupljenije crne sorte koje se uzgajaju na području ZOI „Sjeverna Dalmacija“ su Babić, Plavina, Plavac mali crni, Cabernet sauvignon, Merlot i Tribidrag.

g) *Pojedinosti koje se odnose na kakvoću i svojstva vina koje su uglavnom ili isključivo povezane sa zemljopisnim uvjetima uključujući prirodne i ljudske čimbenike:*

- Detalji koji se odnose na zemljopisno područje (Uredba 607/2009, čl. 7/2/a)

Karakteristike tla

U području ZOI „Sjeverna Dalmacija“, vinogradi su uglavnom smješteni na pristrancima brežuljaka, brežuljkasto brdovitim područjima s krškim udolinama, zaravnima, krškim grebenima i u krškim poljima te na otocima kojima su zajedničko obilježje dinarski strukturirane bore, a prema geološkoj građi su vapnenci i dolomiti.

Tla na području ZOI „Sjeverna Dalmacija“ su vrlo heterogena i odlikuju se različitim fizikalno-kemijskim karakteristikama teksture, agregatne strukture, dostupnosti hranjiva, sadržaju organske tvari, efektivne dubine, pH, dreniranosti i dostupnosti vode.

Litološki sastav na kojima su tla razvijena je uglavnom vapnenac i manje dolomit.

Prevladavaju različiti tipovi tala: crvenice, smeđa tla na vapnencu, karbonatno-siva i smeđa tla na flišu. Na slabije nagnutim do nagnutim terenima razvila su se specifična antropomorfna terasirana tla iako kod ovog oblika često puta nije vidljiv pravilan terasasti raspored parcela već "vlačice" ograđene suhim kamenim zidovima tzv. prizidima. Po mehaničkoj građi ova tla su plitkog profila skeletna ili srednje šljunkovita sa glinastim i ilovastim česticama.

U krškim poljima i riječnim dolinama primorskog pojasa razvijena su duboka aluvijalna tla. Tekstura tih tala kreće se od gline ilovače do pjeskovitih ilovača. Sadržaj vapna je vrlo promjenljiv. Krška polja vrlo često zahtijevaju hidrotehničke zahvate u svrhu otklanjanja poplava i uređenja vodnog režima.

Klima

Klima ovog područja je blaga mediteranska sa vrućim ljetima i blagim vlažnim zimama.

Srednja godišnja temperatura je oko 15,6°C, a u tijeku vegetacije iznosi oko 20,8°C. Raspon suma efektivnih temperatura u vegetacijskom razdoblju (od IV. do X. mjeseca) je veći od 2000 °C. U tijeku godine padne oko 819 mm oborina, dok u vegetaciji padne oko 425 mm oborina. Najviše padalina ima u hladnijem dijelu godine, u jesen i zimi. Zbog male količine padalina ljeti ima sušnih razdoblja. Padaline su uglavnom u obliku kiše.

Ljudski čimbenici

Povijesni razvoj vinogradarstva i vinarstva

O tradiciji uzgoja vinove loze i proizvodnje vina na ovom području svjedoče brojni sačuvani dokazi (vrčevi, kupe, plitice, zdjelice, amfore, kovani novac, reljefi u kamenu itd.), ali i pisani dokumenti (Strabon, Skilaks, Agatarhid, Athenai i dr.). Uzgoj grožđa i proizvodnja vina na nekim područjima ovog prostora predstavlja najznačajniju granu poljoprivrede, koja je u prošlosti značila život, o čemu govori i emigracija stanovnika ovog područja zbog pojave filoksere.

