

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

a) Naziv koji se zaštićuje:

Plešivica

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 na tržište dolaze kao kristalno bistra, različitih nijansi žuto zelene boje, srednje alkoholna, umjerenih kiselina, ekstraktna, te diskretnih do izraženih aroma (voćnih, cvjetnih, začinskih).

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome koja se veže s plemenitom plijesni, osim kod kasne berbe. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava.

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, različitog intenziteta rubin crvene boje. Srednje su alkoholna, umjerene kiselosti, umjerenog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma.

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim organoleptičnim svojstvima puno su kompleksnija, specifičnih aroma koje se vežu s plemenitom plijesni (osim kod kasne berbe), gusta su, viskozna i izuzetno bogatog sastava.

Zaštićena oznaka izvornosti „Plešivica“ može se koristiti za vina, pjenušava vina i biser vina.

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

A) Tradicionalni izrazi koji se mogu koristiti za ZOI „Plešivica“ 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.

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,
 - "Kasna berba": vino proizvedeno od grožđa koje je ubrano u stanju zrelosti kojemu mošt ima najmanje 94° Oe,
 - „Izborna berba“: vino proizvedeno isključivo od posebno izabranog grožđa kojemu mošt sadrži najmanje 105° Oe,
 - „Izborna berba bobica“: vino proizvedeno od izabranih, zrelih i plemenitom plijesni napadnutih bobica kojemu mošt sadrži najmanje 127° Oe,
 - „Izborna berba prosušenih bobica“: vino proizvedeno od izabranih prosušenih bobica kojemu mošt sadrži najmanje 154° Oe,
 - „Ledeno vino“: vino proizvedeno od grožđa koje je ubrano pri temperaturi od najmanje -7°C (minus 7°C) i prerađeno u smrznutom stanju, a kojemu mošt sadrži najmanje 127° Oe.

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

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

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 8,5 %.

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 10 %.

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

'Kasna berba':

Minimalni sadržaj šećera u moštu je 94° Oe.

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

'Izborna berba':

Minimalni sadržaj šećera u moštu je 105° Oe.

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

'Izborna berba bobica':

Minimalni sadržaj šećera u moštu je 127° Oe.

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

'Izborna berba prosušenih bobica':

Minimalni sadržaj šećera u moštu je 154° Oe.

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

'Ledeno vino':

Minimalni sadržaj šećera u moštu je 127° Oe.

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

'Vrhunsko pjenušavo vino':

Svi enološki postupci za proizvodnju pjenušavih vina moraju biti u skladu s Uredbom Vijeća 1234/2007 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 „Plešivica“ pokriva sljedeće gradove i općine: Samobor, Sv. Nedjelja, Žumberak, Stupnik, Klinča Sela, Jastrebarsko – katastarske općine Desinec, Plešivica, Plešivička Reka, Jastrebarsko, Cvetković, dio katastarske općine Okić, Jastrebarsko – katastarske općine Sveta Jana, Slavetić, Petrovina, Volavje, Gornja Kupčina, Čaglje, Domagović, Krašić, Ozalj, Kamanje, Žakanje, Ribnik.

ZOI „Plešivica“ dijeli se na pet manjih zemljopisnih jedinica odnosno vinogorja:

- vinogorje Samobor (Samobor, Sv. Nedjelja, Žumberak, Stupnik);
- vinogorje Plešivica-Okić (Klinča Sela, Jastrebarsko – katastarske općine Desinec, Plešivica, Plešivička Reka, Jastrebarsko, Cvetković, dio katastarske općine Okić);
- vinogorje Sveta Jana (Jastrebarsko – katastarske općine Sveta Jana, Slavetić, Petrovina, Volavje, Gornja Kupčina, Čaglje, Domagović);

- vinogorje Krašić (Krašić);
- vinogorje Ozalj-Vivodina (Ozalj, Kamanje, Žakanje, Ribnik).

e) *Maksimalni urod po hektaru:*

Maksimalni urod po hektaru za kvalitetna vina je 11 000 kg ili 7.700 l vina po hektaru.

