

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

**a) Naziv koji se zaštićuje:**

Pokuplje

**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 vina, žuto zelene boje, srednje su 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 „Pokuplje“ 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 „Pokuplje“ 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 prezrelosti 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, prezrelih 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 "Pokuplje" 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 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 „Pokuplje“ pokriva sljedeće gradove i općine: Karlovac, Netretić, Bosiljevo, Duga Resa, Generalski Stol, Barilović, Draganić, Lasinja, Krnjak, Vojnić, Cetingrad, Tounj, Slunj, Ogulin, Josipdol, Vrbovsko, Grad Zagreb južno od Save, Pisarovina, Pokupsko, Kravarsko, Velika Gorica, Orle, Petrinja, Sisak, Lekenik, Sunja, Glina, Martinska Ves, Topusko, Gvozd, Hrvatska Kostajnica, Majur, Dvor, Jasenovac, Hrvatska Dubica, Donji Kukuruzari.

ZOI „Pokuplje“ dijeli se na tri manje zemljopisne jedinice odnosno vinogorja:

- vinogorje Karlovac (Karlovac, Netretić, Bosiljevo, Duga Resa, Generalski Stol, Barilović, Draganić, Lasinja, Krnjak, Vojnić, Cetingrad, Tounj, Slunj, Ogulin, Josipdol, Vrbovsko);
- vinogorje Vukomeričke gorice (Grad Zagreb južno od Save, Pisarovina, Pokupsko, Kravarsko, Velika Gorica, Orle);
- vinogorje Petrinja (Petrinja, Sisak, Lekenik, Sunja, Glina, Martinska Ves, Topusko, Gvozd, Hrvatska Kostajnica, Majur, Dvor, Jasenovac, Hrvatska Dubica, Donji Kukuruzari).

**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, Dišuća ranina bijela, Graševina, Johanniter, Kerner bijeli, Manzoni bijeli, Merzling, Moslavac, Muškat bijeli, Muškat ottonel, Muškat žuti, Phoenix, Pinot bijeli, Pinot sivi, Plavec žuti, Radgonska ranina, Rajnski rizling, Ranfol, Rizvanac, Sauvignon, Semillon, Silvanac zeleni, Solaris, Staufer, Šipelj, Škrlet, Traminac bijeli, Traminac crveni, Veltlinac crveni, Zelenac slatki.

**2. Crne sorte:**

Alicante Bouschet, Blauburger, Cabernet cortis, Dornfelder, Frankovka, Kavčina crna, Lovrijenac, Merlot, Muškat crveni, Pinot crni, Portugizac, Regent, Zweigelt.

Od bijelih sorata najzastupljenija je sorta Škrlet, zatim Graševina i Chardonnay.

Od crnih sorta najzastupljenija sorta je Frankovka.

**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**

Pokuplje je područje sljeva rijeke Kupe i široke ravnice i niskih brežuljaka uz tok rijeke Kupe, te njenih pritoka Mrežnice i Dobre u središnjoj Hrvatskoj. Odlikuje se vrlo razvedenim reljefom sa mnogobrojnim padinama, brežuljcima i brdima, a cijelo je područje ispresijecano mnogobrojnim dolinama i jarugama kroz koje teku mnogi potoci i rječice.

Na području ZOI „Pokuplje“ prevladavaju teža tla: pseudogleji i lesivirana tla. Važnija staništa uzgoja vinove loze su Draganić i Novi grad, zatim položaji oko Petrinje, a mnoštvo povoljnih položaja ima na cijelom području Gline i Kostajnice.

Vukomeričke gorice su nisko brežuljkasto gorje ispunjeno mnogim obrončanim platoima i zaravnima. Vinogradarski položaji su razbacani od sjeveroistočnih do jugoistočnih i istočnih obronaka različite ekspozicije i nagiba, a nalaze se na nadmorskoj visini od 180 do 210 m. Položaji koji daju

dobru kakvoću vina su oko Kravarskog, Šiljakovine, Pustike, Hruševca, Cerskog brda i Petrov-dola, a najviše vinograda ima oko Kozjače, Letovanića i Pešćenice.

Pokuplje pripada jugozapadnom dijelu tercijarnog Panonskog mora, a danas je geomorfološka sastavnica Savske potoline.

## **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 892 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**

Vinogradarstvo i vinarstvo u ovim krajevima imaju dugu povijest, a smatra se da su se uzgojem vinove loze bavili još Iliri i Kelti.

Nekada je u ovim krajevima vinogradarstvo i vinarstvo imalo značajniju ulogu nego danas.

Danas je po vinogradarstvu i vinarstvu najpoznatije područje Vukomeričkih gorica.

## **Sustav uzgoja**

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

## **Struktura proizvođača**

Strukturu proizvodnje vina na području ZOI „Pokuplje“ uglavnom karakteriziraju mali obiteljski podrumi. Navedeni mali obiteljski podrumi najčešće proizvode vino od grožđa iz svojih vinograda, a vina se uglavnom prodaju izravno na poljoprivrednim gospodarstvima.

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 „Pokuplje“ najviše se proizvode bijela vina, a najznačajnije i najzastupljenije sorte su Škrlet, Graševina i Chardonnay.

Kao glavna organoleptična svojstva bijelih vina ovog kraja ističu se: kristalno bistra vina, žuto zelene boje, srednje su 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 najzastupljenija je Frankovka, koja daje vino intenzivne rubin crvene boje, srednje gustoće i osvježavajućeg voćnog okusa.