U tijeku duge povijesti dalmatinskog vinogradarstva i vinarstva bilo je uspona i padova, da bi nakon pojave američkih bolesti i štetnika, te propašću vinogradarstva u Francuskoj i Italiji (od 1852. do 1880.), potražnja za dalmatinskim vinima bila višestruko povećana, zbog čega se razdoblje od polovine XIX. do početka prvog desetljeća XX. stoljeća naziva razdobljem velikog procvata dalmatinskog vinogradarstva i vinarstva. Naime, u to je vrijeme u Dalmaciji bilo pod vinogradima oko 100.000 ha, s godišnjom proizvodnjom većom od 600.000 hl vina, od čega se više od 2/3 izvozilo. Kada su bolesti i poglavito štetnik trsna uš stigli i do dalmatinskih vinograda, i kada je potražnja vina u Francuskoj i Italiji prestala, jer se vinogradarstvo tamo obnovilo na novim osnovama (cijepljenjem na američku podlogu i zaštitom od bolesti bordoškom juhom, sumpornim i drugim pripravcima), i kada je valjalo to isto učiniti i u Dalmaciji, na snagu je stupila tzv "vinska klauzula" kojom se u tadašnjoj Austrougarskoj Monarhiji protežiraju i štite konkurentska umjesto domaća vina, pa dalmatinski vinogradari ostaju bez

svog tradicionalnog tržišta (Beča, Praga, Graza i dr.). Osnivanje vinogradarsko-vinarskih zadruga u Dalmaciji (a prva takva vinarska zadruga u Dalmaciji, utemeljena je 1903. u Bolu, na otoku Braču) samo je djelomično pridonijelo opstanku vinogradarstva. U borbi za opstanak i preživljavanje, radno sposobni (a nerijetko i cijele obitelji) odlaze u prekomorske zemlje, a dalmatinsko vinogradarstvo naglo nazaduje, čemu pridonose i ratovi i tadašnja nerazumna gospodarska politika. To je razlog da su krajem XX. stoljeća vinogradarske površine i proizvodnja vina u Dalmaciji spale na četvrtinu onih iz razdoblja tzv. "velikog procvata".

Sustav uzgoja

U podregiji Sjeverna Dalmacija pretežno prevladavaju sljedeći uzgojni oblici: račvasti uzgojni oblik (En Gobelet), lepeza, Guyot, dvokraki uzgojni oblik i Kordonac (jednostrani i dvostrani).

Vinova loza se, posebno na otocima, uzgaja između kamena, što čini prepoznatljiv hrvatski kulturni krajobraz.

Struktura proizvođača

Strukturu proizvodnje vina u području ZOI „Sjeverna Dalmacija“ uglavnom karakteriziraju zadruga i velike vinarije, koje otkupljuju grožđe od obližnjih vinogradara, dok se u zadnjih desetak godina počinju razvijati i obiteljski podrumi, od kojih su neki, zahvaljujući visoko kvalitetnim i specifičnim vinima postali poznati i izvan granica Republike Hrvatske.

Ekološki čimbenici, izbor sortimenta, sadnja vinograda na terasama i elitnim položajima te odgovarajuća tehnologija proizvodnje grožđa, osiguravaju visoki potencijal za proizvodnju vina vrhunske kakvoće.

- Detalji koji se odnose na kakvoću, ugled ili druga specifična svojstva (Uredba 607/2009, čl. 7/2/b):

Na području ZOI „Sjeverna Dalmacija“ najviše se proizvode crna vina, a najzastupljenije sorte su Babić, Plavina, Plavac mali crni, Cabernet sauvignon, Merlot i Tribidrag.

Vina sorte Babić koja se najviše uzgaja na području vinogorja Šibenik i Primošten, prepoznatljivo je i poznato vino u cijelom svijetu, a posebnost mu daje i mjesto uzgoja na tzv. „kamenim čipkama“, koje čine specifičan i prepoznatljiv krajobraz Hrvatske, odnosno Dalmacije.

Najvažnija organoleptična svojstva crnih vina Sjeverne Dalmacije su: bistra vina, koja variraju od rubin crvene do tamnijih nijansi crvene boje, puna su, uravnoteženih tanina i bogatih aroma (voćnih, začinskih).

