Ref. Ares(2014)2110349 - 26/06/2014

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

a) Naziv koji se zaštićuje:

Dingač

b) Opis najznačajnijih fizikalno kemijskih i organoleptičnih (senzornih) svojstava vina:

Vina sa ZOI „Dingač“ su kristalno bistra vina tamno rubin crvene boje, koja ovisno o metodi proizvodnje i načinu čuvanja vina, mogu imati lagani ljubičasti odsjaj ili slabo naglašenu svijetlu nijansu smeđe boje u odsjaju. Karakterističnog su sortnog mirisa koji, ovisno o metodi proizvodnje i načinu čuvanja može imati naglašen miris mladih razigranih vina, ili tipični sortni miris dijelom vremena odležanog vina u drvu sa slabo naglašenim začinskim komponentama, te prepoznatljiv miris odležanog vina sorte Plavac mali crni u drvu s naglašenim mirisom suhe šljive i suhe smokve, a u retronazalnom osjetu svježe pečenog kruha. To su vina zaokruženog, slabo hrapavo trpkastog okusa naglašene svježine, a ovisno o vremenu odležavanja, ona postaju puna, harmonična, skladna i mekana, koja ukoliko odležavaju 24 mjeseca imaju pun, mekan, gorkast okus s naglašenim i skladno uklopljenim ostatkom neprevrelog šećera.

Dodatni izrazi koji se mogu koristiti za ZOI „Dingač“ su:
Klasiko – koristi se klasična tehnologija koja podrazumijeva protjecanje alkoholne fermentacije i maceracije masulja, te dozrijevanje vina najmanje 12 mjeseci, od čega najmanje 9 mjeseci u drvenoj bačvi i najmanje 3 mjeseca u boci.
Riserva – najbolja berba koja je ostavljena na dozrijevanje najmanje 24 mjeseca, od čega najmanje 18 mjeseci u drvenoj bačvi i najmanje 6 mjeseci u boci.

Zaštićena oznaka izvornosti „Dingač“ može se koristiti za vino.

Najznačajniji fizikalno kemijski parametri nalaze se u Prilogu 1. ove proizvodne specifikacije.

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 te u skladu sa Zakonom o vinu i njegovih provedbenih propisa.

Ograničenja

- **Osnivanje vinograda:**

Radi zadovoljavanja povijesnog nasljeđa i vizualne slike krajobraznog prostora, potporni zidovi terasa moraju biti izgrađeni, moraju se koristiti izvorni materijali sa dingačkih strmina.
Nije dozvoljeno navoženje zemlje iz drugih proizvodnih prostora jer se time mijenja fizikalno kemijski sastav tla, a time i autentičnost kakvoće vina.

- **Razmak sadnje:**

Dozvoljeni sklop sadnje kreće se do 10.000 trsova po ha.

- **Sustav uzgoja:**

Račvasti oblik trsa (En Gobelet) s tri do četiri kraka, bez armature.
Radi zadržavanja krajobraznih strukturnih elemenata nisu dozvoljeni drugi sustavi uzgoja, pogotovo ne postavljanje armature u vinogradu.

- **Njega vinograda:**

Ampelotehnički zahvati (rezidba u zrelo, rezidba u zeleno, reduciranje grozdova) se koriste radi održavanja prinosa u granicama propisanim točkom e) Maksimalni urod po ha.

d) Granice područja:

Područje ZOI „Dingač“ smješteno je na strminama uz južnu morsku obalu srednjeg dijela poluotoka Pelješac. Gorsko bilo te strmine suvislo se proteže od Trstenika do doline Jelin dol. Padina bila eksponirana je prema jugozapadu s inklinacijom od 10° do 60°, a uokviruju je vrhovi Čučina i Sv. Jurja. Vinogradarsko se područje prema katastarskoj evidenciji nalazi u katastarskim općinama Pijavičino, Podobuče, Potomje i Trstenik.
Ukupna površina područja iznosi 7,58 km^2. Dužina je 8.070 m, a širina se kreće od 552 m u najužem dijelu, do 1386 m u najširem dijelu.
Danas je na području ZOI „Dingač“ vinovom lozom zasađeno 78,5 ha.