Maksimalni urod po hektaru za vrhunska vina je 10 000 kg ili 6.000 l vina po hektaru.

f) *Sorte vinove loze:*

1. Bijele sorte:

Chardonnay, Graševina, Johanniter, Kerner bijeli, Kraljevina, Lipovina, Manzoni bijeli, Merzling, Moslavac, Muškat bijeli, Muškat morio, Muškat ottonel, Muškat žuti, Neuburger, Phoenix, Pinot bijeli, Pinot sivi, Plavec žuti, Radgonska ranina, Rajnski rizling, Ranfol, Rizvanac, Sauvignon, Semillon, Silvanac zeleni, Solaris, Staufer, Šipelj, Traminac bijeli, Traminac crveni, Veltlinac crveni, Veltlinac zeleni, Zelenac slatki.

2. Crne sorte:

Alicante Bouschet, Blauburger, Cabernet cortis, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dornfelder, Frankovka, Gamay bojadiser, Gamay crni, Kadarka, Kavčina crna, Lovrijenac, Merlot, Muškat crveni, Pinot crni, Portugizac, Regent, Syrah, Zweigelt.

Od bijelih sorata najzastupljenija je Graševina, zatim slijede Rajnski rizling, Kraljevina, Chardonnay, Ranfol, Silvanac zeleni, Pinot sivi i Sauvignon.

Od crnih sorata vodeći je Portugizac, od kojeg se proizvodi poznato mlado vino ovoga kraja, a od ostalih crnih sorata tu su Frankovka, Pinot crni i Cabernet sauvignon.

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

Plešivica je dio jugozapadnog nisko planinskog dijela Žumberačkog gorja, koje pružajući se u smjeru istok-zapad, ovo područje brani od prodora hladnih sjevernih vjetrova. Slikoviti i jedinstveni vinogradarski amfiteatarski

položaji Plešivice na kojima se od davnina proizvodi kvalitetno grožđe i vina visoke kakvoće od posebnog su značaja za ovo područje. Zahvaljujući geologiji, vinogradarstvo je razvijeno na jugoistočnoj strani Žumberka i Plešivice. Naime, tektonska aktivnost događala se početkom miocena i tada je duž tektonskih linija protezanja sjeveroistok-jugozapad formirana zapadna paleobala Savskoga tercijarnog bazena na kojoj su nataloženi neogenski sedimenti (karbonati i sitnozrni pijesci te glinovito-laporoviti talozi). Današnji su vinogradi izrasli na antropogenom tlu kojemu je u podlozi vrlo plitko karbonatno-glinovito-pjeskoviti neogenski sediment.

Klima

Klima ovog područja svrstava se u umjereno kontinentalnu. Srednja godišnja temperatura kreće se oko 11,1°C, a u tijeku vegetacije iznosi 17,7°C. Raspon suma efektivnih temperatura u vegetacijskom razdoblju (od IV. do X. mjeseca) kreće se od 1250 – 1450 °C. U tijeku godine padne oko 1070 mm oborina (pola u doba vegetacije). Količine oborina dobro su raspoređene u tijeku godine s obzirom na to da više od 55% padne u tijeku vegetacije.

Ljudski čimbenici

Povijesni razvoj vinogradarstva i vinarstva

Smatra se da su kulturu vinove loze u ove krajeve donijeli Tračani, a pretpostavlja se da su i Iliri i Kelti, slično kao i na obroncima Medvednice, i ovdje uzgajali vinovu lozu. Domicijanova (51.-96.) zabrana i kasnija odluka rimskog cara Proba (276.-282.) koji se zalagao za širenje vinogradarstva, vjerojatno su imale utjecaja na tu djelatnost i na ovim područjima, na koje su nekoliko stoljeća kasnije stigli Hrvati, koji su osnovali svoju Podgorsku županiju, sa sjedištem u blizini kasnije utemeljenog mjesta Sveta Jana. O feudalnoj eksploataciji kmetova, temeljenoj na vinskim daćama, gornicama i desetinama, zabranama prodaje vina za seljake od svibnja do Miholja (29. rujna), čestim seljačkim bunama koje su dizane ponajviše zbog nepravdi spram vinogradaru (od kojih je najpoznatija ona iz 1573.) i urbarima (nastalim u razdoblju 1774.-1780.) kojima se nastojalo regulirati odnose pod nadzorom države, napisano je podosta studija i rasprava, iz čega se zaključuje da je život i plešivičkih vinogradara bio težak i naporan.