Desertna vina, dobivena su posebnim načinom prerade prezrelog ili prosušenog grožđa. Jače su alkoholna, te kompleksnog i bogatog mirisa i okusa.

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 i okusnom notom, bogatog, čistog okusa.

Od bijelih sorata najzastupljenije sorte su Debit, Maraština, Pošip bijeli i Trbljan.

Najvažnija organoleptična svojstva bijelih vina Sjeverne Dalmacije su: kristalno bistra vina, različitog intenziteta žute boje. Srednje alkoholne su jakosti i bogatog sortnog okusa i mirisa (cvjetnog, voćnog, začinskog).

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.

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 i okusnom notom, bogatog, čistog okusa.

Pjenušava vina odlikuju se izraženom tipičnom svježinom i privlačnim perlanjem. Budući da se uglavnom proizvode od mješavina sorata, kompleksnog su i privlačnog mirisa i okusa.

- Opis uzročne veze između zemljopisnog područja i kakvoće, ugleda i drugih svojstava (Uredba 607/2009, čl. 7/2/c):

ZOI „Sjeverna Dalmacija“ je, s obzirom na agroekološke uvjete, jedno od optimalnih vinogradarskih područja u srednjoj Europi. Na to ukazuje i činjenica o kontinuiranom uzgoju loze na ovim prostorima još od antičkih vremena, a i to da je u prošlosti na ovim područjima vinova loza značila život.

Podregija Sjeverna Dalmacija obuhvaća područje Zadra i Šibenika s pripadajućim otocima i Ravne kotare. Vinogradi ove podregije smješteni su na tlima razvijenim na matičnom supstratu vapnenaca, a najčešći tipovi tla su smeđe tlo na vapnencu i crvenice. Reljefno je ovo područje razmjerno nisko te su najveće površine vinograda u području Ravnih kotara. Najkvalitetniji su položaji ove podregije smješteni uz more, poput onih u okolici Primoštena. Vina sorte Babić pogotovo sa vinogorja Primošten su poznata i cijenjena u cijelom svijetu.

Zahvaljujući utjecaju blage mediteranske klime, obilju sunca i mora te plodnim flišnim tlima u Sjevernoj Dalmaciji, specifičnim, osunčanim položajima vinograda koji tvore veličanstvene krajolike gdje se loza spaja sa morskim plavetnilom, stvorena je velika pogodnost za uzgoj vinove loze.

Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ljeta su duga i topla s visokom sumom aktivnih temperatura (više od 2000 °C) i velikim brojem sunčanih sati, što omogućuje dozrijevanje kasnih sorata grožđa IV. epohe dozrijevanja. Nejednak godišnji raspored oborina omogućava suhe i tople jeseni i kasne

berbe grožđa. Od takvog prezrelog i prosušenog grožđa proizvode se desertna i likerska vina.

Izbor sortimenta ima veliku važnost, biraju se sorte koje dobro podnose nedostatak vlage (u vegetaciji padne oko 400 mm kiše). Također je bitno birati sorte jačih mladica zbog čestih jakih vjetrova. Reljef je većinom brežuljkast, vinogradi se većinom nalaze u krškim poljima na dubljim aluvijalnim tlima dobrog vodnog kapaciteta tako da je opskrbljenost vinove loze vodom zadovoljavajuća. Sastav tla je vrlo heterogen, a utječe na viši sadržaj pojedinih mikroelemenata u grožđu tako da su vina Dalmatinske zagore bogata aromom, mineralna i ekstraktna. Uz pravovremenu berbu sadržaj kiselina u vinu je zadovoljavajući, vina su srednje alkoholna do akoholna, dobre polifenolne zrelosti pa su pogodna za odležavanje u drvu.

-kategorija: vino

Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ljeta su duga i topla s visokom sumom aktivnih temperatura (više od 2000 °C) i velikim brojem sunčanih sati, što omogućuje dozrijevanje kasnih sorata grožđa IV. epohe dozrijevanja (Debit, Maraština, Trbljan, Babić, Plavina, Plavac mali crni, Cabernet sauvignon).

