

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

a) *Naziv koji se zaštićuje:*

Primorska Hrvatska

b) *Opis najznačajnijih fizikalno kemijskih i organoleptičnih (senzornih) svojstava vina:*

Bijela vina

Ovisno o položaju, mikroklimatskim uvjetima, sorti, načinu prerade grožđa, vinifikaciji i dozrijevanju, bijela vina redovite berbe regije Primorska Hrvatska iz sjevernog i središnjeg dijela zemljopisnog područja proizvodnje, na tržište dolaze kao kristalno bistra vina, zelenkasto žute do zlatno žute boje te svijetle do intenzivno žute boje iz južnog dijela Primorske Hrvatske.

Bijela vina iz sjevernog i središnjeg dijela zemljopisnog područja proizvodnje su lagana do srednje ili jako alkoholna, uravnoteženih kiselina, svježja, ekstraktna te ugodnih do izraženih aroma (voćnih, cvjetnih, začinskih), dok su bijela vina iz južnog dijela Primorske Hrvatske jače alkoholna, ekstraktna, blagih kiselina i aromatski bogata.

Desertna vina, dobivena posebnim načinom prerade prezrelog ili prosušenog grožđa, intenzivnijih su nijansi žute boje, jače alkoholna, te su 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, vinifikaciji i dozrijevanju, crna vina redovite berbe regije Primorska Hrvatska su bistra, a boja vina varira od ljubičaste s modrim tonovima do tamno crvene, različitog intenziteta rubin crvene boje, te različitih nijansi granat crvene boje.

Crna vina iz sjevernijih područja su srednje do jako alkoholna, umjerene do izražene kiselosti, uravnoteženog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma i intenzivno razvijenim sortnim aromama i bukeom, dok su crna vina iz južnih područja alkoholno jaka, ekstraktna, različitog intenziteta zrelosti tanina, aromatski kompleksna i bogata.

Desertna vina, dobivena 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 „Primorska Hrvatska“ 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 „Primorska Hrvatska“ 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 „Primorska Hrvatska“ za pjenušava i biser vina:

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

C) Korištenje ZOI „Primorska Hrvatska“ za kategoriju likerskih vina:

Prilikom korištenja ZOI „Primorska Hrvatska“ 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 Europskog parlamenta i Vijeća 1308/2013 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 „Primorska Hrvatska“ pokriva sljedeće gradove, općine i otoke: Bale, Brtonigla, Buje, Fažana, Grožnjan, Kaštelir-Labinci, Ližnjan, Marčana, Medulin, Novigrad, Poreč, Pula, Rovinj, Sveti Lovreč, Umag, Višnjan, Vižinada, Vodnjan, Vrsar, Funtana, Tar-Vabriga, Buzet, Barban, Cerovlje, Gračišće, Kanfanar, Karojba, Lanišće, Lupoglav, Motovun, Opatalj, Pazin, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tinjan, Žminj, Kršan, Labin, Pićan, Raša, Sveta Nedelja, 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 lošinjska otočna skupina, otok Pag, otok Vir, 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, Jasenice, Obrovac, Ervenik, Kistanje, Stankovci, Polača, Benkovac, Lišane Ostrovičke, Škabrnja, Skradin, Knin, Kijevo, Cijljane,

Biskupija, Promina, Drniš, Ružić, Unešić, Sinj, Hrvace, Vrlika, Otok, Trilj, Dicmo, Muć, Dugopolje, Primorski Dolac, Prgomet, Lećevica, Klis, Imotski, Podbablje, Proložac, Lovreć, Zagvozd, Zmijavci, Runovići, Cista Provo, Šestanovac, Zadvarje, Lokvičići, Vrgorac, Kaštela, Trogir, Seget, Marina, Solin, Okrug, Split, Podstrana, Omiš, Makarska, Dugi Rat, Brela, Baška Voda, Podgora, Gradac, Tučepi, Metković, Ploče, Opuzen, Kula Norinska, Pojezerje, Zažablje, Slivno, Konavle, Župa dubrovačka, Dubrovnik, otok Šipan, otok Koločep, otok Lopud, otok Jakljan, Dubrovačko primorje, otok Mljet, poluotok Pelješac, otok Korčula, otok Lastovo, otok Vis, otok Hvar, otok Brač i otok Šolta.