Dokaz tome je i činjenica da se i nakon ukidanja feudalnog sustava (1848.) još neko vrijeme nastavilo s ubiranjem gornica i daća, zbog čega su se vinogradari opravdano bunili.

Velike teškoće za vinogradarstvo nastupile su pojavom bolesti (pepelnice i peronospore), i naročito štetnika trsne uši-filoksere, koja je na području Jastrebarskog i Samobora prvi puta nađena 1882. U obnovu plešivičkog vinogradarstva na suvremenim osnovama uključio se i zaslužni djelatnik (upravitelj tadašnjeg Gospodarskog odsjeka Kraljevske zemaljske vlade u Zagrebu) Ivo Mallin, koji rukovodi s osnivanjem matičnjaka, izborom loznih podloga i edukacijom vinogradara. U cilju rješavanja nastalih problema osniva se rasadnik u Reki Plešivičkoj (1920.) i kod Sv. Jane, a kasnije i Prva okićko-plešivička vinogradarsko-voćarska zadruga u Gornjem Desincu (koja

već sljedeće godine počinje preradbu grožđa u novoizgrađenom vinskom podrumu.

U tijeku prve regeneracije djelomično se mijenja sortiment (unosom Kraljevine, Ranfola i Šipelja, a od crnih kultivara Kavčine i Portugisca), da bi tek u drugoj regeneraciji ovamo stigla Graševina i Frankovka.

O vinogradarstvu ovog kraja sačuvani su pisani dokumenti stari više od šesto godina (točnije, iz 1370. godine), a mnogi zapisi bilježe posebne vinogradarske položaje. Zadrudni duh koji je ovdje dugo njegovan očuvao je vinogradarstvo u najtežim vremenima, utjecao je na prilagođavanje sortimenta, preradbe i doradbe vina suvremenim zahtjevima tržišta.

Sustav uzgoja

Pretežiti uzgojni oblik na ovom području je jednostruki i dvostruki Guyot.

Struktura proizvođača

Strukturu proizvodnje vina na području ZOI „Plešivica“ karakteriziraju zadružne vinarije, ali u novije vrijeme i obiteljski podrumi, koji su po svojim vinima poznati i priznati na domaćem, ali i međunarodnom tržištu. Obiteljski podrumi najčešće proizvode vino od grožđa iz svojih vinograda. Vina se uglavnom prodaju 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.

Ekološki čimbenici, izbor sortimenta, 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 „Plešivica“ najviše se proizvode bijela vina, a najzastupljenije sorte su Graševina, zatim slijede Rizling rajnski, Kraljevina, Chardonnay, Ranfol, Silvanac zeleni, Pinot sivi i Sauvignon.

Kao glavna organoleptična svojstva bijelih vina ističu se: kristalno bistra vina, različitih nijansi žuto zelene boje, srednje alkoholna, umjerenih kiselina, ekstraktna, te diskretnih do izraženih aroma (voćnih, cvjetnih, začinskih).

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome koja se veže s plemenitom plijesni, osim kod kasne berbe. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava.

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.

Od crnih sorata među najzastupljenijim je Portugizac, od kojeg se proizvodi poznato mlado vino ovoga kraja, a od ostalih crnih sorata tu su Frankovka, Pinot crni i Cabernet sauvignon.

Kao glavna organoleptična svojstva crnih vina ovog kraja ističu se bistra vina, različitog intenziteta rubin crvene boje. Srednje su alkoholna, umjerene kiselosti, umjerenog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma.