Sortiment je posljedica dugogodišnjeg uzgoja vinove loze na ovim područjima, a mnoge sorte smatraju se autohtonim za ovo područje. Prodor internacionalnih sorata dugo je godina bio ograničen zbog prostorne i prometne izoliranosti te je još uvijek zadržan velik broj autohtonih i starih sorata kao što su Maraština, Pošip bijeli, Trbljan, Babić, Plavina, Plavac mali crni, Tribidrag.

Bijela vina su kristalno bistra vina, različitog intenziteta žute boje, bogatog sortnog okusa i mirisa. Prevladavaju srednje alkoholna i alkoholnih vina, dobro izraženih sortnih aroma. Mediteranska klima s visokom sumom aktivnih temperatura (preko 2000 °C) doprinosi dobrom nakupljanju šećera u grožđu te omogućava dozrijevanje kasnih sorata IV epohe, te proizvodnju alkoholnijih vina pogodnih za odležavanje.

Crna vina su bistra vina, koja variraju od rubin crvene do tamnijih nijansi crvene boje, skladna, pitka, punog okusa, bogate arome i uravnoteženog intenziteta zrelosti tanina. Mediteranska klima s visokom sumom aktivnih temperatura (više od 2000 °C) doprinosi dobrom nakupljanju šećera u grožđu te omogućava dozrijevanje kasnih sorata IV epohe, te proizvodnju alkoholnijih vina optimalne polifenolne zrelosti pogodnih za odležavanje.

Desertna vina su vina s visokim ostatkom šećera koji je podrijetlom isključivo iz grožđa. Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ljeta su duga i topla s visokom sumom aktivnih temperatura (više od 2000 °C) i velikim brojem sunčanih sati. Nejednak godišnji raspored oborina i suhe i tople jeseni omogućavaju kasnije berbe grožđa i prosušivanje grožđa. Od takvog prezrelog i prosušenog grožđa s vrlo visokim sadržajem šećera (28-32%) proizvode se desertna vina.

-kategorija likersko vino:

Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ljeta su duga i topla s visokom sumom aktivnih temperatura (više od 2000 °C) i velikim brojem sunčanih sati, a nejednak godišnji raspored oborina i suhe i tople jeseni omogućavaju kasne 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

-kategorija pjenušavo i biser vino:

od najveće važnosti kod proizvodnje pjenušavog vina je izbor baznog vina pa se biraju svježija vina sa zadovoljavajućim sadržajem kiselina te izraženih sorti aroma koja nastaju zahvaljujući utjecaju mediteranske klime, što doprinosi dobrom nakupljanju šećera, ali i očuvanju kiselina u grožđu.

Zbog povijesnih događanja na području Dalmacije, a time i na području Sjeverne Dalmacije, strukturu proizvodnje vina uglavnom karakteriziraju zadruge i velike vinarije, koje otkupljuju grožđe od obližnjih vinogradara.

U zadnjih desetak godina počinju se razvijati i obiteljske vinarije, od kojih su neke, zahvaljujući visoko kvalitetnim i specifičnim vinima postale poznate u cijelom svijetu.

Od posebnog su ugleda vina s područja ZOI „Sjeverna Dalmacija“ koja su, sukladno donedavno važećem vinskom zakonodavstvu Republike Hrvatske, svrstavana u kategorije kvalitete „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (kvalitetno vino KZP) i posebno „Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (vrhunsko vino KZP), koje odgovaraju istoimenim tradicionalnim izrazima priznatima na nivou EU. Ovi tradicionalni izrazi podrazumijevaju visok stupanj kvalitete prepoznavane bez iznimke među potrošačima u Hrvatskoj i užoj regiji, ali i u ostatku Europe i svijeta.