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:

Bilan bijeli, Bogdanuša, Brajdica bijela, Bratkovina, Cetinka, Chardonnay, Debit, Draganela, Gegić, Graševina, Grenache blanc, Grk, Jarbola, Kujundžuša, Kurtelaška bijela, Malvasija dubrovačka bijela, Malvazija istarska, Manzoni bijeli, Maraština, Medna, Mejsko belo, Mladenka, Muškat bijeli, Muškat ottonel, Muškat žuti, Okatica bijela, Ošljčina, Pinot bijeli, Pinot sivi, Plavac mali sivi, Pošip bijeli, Prč, Rkaciteli, Sauvignon, Sauvignonasse, Semillon, Trbljan, Trebbiano Romagnolo, Trebbiano Toscano, Verdic, Verduzzo, Viognier bijeli, Vlaška, Volarovo, Vugava, Zlatica, Žilavka, Žlahtina, Žumić.

2. Crne sorte:

Alicante Bouschet, Ancellotta, Babica, Babić, Barbera, Blatina, Brajda crna, Bratkovina crvena, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Carignan, Carmenere crni, Cinsaut, Crljenak viški, Croatia crna, Debejan crni, Dobričić, Drnekuša, Frankovka, Gamay bojadiser, Glavinuša, Grenache noir, Hrvatica, Kadarun, Lasina, Ljutac, Magrovina, Merlot, Mourverdre, Muškat crveni, Muškat ruža crni, Nebiolo, Ninčusa, Petit verdot, Pinot crni, Plavac mali crni, Plavčina, Plavica, Plavina, Pošip crni, Refošk, Rušljina crni, Sansigot, Svrđlovina crna, Syrah, Tempranillo, Teran, Tribidrag, Trnjak, Trojščina crvena, Vranac, Zadarka.

Najzastupljenije bijele sorte koje se uzgajaju u Primorskoj Hrvatskoj, ovisno o području, su Malvazija istarska u sjevernom dijelu, Žlahtina u središnjem dijelu, te Pošip bijeli, Debit i Trbljan u južnom dijelu Primorske Hrvatske.

Od crnih sorata, u sjevernom dijelu Primorske Hrvatske najzastupljenije su sorte Merlot i Teran, u središnjem dijelu Plavina i Cabernet sauvignon, a u južnom dijelu Primorske Hrvatske Babić i Plavac mali crni.

U sjevernom i središnjem zemljopisnom području prevladavaju bijele sorte grožđa, a u južnom dijelu crne sorte grožđa.

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 Primorskoj Hrvatskoj, granice omeđuju razvedene obale kopna i mnogobrojnih otoka uz Jadransko more s jedne, i planinski lanac Dinarida s druge strane.

Na samom sjeveru Primorske Hrvatske nalazi se Istra, od davnina poznata po uzgoju vinove loze i vinu. Ekološki uvjeti u Istri vrlo su pogodni za vinogradarsku proizvodnju i omogućuju proizvodnju grožđa izuzetne kvalitete. Značajnu ulogu u tome ima posebnost tala, crvena zemlja uz more i bijela zemlja u unutrašnjosti Istre, što pogoduje uzgoju kako bijelih vinskih sorata, tako i crnih sorata i to prvenstveno onih koje se stotinama godina uzgajaju u Istri.

Karakteristike pedosfere Istre u mnogočemu su jedinstvene u svijetu. Pedosfera Istre sastoji se od nekoliko cjelina: od niske vapnenačke zaravni zapadnog i južnog dijela poluotoka koja je na mnogim mjestima prekrivena crvenicom (tzv. „crvena Istra“) uzdiže se područje flišnoga pobrđa bogatog vodom (tzv. „siva Istra“) te dalje prema sjeveroistoku brdsko planinsko područje Ćićarije (tzv. „bijela Istra“).