Krajnje točke istočne granice područja ZOI „Dingač“ obilježene su koordinatama:

1. 42° 54,76' N 17° 23,50' E
2. 42° 55,00' N 17° 23,47' E
3. 42° 55,23' N 17° 22,96' E

Krajnje točke zapadne granice područja ZOI „Dingač“ obilježene su koordinatama:

1. 42° 56,51' N 17° 18,25' E
2. 42° 56,81' N 17° 18,20' E
3. 42° 57,05' N 17° 18,72' E

e) Maksimalni urod po hektaru:

Maksimalni urod po hektaru za ZOI „Dingač“ je 8.000 kg što uz maksimalni randman od 60% iznosi 4.800 l vina po hektaru.

Prirodi i kakvoća grožđa

Obzirom na:

- prosječni broj od 8.500 trsova po hektaru (GS),
- prosječno opterećenje od 7 rodnih pupova po trsu (OPR)
- koeficijent rodnosti pupova 1.2 (URP)
- prosječnu masa grozda 104 g (MG)

može se iz godine u godinu očekivati prosječni prirod od oko 7.500 kg po hektaru, sukladno pokazateljima rodnosti.

Proračun prosječnog priroda grožđa na Dingaču:

OPR(7) x URP(1.2) = 8.4 grozda po trsu
8.4 g/trs x MG (104) = 874 g → 0.874 kg/trs
0.874 kg/trs x GS(8.500) = 7.429 kg / ha

Temeljem uprosječenih pokazatelja rodnosti, prirod po trsu iznosi oko 0,85 kg, a prirod po hektaru oko 7.429 kg. Na varijabilitet pokazatelja rodnosti utječe:

- broj trsova po hektaru, njihova starost, ukronjenost i ukupna kondicija;
- što utječe na koeficijenta rodnosti pupova
- prosječna masa grozda koja, ovisno o godini i ukupnom stanju vinograda, može najviše varirati, pa se te vrijednosti nalaze u frekvenciji distribucije od 75 g do 180 g, a najveći se broj grozdova nalazi oko vrijednosti 104 g.

Pored propisanih ampelotehničkih mjera prinosi grožđa u pojedinim godinama s povoljnim vremenskim prilikama mogu iznositi do 8.000 kg/ha uz propisanu koncentraciju sladora i ukupnih kiselina.

f) Sorte vinove loze:

Plavac mali crni

Sorta Plavac mali crni

Plavac mali crni je izvorna hrvatska sorta nastala kao spontani križanac između Tribidraga i Dobričića crnog, sorte s otoka Šolte. Srednje je bujnosti.
Početak vegetacije je srednje kasno i dozrijeva vrlo kasno u IV. i V. dobi dozrijevanja. Redovite je rodnosti. Dozrijevanje bobica traje dugo tako da se istovremeno na grozdu nalaze prosušene, normalno zrele i manje zrele bobice. Prosušene bobice vinu daju posebnost i specifičnu aromu, a manje zrele povećavaju ukupnu kiselost.
Plavac mali crni pokazuje visoku otpornost na glavne biljne bolesti, ponajprije na pepelnicu. Na području ZOI „Dingač“ ostale biljne bolesti rijetko se javljaju obzirom da nema uvjeta za njihov razvoj.
Dobro podnosi sušu, što djelomično proizlazi iz samog sustava uzgoja „En Gobelet“ gdje slobodno rastuće mladice zasjenjuju površinu tla te ga štite od prevelike evaporacije.
Daje vina sa srednjom do visokom koncentracijom alkohola i srednjom do malom koncentracijom ukupnih kiselina, sa karakterističnim sortnim okusom i mirisom.

