

Postojeći nazivi vina – Tehnička dokumentacija

I. JEDINSTVENI DOKUMENT

1. NAZIV(I) ZA REGISTRACIJU

Plešivica (hr)

2. VRSTA OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA:

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. KATEGORIJE PROIZVODA OD VINOVE LOZE

- 1. Vino
- 4. Pjenušavo vino
- 8. Biser vino

4. OPIS VINA

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

Ovisno o položaju, mikroklimatskim uvjetima, sorti, načinu prerade grožđa, vinifikacije i dozrijevanja, bijela vina redovite berbe na tržište dolaze kao kristalno bistra, različitih nijansi žuto zelene boje, srednje alkoholna, umjerenih kiselina, ekstraktna, te diskretnih do izraženih aroma (voćnih, cvjetnih, začinskih).

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	8,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,1
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

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

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

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

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	8,5
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

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kasna berba)

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava. Minimalni sadržaj šećera u moštu je 94° Oe.

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	5
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):	300

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Izborna berba)

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome koja se veže s plemenitom plijesni. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava. Minimalni sadržaj šećera u moštu je 105° Oe.

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	5
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):	350

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Izborna berba bobica)

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome koja se veže s plemenitom plijesni. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava. Minimalni sadržaj šećera u moštu je 127° Oe. Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,8
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Izborna berba prosušenih bobica)

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome koja se veže s plemenitom plijesni. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava. Minimalni sadržaj šećera u moštu je 154° Oe. Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

Opća analitička svojstva

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

jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,8
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Ledeno vino)

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome koja se veže s plemenitom plijesni. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava. Minimalni sadržaj šećera u moštu je 127° Oe. Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,8
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

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

11000 kilograma grožđa po hektaru

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom

10000 kilograma grožđa po hektaru

6. OGRANIČENO PODRUČJE

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.

7. GLAVNE SORTE VINOVE LOZE

Zweigelt
Zelenac slatki
Veltlinac zeleni
Veltlinac crveni
Traminac crveni
Traminac bijeli
Šipelj
Syrah
Staufer
Solaris
Silvanac zeleni
Semillon
Sauvignon
Rizvanac
Regent
Ranfol
Rajnski rizling
Radgonska ranina
Portugizac
Plavec žuti
Pinot sivi
Pinot crni
Pinot bijeli
Phoenix
Neuburger
Muškat žuti
Muškat ottonel
Muškat crveni
Muškat morio
Muškat bijeli
Moslavac
Merzling
Merlot
Manzoni bijeli
Lovrijenac
Lipovina
Kraljevina
Kerner bijeli
Kavčina crna

Kadarun
Johanniter
Graševina
Gamay bojadiser
Gamay crni
Frankovka
Dornfelder
Chardonnay
Cabernet sauvignon
Cabernet franc
Cabernet cortis
Blauburger
Alicante Bouschet

8. OPIS POVEZANOSTI

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.

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, svježja i pitka.

Od bijelih sorata treba istaknuti Sauvignon i Rajnski rizling koji u ovoj regiji na siromašnijim tlima daju svježja 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.

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.

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

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, Kasna berba, Izborna berba, Izborna berba bobica, Izborna berba prosušenih bobica, Ledeno vino

Pravni okvir:

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Croatia has sent a request for recognition of traditional terms on 14th of March 2013, as a third

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

Vrhunsko pjenušavo vino

Pravni okvir:

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

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

Kvalitetno biser vino

Pravni okvir:

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

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

10. POVEZNICA NA SPECIFIKACIJU PROIZVODA

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/VINO/ZOI/2016-ispravci/PDO-HR-A1654%20Ple%C5%A1ivica-clean.doc>