Veći dio „crvene Istre“ počiva na tzv. „istarskoj ploči“, na kojoj su se razvili različiti oblici crvenica. Crvenice su siromašne humusom u površinskom sloju, ispod kojega je glinovitiji crveni sloj nastao od neotopivih ostataka vapnenačkih stijena. Dubine su oko 30 do 70 cm. Crvenice neujednačeno zadržavaju vlagu, a siromašne su dušikom i fosforom što se nadoknađuje gnojidbom. Iako je antropogenizacija crvenica raznolika i vrlo intenzivna, one nisu jako promijenile svoja svojstva. U ovom dijelu Istre vinogradarstvo je najrazvijenije.

U „sivoj Istri“ vinogradi se nalaze na flišnim pobrđima (lapor, pješčenjak i mekši vapnenci). Na jake erozivne pojave utječu reljef, nepropusnost matičnog materijala, oborine i čovjek, posebice poljoprivrednom proizvodnjom i krčenjem šuma (antropogenizacija). Tla su uglavnom mlađa, plitka, suha i vrlo podložna trošenju, pa su neprestance u nastajanju. Rastresiti dio fliša može biti dublji ili plići, s manje ili više skeleta.

Najpogodniji za poljoprivrednu proizvodnju jesu terasasti zaravnjeni dijelovi i blage padine. Na takvim oblicima tla čovjek stvara i održava antropogeno tlo, koje obradom i gnojidbom čini što plodnijim i pogodnijim za poljoprivrednu proizvodnju.

Sjeveroistočni brdoviti krajevi „bijeke Istre“ najmanje su pogodni za vinogradarstvo, te je ono u tom području najslabije razvijeno.

Idući od Istre prema jugu, nalazi se središnji dio Primorske Hrvatske, gdje je vinogradarstvo i vinarstvo najviše razvijeno na području Kastavštine, Novog Vinodolskog te na otocima Krku, Susku i Pagu, a zahvaljujući pogodnim tlima (kao što su crvenica tipična i lesivirana, antropogena tla krša te rigolano tlo na lesu).

Reljef ovog područja karakteriziraju krški oblici sa strmim, kamenitim i terasastim površinama koji se izmjenjuju s krškim poljima, a tla su uglavnom razvijena na vapnencima. Nailazi se na više tipova tla, a razvoj vinogradarstva se uglavnom odvija na pogodnim tlima kao što su najčešća crvenica tipična i lesivirana, zatim antropogena tla krša te rigolano tlo na lesu. Među umjereno ograničena pogodna tla područja, s obzirom na njihovu pliću ekološku dubinu i veće nagibe terena, ubrajaju se rendzina na laporu, kao i smeđe tlo na vapnencu i dolomitu, distrično smeđe tlo na klastitima, rendzina na šljunku, smeđe tlo na vapnencu i dolomitu te rendzina na dolomitu i vapnencu.

Na području cijele Dalmacije, 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.

Nadalje, u zaleđu brdovita i planinskog lanca koji se pruža duž dalmatinske obale, nalazi se područje koje se naziva Dalmatinska zagora, vrlo različito kad je u pitanju geologija, osobito sa stajališta vinogradarstva. Velika polja, koja tvore sjeverni i sjeveroistočni geomorfološki okvir Zagore, bitno su različita po taložinama kojima su ispunjena, a samim time i tlima. Uglavnom se sastoji od razmjerno niskih uzvisina malenih udolina i polja između njih, koji se pružaju u smjeru istok – zapad, a obradive površine se nalaze u poljima.

Tla na području prostora cijele Dalmacije 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.

U krškim poljima i riječnim dolinama primorskog pojasa razvijena su duboka aluvijalna tla. Tekstura tih tala kreće se od gline ilovače do pjeskovitih ilovača.

Prevladavaju različiti tipovi tala: crvenice, smeđa tla na vapnencu, smeđa skeletoidna i skeletna tla, smeđa tla na flišu, karbonatno siva, eluvirana tla, aluvijalno mineralna karbonatna tla i mineralno-organska tla (crnice). Krška polja vrlo često zahtijevaju hidrotehničke zahvate u svrhu otklanjanja poplava i uređenja vodnog režima.

Heterogenost matičnog supstrata i općenit nedostatak nekih fiziološki aktivnih hranjiva, te skoro posvuda nizak sadržaja humusa, plitko tlo nerijetko izloženo eroziji, te nedostatak vlage u doba vegetacije, a ponegdje i štete od posolice

prisiljavaju vinogradare na promišljenu aktivnost u pogledu izbora podloge, sorte, uzgojnog oblika i niza drugih aktivnosti koje će mu osigurati opstanak na tržištu.