Podloga

Plavac mali crni se cijepi se na preporučene podloge iz skupine Berlandieri x Rupestris, ponajprije na Richter 110. Ova podloga dobro utječe na prirod i kakvoću grožđa te ima izuzetni afinitet s Plavcem.

g) Pojedinosti koje se odnose na kakvoću i karakteristike 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

Gorska bila ponad dingačkih strmina i same strmine prema moru izgrađuju vapnenci gornje krede protkani dolomitnim slojevima. Tlo predstavlja jedan od najznačajnijih čimbenika kakvoće grožđa odnosno vina. Tlo se oblikovalo na šljunkovitim siparsko – obronačkim nanosima. Čovjek je sve te nanose pogodne za poljoprivredu na dingačkim strminama tijekom minulih stoljeća teškim težačkim radom iskrčio, izgradio terase u zaštiti od erozije i djelomično nagnute terene prilagodio ravnim. Pri tome je krupnije kamenje korišteno za izgradnju suhozida, a najveći je dio viška kamena i krupnijeg šljunka iznošen izvan granica budućeg vinograda. Pri odabiru povoljne površine za vinograde na nagibu u mnogome pomaže kao pouzdani pokazatelj stanje okolnog raslinja tijekom ljetnih suša.

Fizikalna i kemijska svojstva tla vinograda raspoređenih po mnogim dingačkim rudinama koje su omeđene krševitim rebrima znatno se razlikuju.

Iz analize mehaničkog sastava tla (provedene na Agronomskom fakultetu u Zagrebu) iščitava se kako je tlo skeletno do jako skeletno uz oko 75% šljunka i sitnijeg kamenja, priručnim krčenjem djelomično zatrpanog u dublje slojeve supstrata (u zasić). Sitnica čini 25% u kojoj je prosječno 40% pijeska, 30% praha i 30% gline.

Prikaz karakterističnog sastava tla po cijeloj dubini profila čini ovo izrazito propusnim i vrlo povoljnim za vodozračni režim i mikrobiološku aktivnost. U takvim uvjetima korijen vinove loze prokorjenjuje cijeli volumen tla, sve do tvrdog matičnog supstrata. Sitnica je smeđe – crvene boje koja se na površini ne vidi jer ispiranjem oborinama na površini ostaje šljunak i sitno kamenje koje djeluje kao izvrstan toplinski izolator.

Šljunak i sitno kamenje izmiješano u profilu tla u velikoj mjeri utječu na sporije zagrijavanje i slabiji kapilarni uspon te time i gubitak vlage u tlu. Rubni dijelovi vinogradarskih oaza odlikuju se plićim tlom pa se tijekom ljeta osjeti nedostatak vlage u tlu.

Kemijska analiza tla (provedena na Agronomskom fakultetu u Zagrebu) pokazuje da je tlo po cijeloj dubini profila u svim uzorcima neutralne do blago alkalične reakcije s relativno umjerenim postotkom ukupnih karbonata i s niskim postotkom aktivnog vapna. Zadovoljavajućeg je sadržaja humusa i dušika, a niskog sadržaja fosfora (P_2O_5 mg/100 g tla). Međutim, u svim uzorcima i svim dubinama profila, nalaze se znatne količine kalija (K_2O mg/100 g tla) kojega je svugdje više od 50 mg. Ovako visoke koncentracije kalija pravo su bogatstvo u dingačkim tlima i nezaobilazni i glavni čimbenik,

uz navedene okolišne uvjete, vrhunske kakvoće grožđa i očitovanje vrsnosti i posebnosti vina sa ovog područja. Ova razina kalija u tlu nije rezultirala gnojidbom mineralnim gnojivima već je to pravi dar prirode, što potvrđuju analize djevičanskih tala s područja Dingač.

Uz dovoljnu opskrbljenost kalcijem, sumporom i borom, nedostaje magnezija ili se taj element nalazi u nepristupačnom obliku (blokiran) pa se ponekad opažaju simptomi nedostatka ovog mikroelementa.

Posebno treba naglasiti da, temeljem analitičkih podataka (Institut Ruđer Bošković), u ovim tlima, dijelovima biljnog materijala (list) kao i u vinu, nema nedozvoljenih količina teških metala (željeza, mangana, kroma, nikla, kadmija, olova, cinka i bakra).