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 „Pokuplje“ obuhvaća velik prostor od obronaka Šamarice, Petrove i Zrinjske gore, s jedne i Kleka, Roga i Žumberačkog gorja, s druge strane, a na istok sve do Siska i državne granice s Bosnom i Hercegovinom, međutim, vinogradarski su značajna samo tri vinogorja, Karlovac, Petrinja i Vukomeričke gorice.

Zahvaljujući utjecaju umjerene kontinentalne klime, sumom efektivnih temperatura u vegetacijskom razdoblju (od IV. do X. mjeseca) kreće se od 1250 – 1450 °C i oko 892 mm oborina godišnje od čega pola u doba vegetacije, uvjeti za uzgoj vinove loze su pogodni, a u pogodna tla za uzgoj svrstana su lesivirana tla na laporu. Utjecaj pojedine mikrolokacije, zajedno s drugim ekološkim čimbenicima i odabirom sorti, imaju odlučujući utjecaj na kvalitetu i organoleptičku specifičnosti (buket) vina iz ove regije.

-kategorija vino:

Ekološki čimbenici, izbor sortimenta, te odgovarajuća tehnologija proizvodnje grožđa, osiguravaju 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. Tipični stil vina su mlada, svježa, živahna vina, bogatija kiselinama.

Bijela vina su najzastupljenija na ovom području, najčešće se proizvode kao monosortna od sorata proizvode bijela vina, a najznačajnije i najzastupljenije sorte su Škrlet, Graševina i Chardonnay.

Posebno se ističu autohtone sorte Dišeća ranina i Škrlet, koje daju svježa, pitka i lepršava vina nižih alkohola (oko 11% vol.) i nešto naglašenijih

kiselina, najčešće suha. Od bijelih sorata treba Graševina iz ove regije. također daje prepoznatljiva svježja, lagana vina bogatija kiselinama.

Od crnih sorata najzastupljenija je Frankovka koja daje vino intenzivne rubin crvene boje, srednje gustoće i osvježavajućeg voćnog okusa. 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 je pogodna i za proizvodnju rose vina.

U pojedinim godinama, zbog manje količine oborina u jesen te manjeg pritiska bolesti je od pojedinih sorata koje dobro nakupljaju šećer (Sauvignon, Pinot) 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 pogodno je za dobivanje svježih i laganih baznih vina za proizvodnju pjenušaca dobrog kiselinskog sastava i privlačnog aromatskog profila. Budući da se uglavnom proizvodi od mješavina sorata, kompleksnog je i privlačnog mirisa i okusa.

Utjecaj kontinentalne klime očituje se kroz izražene i očuvane primarne sortne arome i kiselinski sastav vina.

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 „Pokuplje“ (sustavna kontrola) obvezno prethodi fizikalno-kemijsko i organoleptično ispitivanje kakvoće.

**1) Fizikalno-kemijska analiza:**

- relativna gustoća<sup>1)</sup>,

- stvarna volumna alkoholna jakost<sup>2)</sup>,
- ukupni suhi ekstrakt<sup>1)</sup>,
- reducirajući šećeri<sup>1)</sup>,
- ekstrakt bez šećera<sup>2)</sup>,
- pepeo<sup>2)</sup>,
- ukupna kiselost<sup>2)</sup>,
- hlapiva kiselost<sup>2)</sup>,
- pH<sup>1)</sup>,
- slobodni sumpor-dioksid<sup>1)</sup>,
- ukupni sumpor-dioksid<sup>2)</sup>,
- ugljik-dioksid: (tlak) za pjenušava i biser vina<sup>2)</sup>,
- glicerol<sup>1)</sup> (samo kod određenih tipova vina),
- glukonska kiselina<sup>1)</sup> (samo kod određenih tipova vina),
- u analizu mogu biti uključeni i drugi parametri sastojaka bitnih za ispitivano vinu.

<sup>1)</sup> Za ove parametre ne postoje zakonska ograničenja

<sup>2)</sup> 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](http://www.hcphs.hr)

**Prilog 1.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI "Pokuplje" (vina):**

Parametri	KVKZP <sup>1)</sup>	VRKZP <sup>2)</sup>	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 <sup>3)</sup>	Mošt 105° Oe <sup>3)</sup>	Mošt 127° Oe <sup>3)</sup>	Mošt 154° Oe <sup>3)</sup>	Mošt 127° Oe <sup>3)</sup>
<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/: 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

<sup>1)</sup> Kvalitetno vino KZP

<sup>2)</sup> Vrhunsko vino KZP

<sup>3)</sup> Oechsle

**Prilog 2: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI "Pokuplje" (pienušava i biser vina):**

<b>Parametri</b>	<b>Vrhunsko pjenušavo vino</b>	<b>Kvalitetno biser vino</b>
<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"><li>- extra brut, od 0 od 6 g/L,</li><li>- brut, manje od 12 g/L,</li><li>- vrlo suho (extra sec, dry), između 12 i 17 g/L,</li><li>- suho (sec, dry), između 17 i 32 g/L, polusuho (demi sec), između 32 i 50 g/L,</li><li>- slatko (doux), više od 50 g/L</li></ul>	
<i>Minimalna ukupna kiselost</i>	3,5 g/l	3,5 g/l
<i>Maksimalni ukupni sumpor-dioksid</i>	235 mg/l	