Klima

Klima ovog područja je pretežito mediteranska sa vrućim ljetima i blagim vlažnim zimama. Druga klima u Primorskoj Hrvatskoj je submediteranska ili prijelazna sredozemna, odnosno pomiješana s kontinentalnom klimom.

Vrijednosti temperatura rastu od sjeverozapada prema jugoistoku i od obale prema otocima.

Srednja godišnja temperatura kreće se između 13,3 do 16,9°C, a u tijeku vegetacije iznosi od 18,7 do 21,8°C. Raspon suma efektivnih temperatura u vegetacijskom periodu (IV. – X. mjesec) kreće se od 1650 do > od 2000°C. U tijeku godine padne oko 819 do 1200 mm oborina. Količina padalina raste od otoka prema obali i od sjeverozapada prema jugoistoku. 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

Na području Primorske Hrvatske vinogradarstvo i vinarstvo imaju dugu i bogatu tradiciju, o čemu svjedoče brojni materijalni i pisani dokazi.

Starogrčki doseljenici, moreplovci i trgovci već u šestom stoljeću prije Krista osnivaju svoje kolonije u Dalmaciji i Istri. Nazivi su im bili Korkyra (Korčula), Issa (Vis), Pharos (Hvar), Tragurion (Trogir), Epidaurus (Cavtat), Polis (Pula) itd. Na Visu i Hvaru pronađene su iz šestog stoljeća prije naše ere vinske posude, te novčići na kojima su bili utisnuti grozd vinove loze i vinski vrč.

Stari su Grci vinovu lozu zasadili nekoliko stoljeća prije Krista i na sjevernom dijelu Jadrana, a o tome svjedoče spisi starogrčkog geografa Skilakisa iz 340. godine prije nove ere. Rimljani su, kad su osvojili Jadransku obalu, tu zatekli već razvijeno vinogradarstvo i maslinarstvo. No pobrinuli su se da ga stalno unapređuju. Ponajprije u Istri razvili su velike latifundije na kojima se proizvodilo žito, vino, maslinovo ulje i drugo. Vinogradarstvo je za starih Rimljana naglo napredovalo u središnjem dijelu Primorske Hrvatske; naziv mjesta Novi Vinodolski dolazi od latinskog Vallis vineari. Plinije i drugi pisci antike ostavili su niz dokumenata o uzgoju vinove loze duž hrvatske jadranske obale.

Širenjem kršćanstva u IV. stoljeću, a naročito otkako je rimska država priznala tu vjeru, dolazi do još većeg zamaha u razvoju vinogradarstva i vinarstva. Vino se naime počelo upotrebljavati u crkvenim obredima, ono je dobilo mitsku i kultnu dimenziju. Hrvati, koji su na ovo područje stigli početkom VII. stoljeća, prihvatili su od romaniziranih starosjedilaca kulturu vinove loze, a ta kulturna biljka, uz maslinu, vezala ih je uz ovo tlo i tako postala čuvaricom njihove nove domovine i hraniteljicom tamo gdje druge kulture nisu mogle opstati.

U Primorskoj Hrvatskoj mogu se vidjeti veličanstveni primjeri ljudskog umijeća i truda u uređenju vinogradarskih terena. To su jedinstveni prizori u svijetu, i ti vinogradi svakako spadaju među najljepše svjetske spomenike ljudskih ruku u prirodi. Na žalost, većina tih vinograda više nije u funkciji što zbog pojave filoksere, a što zbog ispiranja zemlje s terasa uzrokovana kišom.

Pojavom filoksere, početkom XX. stoljeća, bilježi se masovna emigracija stanovništva (posebice sa područja Dalmacije) u prekomorske zemlje. U tom razdoblju 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".

U vinogradarstvu Dalmacije, najdublji trag je ostavio Stjepan Bulić, koji je znanje stjecao na učilištu San Michele u Italiji i u glasovitoj vinogradarsko-vinarskoj školi u Klosterneuburgu kod Beča. U Istri je od golemog značenja bio osnutak Poljoprivrednog instituta u Poreču, koji radi i danas.