Klima

Područje ZOI „Dingač“ odlikuje se vrlo blagom mediteranskom klimom, što se može zahvaliti vrlo velikoj reljefnoj razvedenosti. Tako je od sjevernih hladnih vjetrova ovo područje zaštićeno dvostrukim gorskim bilom. Sjeverni visoki greben štiti položaj od prodora sjevernih hladnih masa zraka, dok južni niži greben koji se pruža od Čučina do Sv. Jurja pruža dodatnu zaštitu. S južne je strane položaja, uz same vinograde, duboko more koje djeluje kao regulator topline i predstavlja najbolji korektor klimatskih uvjeta. Tijekom zime to se očituje u zagrijavanju zraka, a ljeti u ublažavanju visokih temperatura.

Srednja godišnja temperatura iznosi 17,6 °C, a srednja temperatura u vegetaciji 20,1 °C (podaci s najbliže meteorološke postaje u Orebiću). Može se pretpostaviti da se zbog navedenih mezoklimatskih uvjeta ti podaci neznatno razlikuju u smislu viših brojčanih vrijednosti u području ZOI „Dingač“.

Količina oborina u prosjeku se kreće oko 1400 mm s neujednačenim godišnjim rasporedom. Godišnji maksimum je krajem jeseni i zime, a najmanje oborina je u ljetnome periodu s pojavom suše u pojedinim godinama. Ostale su meteorološke pojave tijekom vegetacije rijetke (magla i rosa), a njihova je pojava moguća tijekom zime. Nema pojave ranih jesenskih i kasnih proljetnih mrazeva. Vjetrovi ne predstavljaju ozbiljan problem uzgoju vinove loze.

Broj sati sijanja sunca iznosi 2900, a obzirom na povoljnu ekspoziciju cijelog područja ZOI „Dingač“ prema jugu i jugozapadu uz prosječan nagib terena od 30°, osvjetljenje je znatno povećano. Uz to, svijetli šljunak na površini tla, znatne površine suhozida u prostoru, stjenoviti masiv ponad vinograda, refleksija sunčeve svijetlosti s morske površine te slobodan sustav uzgoja trsa omogućavaju maksimalno iskorištenje sunčevog zračenja.

Osobito su se dobro pokazale umjereno sušne sezone u kojima tijekom srpnja i kolovoza padnu obilnije kiše.

Flora

Posebnosti jednog prirodnog prostora, posebnosti terroira, ne čine samo prirodni uvjeti, već skup različitih čimbenika koji utječu na uzgoj vinove loze pa time na kakvoću i značajke vina.
Tako su na položaju Dingač vinogradarske oaze okružene kraškim hridinama između kojih raste raznoliko mediteransko bilje. Tu su sastavnice mediteranske makijske flore, kao što su: česmina (Quercus ilex L.), planika (Arbutus unedo L.), zelenika (Phillyrea latifolia L.) i jasen (Fraxinus sp.). Osim navedenih nalazimo i zajednice somine (Juniperus phoenicea L.), podivljalog ružmarina (Rosmarinus officinalis L.) i tršlje (Pistacia lentiscus L.). Trnovita mlječika (Euphorbia spinosa L.), mirisno smilje (Helicrysum italicum L.), kadulja (Salvia officinalis L.), velecvjetna divizma (Verbascume densiflorum B.), krestašac (Polygola sp.) i primorski vrisak (Saturea montana L.) dodatno utječu na posebnost prostora.

Ljudski čimbenici

Uvjeti vinogradarske sredine su takvi da još više potenciraju utjecaj povoljnih prirodnih uvjeta. To se naročito ističe kod načina pripreme tla, podizanja i njege vinograda, sustava uzgoja, kakvoće grožđa i proizvodnje vina.