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim organoleptičnim svojstvima puno su kompleksnija, specifičnih aroma koje se vežu s plemenitom plijesni (osim kod kasne berbe), gusta su, viskozna i izuzetno bogatog sastava.

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

ZOI „Plešivica“ obuhvaća prostor koji se nalazi od državne granice sa Slovenijom i južno od rijeke Save (od njena ulaska u Hrvatsku do Ježdovca), zapadno od pravca Ježdovec-Rakov Potok i dalje (preko mjesta Horvati, Donja Zdenčina, Štarjak, Lipnica, Sučelnica i Petrovac) do Lasinja, te sjeverno od pravca rijeka Kupa, Donja Kupčina, Zorkovac, Tomašnica-Mrzljak.

Najveći dio površina pod vinogradima nalazi se na jedinstvenim vinogradarskim amfiteatarskim položajima na jugoistočnim obroncima Žumberka i Plešivice. Na ovom području početkom miocena formirana je zapadna obala Savskog tercijarnog bazena. Vinogradi se danas nalaze na antropogenom tlu kojem je u podlozi plitki neogenski sedimenti (karbonati, pijesci i glinasto-laporasti talozi). Ovakva geološka građa i pedološka podloga pogodovala je razvoju vinogradarstva. Iako tla u smislu plodnosti nisu svrstana u najvišu kategoriju, dobrog su kapaciteta za vodu, što uz južne i jugozapadne ekspozicije terena s čak 1900 sunčanih sati godišnje, sumom efektivnih temperatura tijekom vegetacije od 1250 do 1450 °C i godišnjom količinom oborina od oko 1070 mm, od čega >55% padne u toku vegetacije, čini vrlo pogodne uvjete za vinogradarstvo. Prosječna suma efektivnih temperatura omogućava dozrijevanje sorata II. i III. epohe.

-kategorija vino:

Ekološki čimbenici, izbor sortimenta, te odgovarajuća tehnologija proizvodnje grožđa, osiguravaju visoki potencijal za proizvodnju vina vrhunske kakvoće. Kontinentalna klima s visokim dnevnim i nižim noćnim temperaturama u vrijeme prije berbe grožđa pogoduje proizvodnji svježih, pitkih vina s dobrim sadržajem i sastavom kiselina, izraženih voćnih i cvjetnih primarnih aroma. Tipična su dva vinska stila: prvi, koji karakteriziraju mlada, svježa, živahna vina, te drugi, koji karakteriziraju jednako osvježavajuća vina ali s puno više intenziteta, mineralnosti i slojevitosti, te s potencijalom za odležavanje.

Bijela vina su najzastupljenija na ovom području, najčešće se proizvode kao monosortna od sorata Graševina, Rizling rajnski, Kraljevina, Chardonnay, Ranfol, Silvanac zeleni, Pinot sivi i Sauvignon, skladna su, blago aromatična i nerijetko kisela, svježa i pitka.

Od bijelih sorata treba istaknuti Sauvignon i Rajnski rizling koji u ovoj regiji na siromašnijim tlima daju svježa vina intenzivnog teka koja uglavnom nisu odležavana u hrastovima bačvama, zbog čega su zadržale primarni sortni

karakter. Graševina i Silvanac iz ove regije. također daju prepoznatljiva svježja, lagana vina bogatija kiselinama.

Od crnih sorata vodeći je Portugizac, od kojeg se proizvodi mlado vino rubin crvene boje, umjerenih alkohola, odličnih sortnih aroma i mirisa na kupinu i crni ribiz. Slijede ga Frankovka, Pinot crni i Cabernet sauvignon koji daju bistra crna, srednje alkoholna vina, umjerene kiselosti, umjerenog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma. Srednje su alkoholna, umjerene do visoke kiselosti, umjerenog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma. Zbog većih razlika u dnevnim i noćnim temperaturama vina su bogata kiselinama i pogodna su za provođenje malolaktične fermentacije, mliječna kiselina u vinu doprinosi harmoničnosti i punoći. Frankovka i Pinot crni pogodni su za proizvodnju rose vina. Zbog velikog broja sunčanih sati godišnje i sume efektivnih temperatura od 1250 do 1450 °C uz pravilno opterećenje trsa, moguća je i proizvodnja punijih i alkoholnijih crnih vina živahnih kiselina. Rose vina proizvode se uglavnom od Frankovke i Pinota crnog.