Sustav uzgoja

Ovisno o području, u sjevernom i središnjem dijelu Primorske Hrvatske pretežiti sustav uzgoja vinove loze je jednokraki ili dvokraki Guyot, a najraširenije podloge su Kober 5bb, SO4, 420A, ali nema ograničenja, kao i za razmak sadnje i način rezidbe. Idući prema jugu, pretežno prevladavaju 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, tzv. kamene čipke.

Struktura proizvođača

Strukturu proizvodnje vina u Primorskoj Hrvatskoj u sjevernom i središnjem dijelu uglavnom karakteriziraju obiteljske vinarije, ali i nekoliko velikih vinarija. Obiteljske vinarije najčešće proizvode vino od grožđa iz svojih vinograda. Vina se prodaju i izravno na poljoprivrednim gospodarstvima, tako da postoji uska poveznica između turizma i proizvodnje vina. U svrhu toga, ustrojene su dobro označene i po sadržaju prepoznatljive vinske ceste koje nude vrhunska i kvalitetna vina uz bogatu ponudu domaćih jela, a zahvaljujući i značajnom razvoju turizma tijekom cijele godine, a posebice u ljetnim mjesecima, bogata turistička ponuda privlači veliki broj turista koji rado odlaze u posjet obiteljskim vinarijama.

Strukturu proizvodnje vina u južnom dijelu Primorske Hrvatske uglavnom karakteriziraju zadruge i velike vinarije, koje otkupljuju grožđe od obližnjih vinogradara, dok se u zadnjih desetak godina počinju razvijati i obiteljske vinarije, od kojih su neke, zahvaljujući visoko kvalitetnim i specifičnim vinima postale poznate u cijelom svijetu.

Klimatski i drugi prirodni čimbenici uz pravilnu fertilizaciju tla i orijentaciju na izbor kvalitetne podloge, visokokvalitetan sortiment vinove loze, kvalitetan uzgojni oblik te sadnju vinograda na strminama i elitnim položajima, osiguravaju postizanje iznimne kakvoće grožđa, iz kojeg se suvremenim načinom vinifikacije dobivaju vrhunska vina Primorske Hrvatske koja su cijenjena i prepoznata na svjetskom tržištu još od davnih dana.

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

Najzastupljenije i najpoznatije bijele sorte koje se uzgajaju u Primorskoj Hrvatskoj, ovisno o području, su Malvazija istarska u sjevernom dijelu, Žlahtina u središnjem dijelu, te Pošip bijeli, Debit i Trbljan u južnom dijelu Primorske Hrvatske.

Od crnih sorata, najzastupljenije su u sjevernom dijelu Merlot i Teran, u središnjem dijelu Plavina i Cabernet sauvignon, a u južnom dijelu Primorske Hrvatske Babić i Plavac mali crni.

U sjevernom i središnjem dijelu Primorske Hrvatske prevladavaju bijele sorte grožđa, a u južnom dijelu crne sorte grožđa.

Kao glavna organoleptična svojstva bijelih vina ovog područja ističu se: kristalno bistra vina, zelenkasto žute do zlatno žute boje iz sjevernog i središnjeg dijela zemljopisnog područja proizvodnje te svijetle do intenzivno žute boje iz južnog dijela Primorske Hrvatske.

Bijela vina iz sjevernog i središnjeg dijela Primorske Hrvatske su lagana do srednje ili jako alkoholna, uravnoteženih kiselina, svježja, ekstraktna te ugodnih do izraženih aroma (voćnih, cvjetnih, začinskih), dok su bijela vina iz južnog dijela Primorske Hrvatske jače alkoholna, ekstraktna, blagih kiselina i aromatski bogata.

Desertna vina, dobivena posebnim načinom prerade prezrelog ili prosušenog grožđa, intenzivnijih su nijansi žute boje, jače alkoholna, te su 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 iokusnom 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.

Kao glavna organoleptična svojstva crnih vina ovog područja ističu se: bistra vina, čija boja varira od ljubičaste s modrim tonovima do tamno crvene u sjevernom dijelu Primorske Hrvatske, a u središnjem dijelu zemljopisnog područja proizvodnje crna vina su različitog intenziteta rubin crvene boje, dok su crna vina iz južnog dijela Primorske Hrvatske različitih nijansi granat crvene boje.

