

Postojeći nazivi vina – Tehnička dokumentacija

I. JEDINSTVENI DOKUMENT

1. NAZIV(I) ZA REGISTRACIJU

Sjeverna Dalmacija (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, vinifikacije i dozrijevanja, bijela vina redovite berbe podregije Sjeverna Dalmacija na tržište dolaze kao kristalno bistra, različitog intenziteta žute boje. Srednje alkoholne su jakosti i bogatog sortnog okusa i mirisa (cvjetnog, voćnog, začinskog).

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 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, variraju od rubin crvene do tamnijih nijansi crvene boje, puna su, uravnoteženih tanina i bogatih aroma (voćnih, začinskih).

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 su posebnim načinom prerade prezrelog ili prosušenog grožđa.

Intenzivnijih su nijansi žute boje, jače su alkoholna, te 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 miliekvivalentima po litri):	1,8
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 „Sjeverna Dalmacija“ pokriva sljedeće gradove, općine i otoke: Zadar, Nin, Starigrad, Novigrad, Posedarje, Zemunik Donji, Galovac, Sukošan, Bibinje, Sveti Filip i Jakov, Pakoštane, Ražanac, Vrsi, Privlaka, Poličnik, Biograd na Moru, otok Pašman, otok Ugljan, otok Dugi otok, otok Silba i ostali otoci zadarske otočne skupine, Pirovac, Tisno, Vodice, Tribunj, otok Murter, otok Žut, Kornati, Bilice, Šibenik, otok Zlarin, otok Kaprije, otok Žirje, otok Prvić i ostali otoci šibenske otočne skupine, Primošten, Rogoznica.

7. GLAVNE SORTE VINOVE LOZE

Zadarka

Vranac

Tribidrag

Trebbiano Toscano synonym of : Ugni blanc

Trebbiano Romagnolo

Trbljan

Syrah

Svrdlovina crna

Sauvignon

Rkaciteli

Pošip bijeli

Plavina

Plavac mali crni

Muškat žuti

Muškat crveni
Mourverdre
Merlot
Maraština
Lasina
Grenache noir
Grenache blanc
Debit
Cinsaut
Chardonnay
Carignan
Cabernet sauvignon
Cabernet franc
Alicante Bouschet
Babić

8. OPIS POVEZANOSTI

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

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

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

Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ljeta su duga i topla s visokom sumom aktivnih temperatura (više od 2000 °C) i velikim brojem sunčanih sati, što omogućuje dozrijevanje kasnih sorata grožđa IV. epohe dozrijevanja Nejednak godišnji raspored oborina omogućava suhe i tople jeseni i kasne berbe grožđa. Od takvog prezrelog i prosušenog grožđa proizvode se desertna i likerska vina. Izbor sortimenta ima veliku važnost, biraju se sorte koje dobro podnose nedostatak vlage (u vegetaciji padne oko 400 mm kiše). Također je bitno birati sorte jačih mladica zbog čestih jakih

vjetrova. Reljef je većinom brežuljkast, vinogradi se većinom nalaze u krškim poljima na dubljim aluvijalnim tlima dobrog vodnog kapaciteta tako da je opskrbljenost vinove loze vodom zadovoljavajuća. Sastav tla je vrlo heterogen, a utječe na viši sadržaj pojedinih mikroelemenata u grožđu tako da su vina Dalmatinske zagore bogata aromom, mineralna i ekstraktna. Uz pravovremenu berbu sadržaj kiselina u vinu je zadovoljavajući, vina su srednje alkoholna do alkoholna, dobre polifenolne zrelosti pa su pogodna za odležavanje u drvu.

Vino:

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

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

Bijela vina su kristalno bistra vina, različitog intenziteta žute boje, bogatog sortnog okusa i mirisa. Prevladavaju srednje alkoholna i alkoholnih vina, dobro izraženih sortnih aroma.

Mediteranska klima s visokom sumom aktivnih temperatura (preko 2000 °C) doprinosi dobrom nakupljanju šećera u grožđu te omogućava dozrijevanje kasnih sorata IV epohe, te proizvodnju alkoholnijih vina pogodnih za odležavanje.

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

Desertna vina su vina s visokim ostatkom šećera koji je podrijetlom isključivo iz grožđa.

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

Likersko vino:

Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ljeta su duga i topla s visokom sumom aktivnih temperatura (više od 2000 °C) i velikim brojem sunčanih sati, a nejednak godišnji raspored oborina i suhe i tople jeseni omogućavaju kasne berbe grožđa s visokim sadržajem šećera od kojeg se proizvode vina s višim udjelom alkohola koja se koriste za proizvodnju likerskih vina. Likerska vina stilom i svojstvima koja određuju kakvoću, ovisno o sortimentu i tehnologiji proizvodnje, uz upotrebu koncentriranog mošta i vinskog destilata, nose obilježja i zrelog grožđa

i specifičnosti tehnoloških postupaka

Pjenušavo i biser vino:

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

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 ojenušavo 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-A1659%20Sjeverna%20Dalmacija-clean.doc>