U pojedinim godinama, zbog manje količine oborina u jesen te manjeg pritiska bolesti je od pojedinih sorata koje dobro nakupljaju šećer (Sauvignon, Pinot, Muškati) moguće proizvesti predikatna vina. Za proizvodnju ovih vina grožđe se ostavlja u vinogradu iza tehnološke zrelosti, često i do zime. Sadržaj šećera u ovim vinima je visok i kreće se u moštu od najmanje 94° do 125° Oe. Vina predikatnih berbi po svim temeljnim organoleptičnim svojstvima puno su kompleksnija, specifičnih aroma koje se vežu s plemenitom plijesni (osim kod kasne berbe), gusta su, viskozna i izuzetno bogatog sastava. U ovoj regiji su bogatija kiselinama i živahnija u odnosu na predikate istočne Hrvatske.

-kategorija: pjenušavo i biser vino:

Ovo područje izuzetno je pogodno za dobivanje svježih i laganih uglavnom suhih pjenušavih vina, dobrog kiselinskog sastava i privlačnog aromatskog profila. Budući da se uglavnom proizvode od mješavina sorata, kompleksnog su i privlačnog mirisa i okusa. duguju autohtone sorte koje se koriste u proizvodnji baznog vina Portugizac, Plavec žuti, Zelenac slatki i Šipelj daju karakteristična svojstva pjenušcima Plešivice.

Zahvaljujući strukturi proizvodnje vina u kojoj najveću ulogu imaju obiteljski podrumi, osigurava se prenošenje znanja o tradicionalnim karakteristikama vina ovoga kraja.

Od posebnog su ugleda vina s područja ZOI „Plešivica“ 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 prepoznatljive 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 „Plešivica“ (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. i Prilogu 2. 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 i kvalitetnih biser 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 "Plešivica" (vina):

Parametri	KVKZP ¹⁾	VRKZP ²⁾	Kasna berba	Izborna berba	Izborna berba bobica	Izborna berba prosušenih bobica	Ledeno vino
<i>Minimalna prirodna alkoholna jakost</i>	8,5% vol.	10 % vol.	Mošt 94° Oe ³⁾	Mošt 105° Oe ³⁾	Mošt 127° Oe ³⁾	Mošt 154° Oe ³⁾	Mošt 127° Oe ³⁾
<i>Minimalna stvarna alkoholna jakost</i>	8,5% vol.	8,5 % vol.	5% vol.	5% vol.	5% vol.	5% vol.	5% vol.
<i>Minimalna ukupna kiselost</i>	3,5 g/l	3,5 g/l	3,5 g/l	3,5 g/l	3,5 g/l	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		300 mg/l	350 mg/l	400 mg/l	400 mg/l	400 mg/l
<i>Maksimalna hlapiva kiselost</i>	Bijelo + rosé: 1,1 g/l Crno: 1,2 g/l Mlado vino: 1,1 g/l		1,2 g/l	1,2 g/l	1,8 g/l	1,8 g/l	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	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crno: 20 g/l	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crno: 20 g/l	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crno: 20 g/l	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crno: 20 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	Bijelo: 1,5 g/l Rosé: 1,6 g/l Crno: 1,8 g/l	Bijelo: 1,5 g/l Rosé: 1,6 g/l Crno: 1,8 g/l	Bijelo: 1,5 g/l Rosé: 1,6 g/l Crno: 1,8 g/l	Bijelo: 1,5 g/l Rosé: 1,6 g/l Crno: 1,8 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

³⁾ Oechsle

Prilog 2.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI "Plešivica" (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>	<ul style="list-style-type: none">- 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 sumpordioksid</i>	235 mg/l	