Crna vina iz sjevernog i središnjeg dijela Primorske Hrvatske su srednje do jako alkoholna, umjerene do izražene kiselosti, uravnoteženog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma i intenzivno razvijenim sortnim aromama i bukeom, dok su crna vina iz južnog dijela zemljopisnog područja proizvodnje alkoholno jaka, ekstraktna, različitog intenziteta zrelosti tanina, aromatski kompleksna i bogata.

Desertna vina, dobivena 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.

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

U geografskom smislu područje ZOI Primorske Hrvatske obuhvaća hrvatski obalni pojas, zaobalje i otoke.

Klima ovog područja je pretežito mediteranska i submediteranska sa sumom efektivnih temperatura u vegetacijskom periodu od 1650 do > od 2000°C. Ovakve vrijednosti aktivnih temperatura izrazito pogoduju uzgoju vinove loze, koje na ovim prostorima datira još od antičkih vremena. Nasuprot povoljnim temperaturnim karakteristikama ovog područja, heterogenost matičnog supstrata i općenit nedostatak nekih fiziološki aktivnih hranjiva, te skoro posvuda nizak sadržaja humusa, plitko tlo nerijetko izloženo eroziji, te nedostatak vlage u doba vegetacije, a ponegdje i štete od posolice prisiljavaju vinogradare na promišljenu aktivnost u pogledu izbora podloge, sorte, uzgojnog oblika i niza drugih aktivnosti koje će mu osigurati opstanak na tržištu.

U Primorskoj Hrvatskoj mogu se vidjeti veličanstveni primjeri ljudskog umijeća i truda u uređenju vinogradarskih terena. To su jedinstveni prizori u svijetu, i ti vinogradi svakako spadaju među najljepše svjetske spomenike ljudskih ruku u prirodi. Na žalost, većina tih vinograda više nije u funkciji što zbog pojave filoksere, a što zbog ispiranja zemlje s terasa uzrokovana kišom.

-kategorija vino:

Ekološki čimbenici, izbor sortimenta, te odgovarajuća tehnologija proizvodnje grožđa, osiguravaju visoki potencijal za proizvodnju vina vrhunske kakvoće. Mediteranska i submediteranska klima na ovom području pogoduju uzgoju velikog broja autohtonih i udomaćenih sorata.

Klimatski i pedološki uvjeti uzgoja u Primorskoj Hrvatskoj rezultiraju vinima srednje do jako alkoholnim, umjerenih kiselina, ekstraktnim, diskretnih do izraženih aroma, ovisno o sorti. Redovito se mogu proizvesti i vina pogodna za odležavanje, budući da karakteristike klime i tla omogućavaju dobro nakupljanje šećera u grožđu te proizvodnju alkoholnijih vina bogatih ekstraktom. U takvim vinima se primarne sortne arome odležavanjem i sljubljivanjem s onim iz drvenih bačvi tvore sasvim nove aromatske sklopove.

Najznačajnije i najzastupljenije sorte za proizvodnju bijelih vina su Malvazija istarska u sjevernom dijelu Primorske Hrvatske, Žlahtina u središnjem dijelu, te Pošip bijeli, Debit i Trbljan u južnom dijelu zemljopisnog područja proizvodnje. Ove sorte na ovom području daju vina vrhunske kakvoće i specifičnih svojstava te se u drugim područjima ne uzgajaju.

Kao glavna organoleptične svojstva bijelih vina ovog područja ističu se: kristalno bistra vina, zelenkasto žute do zlatno žute boje iz sjevernog i središnjeg dijela Primorske Hrvatske te svijetle do intenzivno žute boje iz južnog dijela zemljopisnog područja proizvodnje. Bijela vina iz sjevernog i središnjeg dijela Primorske Hrvatske su lagana do srednje ili jako alkoholna, uravnoteženih kiselina, svježih, ekstraktna te ugodnih do izraženih aroma (voćnih, cvjetnih, začinskih), dok su bijela vina iz južnog dijela zemljopisnog područja proizvodnje jače alkoholna, ekstraktna, blagih kiselina i aromatski bogata.