h) Prihvatljivi zahtjevi propisani odredbama Europske zajednice ili nacionalnim odredbama ili, ako je tako predviđeno u državi članici, zahtjevi propisani od strane organizacije koja upravlja zaštićenim oznakama izvornosti ili zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla, imajući u vidu da takvi zahtjevi moraju biti objektivni i nediskriminirajući te u skladu sa propisima Europske zajednice:

Sukladno Zakonu o vinu (Narodne novine, br. 96/2003, 55/2011 i 14/2014) u promet se mogu staviti samo ona vina koja su proizvedena u skladu sa Zakonom o vinu i imaju rješenje za stavljanje u promet. Uz rješenje za stavljanje u promet vino dobiva i markice odnosno vrpce kojima će u prometu biti označeno. Stavljanju u promet vina sa ZOI „Sjeverna Dalmacija“ (sustavna kontrola) obvezno prethodi fizikalno kemijsko i organoleptično ispitivanje kakvoće.

1) Fizikalno kemijski parametri kakvoće:

- relativna gustoća¹⁾,
- stvarna volumna alkoholna jakost²⁾,
- ukupni suhi ekstrakt¹⁾,
- reducirajući šećeri¹⁾,

- ekstrakt bez šećera²⁾,
- pepeo²⁾,
- ukupna kiselost²⁾,
- hlapiva kiselost²⁾,
- pH¹⁾,
- slobodni sumpor-dioksid¹⁾,
- ukupni sumpor-dioksid²⁾,
- ugljik-dioksid: (tlak) za pjenušava i biser vina²⁾,
- glicerol¹⁾ (samo kod određenih tipova vina),
- glukonska kiselina¹⁾ (samo kod određenih tipova vina),
- u analizu mogu biti uključeni i drugi parametri sastojaka bitnih za ispitivano vinu.

¹⁾ Za ove parametre ne postoje zakonska ograničenja

²⁾ Ograničenja ovih parametara dana su u Prilogu 1., Prilogu 2 i Prilogu 3. ove specifikacije proizvoda

2) *Organoleptično ispitivanje:*

Organoleptično ispitivanje vina provodi Komisija za organoleptično ispitivanje (Popis članova Povjerenstva za organoleptičko ocjenjivanje vina i drugih proizvoda od grožđa i vina (Narodne novine, br. 30/2006, 75/2007, 124/2008, 65/2010, 25/2011 i 47/2012). Komisiju čine članovi Povjerenstva: predsjednik, tajnik i pet ocjenjivača. Prije organoleptičnog ispitivanja svakog uzorka, predsjednik daje ocjenjivačima obvezne podatke o uzorku: berbu, podrijetlo proizvodnje, posebne informacije vezane za tehnologiju proizvodnje, informaciju o predikatnoj kategoriji, sortu ukoliko je navedena i osnovne fizikalno kemijske parametre.

Uzorci se evidentiraju i ocjenjuju pod šifrom. Uvid u sve podatke o uzorku imaju samo predsjednik i tajnik.

Organoleptično ispitivanje podrazumijeva analizu vanjskog izgleda vina (boje i bistroće), mirisa, okusa, ukupnog dojma i prepoznatljivosti sorte od koje je vino proizvedeno. Kod pjenušavih, biser i gaziranih vina, uz navedene parametre ocjenjuje se pjenušavost i perlanje (iskričavost).

Organoleptično ispitivanje kvalitetnih vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom i vrhunskih vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom provodi se prema metodi 100 bodova. Konačna ocjena za pojedino vino je medijana. Minimalni broj bodova za kvalitetna vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom je 72 boda, dok je za vrhunska vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom 82 boda.

Najmanje 50% ocjenjivača, odnosno 3 od 5 ocjenjivača moraju potvrditi da je vino prepoznatljivo po posebnosti koja je najavljena.

Organoleptičko ocjenjivanje vrhunskih pjenušavih vina, kvalitetnih biser vina i likerskih vina, provodi se opisnom metodom da/ne. Odgovorom »da« ocjenjivač potvrđuje pozitivnu kakvoću, sukladno stručnim standardima.

