

Postojeći nazivi vina – Tehnička dokumentacija

I. JEDINSTVENI DOKUMENT

1. NAZIV(I) ZA REGISTRACIJU

Pokuplje (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 vina, žuto zelene boje, srednje su 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 „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,

Krvarsko, Velika Gorica, Orle, Petrinja, Sisak, Lekenik, Sunja, Glina, Martinska Ves, Topusko, Gvozd, Hrvatska Kostajnica, Majur, Dvor, Jasenovac, Hrvatska Dubica, Donji Kukuruzari.

7. GLAVNE SORTE VINOVE LOZE

Zweigelt
Zelenac slatki
Traminac crveni
Traminac bijeli
Škrlet
Šipelj
Staufer
Solaris
Silvanac zeleni
Semillon
Sauvignon
Rizvanac
Regent
Ranfol
Rajnski rizling
Radgonska ranina
Portugizac
Plavec žuti
Pinot sivi
Pinot crni
Pinot bijeli
Phoenix
Muškat žuti
Muškat ottonel
Muškat crveni
Muškat bijeli
Moslavac
Merzling
Merlot
Manzoni bijeli
Lovrijenac
Kerner bijeli
Kavčina crna
Johanniter
Graševina
Frankovka

Dornfelder
 Dišeća ranina bijela
 Chardonnay
 Cabernet cortis
 Blauburger
 Alicante Bouschet

8. OPIS POVEZANOSTI

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.

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 svježa, 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.

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.

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-A1656%20Pokuplje-clean.doc>