Od crnih sorata, najzastupljenije su u sjevernom dijelu Primorske Hrvatske Merlot i Teran, u središnjem dijelu Plavina i Cabernet sauvignon, a u južnom dijelu Babić i Plavac mali crni.

Kao glavna organoleptična svojstva crnih vina ovog područja ističu se: bistra vina, čija boja varira od ljubičaste s modrim tonovima do tamno crvene u sjevernom dijelu Primorske Hrvatske, a u središnjem dijelu crna vina su različitog intenziteta rubin crvene boje, dok su crna vina u južnom dijelu zemljopisnog područja proizvodnje različitih nijansi granat crvene boje.

Crna vina iz sjevernog i središnjeg dijela Primorske Hrvatske su srednje do jako alkoholna, umjerene do izražene kiselosti, uravnoteženog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma s intenzivno razvijenim sortnim aromama i bukeom, dok su crna vina iz južnog dijela zemljopisnog područja proizvodnje alkoholno jaka, ekstraktna, različitog intenziteta zrelosti tanina, aromatski kompleksna i bogata.

Desertna vina su vina s visokim ostatkom šećera koji je podrijetlom isključivo iz grožđa. Zahvaljujući utjecaju mediteranske i submediteranske klime, 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. Sorte za proizvodnju desertnih vina u sjevernom i središnjem dijelu Primorske Hrvatske su uglavnom Malvazija, Muškatne sorte, Žlahtina, a u južnom dijelu zemljopisnog područja proizvodnje Plavac mali crni, Plavina, Pošip i Maraština. Proizvedena vina su bogata, alkoholna, gusta, kompleksnih aroma.

-kategorija likersko vino:

Zahvaljujući utjecaju mediteranske i submediteranske klime ljeta su duga i topla s visokom sumom aktivnih temperatura (1650 do > od 2000°C) i velikim brojem sunčanih sati, te suhim i toplim jesenima zbog nejednakog godišnjeg rasporeda oborina, omogućene su kasnije berbe grožđa s visokim sadržajem šećera te je pogodno za proizvodnju 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. Koriste se pretežno svježija vina autohtonih i udomaćenih sorata (Žlahtina,

Malvazija istarska, Pošip, Plavac mali crni) sa zadovoljavajućim sadržajem kiselina te izraženih i specifičnih sortnih aroma koja nastaju zahvaljujući općenito utjecaju mediteranske klime i kao i mikroklimaskih i pedoloških uvjeta pojedinog područja.

U pojedinim dijelovima područja ZOI „Primorska Hrvatska“ agroekološki uvjeti za vinogradarsku proizvodnju vrlo su pogodni, ali je u većini slučajeva marljivi ljudski rad uvjetovan specifičnim prirodnim uvjetima presudan za postignutu vrhunsku kvalitetu i specifičnost vina ovog kraja. Dovoljno je spomenuti povijesne primjere pobjede ljudske upornosti i rada nad prirodnim ograničenjima kao što su bakarske terase, primoštenski suhozidi i otočke gromače. U današnje vrijeme proizvođači isto postižu prilagođavanjem proizvodnje specifičnim agroekološkim uvjetima pravilnom fertilizacijom tla i orijentacijom na izbor kvalitetne podloge, odabirom visokokvalitetnog i prikladnog sortimenta vinove loze, odabirom kvalitetnog uzgojnog oblika te sadnjom vinograda na pogodnim položajima, što osigurava postizanje dobre kakvoće grožđa, iz kojeg se suvremenim načinom vinifikacije dobivaju visoko kvalitetna vina sa jedinstvenim svojstvima. Zahvaljujući strukturi proizvodnje vina u kojoj najveću ulogu imaju obiteljski podrumi, osigurava se prenošenje znanja o tradicionalnim karakteristikama vina ovoga kraja.

- 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 „Primorska Hrvatska“ (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 “Primorska Hrvatska” (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. Desertno vino: 9 % vol.	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 <i>>5 g ostatka šećera/l:</i> 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 "Primorska Hrvatska" (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 “Primorska Hrvatska” (pjenušava i biser vina):

Parametri	Vrhunsko pjenušavo vino	Kvalitetno biser vino
<i>Minimalna ukupna alkoholna jakost kupaža</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	