

Postojeći nazivi vina – Tehnička dokumentacija

I. JEDINSTVENI DOKUMENT

1. NAZIV(I) ZA REGISTRACIJU

Primorska Hrvatska (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, 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, svjež, 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.

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	250

miligramima po litri):

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

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.

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 posebnim načinom prerade prezrelog ili prosušenog grožđa, intenzivnijih su nijansi žute boje, jače alkoholna, te su 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	1,8

<u>miliekvivalentima po litri):</u>	
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 i okusnom 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. Budući da se uglavnom proizvode od mješavina sorata, kompleksnog su i privlačnog mirisa i okusa.

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. Budući da se uglavnom proizvode od mješavina sorata, kompleksnog su i privlačnog mirisa i okusa.

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 miligramima po litri):	235

5. PRAKSE PROIZVODNJE VINA

a. Osnovne enološke prakse

b. Najveći urodi

Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom

12000 kilograma grožđa po hektaru

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom

11000 kilograma grožđa po hektaru

6. OGRANIČENO PODRUČJE

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, Oprtalj, 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 lošinjaska 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, Civljane, 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.

7. GLAVNE SORTE VINOVE LOZE

Žumić
 Žlahtina
 Žilavka
 Zlatarica
 Zadarka
 Vugava
 Vranac
 Volarovo
 Vlaška
 Viognier bijeli
 Verduzzo
 Verdić
 Trojišćina crvena
 Trnjak
 Tribidrag
 Trebbiano Toscano synonym of : Ugni blanc
 Trebbiano Romagnolo
 Trbljan
 Teran
 Tempranillo
 Syrah
 Svrđlovina crna
 Semillon
 Sauvignonasse
 Sauvignon
 Sansigot
 Rušljin crni

Rkaciteli
Refošk
Prč
Pošip crni
Pošip bijeli
Plavina
Plavica
Plavčina
Plavac mali sivi
Plavac mali crni
Pinot sivi
Pinot crni
Pinot bijeli
Petit verdot
Ošljevina
Okatica bijela
Ninčuša
Nebiololo
Muškat žuti
Muškat ruža crni
Muškat ottonel
Muškat crveni
Muškat bijeli
Mourverdre
Mladenka
Merlot
Mejsko belo
Medna
Maraština
Malvazija istarska
Malvasija dubrovačka bijela
Manzoni bijeli
Magrovina
Ljutac
Lasina
Kurtelaška bijela
Kujundžuša
Kadarun
Jarbola
Hrvatica

Grk
Grenache noir
Grenache blanc
Graševina
Glavinuša
Gegić
Gamay bojadiser
Frankovka
Drnekuša
Draganela
Dobričić
Debit
Debejan crni
Croatina crna
Crljenak viški
Cinsaut
Chardonnay
Cetinka
Carmenere crni
Carignan
Cabernet sauvignon
Cabernet franc
Bratkovina crvena
Bratkovina
Brajdica bijela
Brajda crna
Bogdanuša
Blatina
Bilan bijeli
Barbera
Babica
Ancellotta
Alicante Bouschet
Babić

8. OPIS POVEZANOSTI

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 filokse, a što zbog ispiranja zemlje s terasa uzrokovana kišom. 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.

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 sljubljuvanjem 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 organoleptična 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.

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.

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.

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, 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 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 tradicionalni 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/2017-03-17 - Primorska>

Hrvatska.docx