Najmanje 3 od 5 ocjenjivača moraju odgovoriti s »da«.

i) Naziv i adresa nadležnih tijela ili inspekcijskih tijela za utvrđivanje sukladnosti sa zahtjevima proizvodne specifikacije:

Nadležno tijelo koje obavlja sustavnu kontrolu ZOI:

Hrvatski centar za poljoprivredu, hranu i selo, Zavod za vinogradarstvo i vinarstvo, Jandrićeva 42, 10 000 Zagreb

www.hcphs.hr

Prilog 1.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI “Sjeverna Dalmacija” (vina):

Parametri	KVKZP¹⁾	VRKZP²⁾
<i>Minimalna prirodna alkoholna jakost</i>	9,5 % vol. Desertno vino: 16 % vol.	11 % vol. Desertno vino: 16 % vol.
<i>Minimalna stvarna alkoholna jakost</i>	9 % vol. vino: 9 % vol. Desertno	9 % vol. Desertno vino: 9 % vol.
<i>Minimalna ukupna kiselost</i>	3,5 g/l	3,5 g/l
<i>Maksimalni ukupni sumpor-dioksid</i>	Crno: 150 mg/l Bijelo + rosé: 200 mg/l >5 g ostatka šećera/l: Crno: 200 mg/l Bijelo + rosé: 250 mg/l Desertno vino <50 g/l šećera: 200 mg/l Desertno vino >50 g/l šećera: 300 mg/l	
<i>Maksimalna hlapiva kiselost</i>	Bijelo + rosé: 1,1 g/l Crno: 1,2 g/l Mlado vino: 1,1 g/l Desertno vino: 1,8 g/l	
<i>Minimalna količina suhog ekstrakta bez šećera</i>	Bijelo: 17 g/l Rosé: 18 g/l Crno: 19 g/l	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crno: 20 g/l
<i>Minimalna količina pepela</i>	Bijelo: 1,4 g/l Rosé: 1,5 g/l Crno: 1,7 g/l	Bijelo: 1,5 g/l Rosé: 1,6 g/l Crno: 1,8 g/l

¹⁾ Kvalitetno vino KZP

²⁾ Vrhunsko vino KZP

Prilog 2.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI “Sjeverna Dalmacija” (likerska vina):

Parametri	Likersko vino
<i>Minimalna prirodna alkoholna jakost</i>	12 % vol.
<i>Minimalna ukupna alkoholna jakost</i>	17,5 % vol.
<i>Minimalna stvarna alkoholna jakost</i>	15 % vol.
<i>Maksimalna stvarna alkoholna jakost</i>	22 % vol.
<i>Minimalna ukupna kiselost</i>	3,5 g/l
<i>Maksimalni ukupni sumpor-dioksid</i>	< 5 g ostatka šećera/l: 150 mg/l >5 g ostatka šećera/l: 200 mg/l l

Prilog 3.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI “Sjeverna Dalmacija” (pjenušava i biser vina):

Parametri	Vrhunsko pjenušavo vino	Kvalitetno biser vino
<i>Minimalna ukupna alkoholna jakost kupaza</i>	8,5 % vol.	Minimalna ukupna alkoholna jakost vina za proizvodnju biser vina 9 % vol.
<i>Minimalna stvarna alkoholna jakost</i>		7 % vol.
<i>Ugljik-dioksid</i>	najmanje 3 bara	Od 1 - 2,5 bara
<i>Sadržaj neprevrela šećera</i>	- extra brut, od 0 do 6 g/L, - brut, manje od 12 g/L, - vrlo suho (extra sec, dry), između 12 i 17 g/L, - suho (sec, dry), između 17 i 32 g/L, - polusuho (demi sec), između 32 i 50 g/L, - slatko (doux), više od 50 g/L	
<i>Minimalna ukupna kiselost</i>	3,5 g/l	3,5 g/l
<i>Maksimalni ukupni sumpor-dioksid</i>	235 mg/l	