Osnivanje vinograda

Priprema terena za osnivanje novog vinograda obavlja se ručno ili manjim prikladnim strojevima. Rigolanje se izvodi neposredno nakon berbe ili u ranu zimu kako bi kiše primjereno navlažile tlo. Tijekom rigolanja (trapljenja) uklone se svi biljni dijelovi prethodnog raslinja, osobito u šumskoj krčevini. Izdvaja se veće kamenje za gradnju potpornih zidova terasa, a manje se iznosi uz vinograd ili zakopava u dublje slojeve tla. Danas se duboka obrada obavlja manjim prikladnim strojevima.
Po označenim sadnim mjestima sade se korjenjaci ili prutići (reznice) podloge. Kod sadnje korjenjaka ili prutića cijepljenje se obavlja na stalnom mjestu, ovisno o bujnosti podloge, prve ili druge godine nakon sadnje. Ovakva se sadnja pokazala znatno povoljnijom obzirom na trajnost vinograda, u usporedbi sa sadnjom gotovih cjepova. Moguća je i sadnja gotovih cjepova vinove loze.
Kod primjene agresivnih tehnologija (ripanje i rigolanje) nije dozvoljena promjena povijesnog nasljeđa na krškim rebrima nagiba, jer se tim postupcima narušava i gubi identitet prostora, odnosno terroira na ZOI Dingač. Radi zadovoljavanja povijesnog nasljeđa (zaštita od erozije, prilagodba nagnutih terena ravnim) i vizualne slike krajobraznog prostora, potporni zidovi terasa moraju biti izgrađeni s izvornim materijalima sa dingačkih strmina.

Nije dozvoljeno navoženje zemlje iz drugih proizvodnih prostora jer se time mijenja fizikalno kemijski sastav tla, a time i autentičnost kakvoće vina.

Razmak sadnje

U starim je vinogradima razmak sadnje 1,0 x 1,0 m, što daje sklop oko 10.000 trsova po hektaru.

U novijim vinogradima razmak sadnje je 1,0 m -1,1m x 1,1m - 1,2 m. Uz ove razmake sadnje uzgojni prostor trsa iznosi 1,0 - 1,32 m^2. Uz ovakav sklop sadnje prosječan broj trsova po hektaru je 8.500.

Sustav uzgoja

Na području ZOI „Dingač“ u vinogradima se oblikuje račvasti oblik trsa visine 30 – 50 cm bez armature. Za račvasti uzgoj (En Gobelet) karakteristična su najčešće tri do četiri kraka s po jednim reznikom te s prosječno dva pupa po rezniku. Ovakav niski uzgoj sa slobodno rastućim mladicama idealan je za ovakve položaje, jer mladice s lišćem čine sjenu na površini tla i na taj način čuvaju vlagu u tlu. Obzirom na broj pupova po jednom kraku u prosjeku dolazi po sedam pupova po trsu.

Niže opterećenje je na slabijim terenima, a veće na dubljim, na kojima je i loza bujnija.

Radi zadržavanja krajobraznih strukturnih elemenata i povijesnog iskustva nisu dozvoljeni drugi sustavi uzgoja, pogotovo ne postavljanje stupova i žica u vinogradu.

Njega vinograda

Njega mladih vinograda prije i poslije cijepljenja prvenstveno podrazumijeva redovitu obradu kojom se sprječava razvoj korova i utječe na prekid kapilariteta, odnosno na očuvanje prijeko potrebne vlage u tlu.

Uz mladi trs se postavljaju drveni kolci (pritka, najčešće od somine) za koje se redovito privezuju mladice cijepa, a odstranjuju se one koje rastu iz podloge. Mladi se trsovi vežu početkom zime, a u tijeku zimske obrade skidaju se brandusi. Slijedeće se godine u proljeće precjepljuju oni trsovi koji nisu zadovoljili kriterije razvijenosti prethodne godine.

Stari se vinogradi orezuju od kraja prosinca pa tijekom siječnja i veljače.

Obrada klasičnom motikom je rijetka. Koriste se male motorne kopačice koje na strminama valja pridržavati konopcem. Prva se obrada, zajedno s gnojidbom, obavlja krajem zime, a kasnije u proljeće. Od početka vegetacije obavljaju se klasični zahvati zelenog reza (plijevljenje s odstranjivanjem nerodnih mladica i zaperaka u zoni grožđa).

Gnojidba se provodi mineralnim gnojivima odgovarajuće formulacije u malim do srednjim količinama te stajnjakom i drugim organskim gnojivima.

Zaštita od biljnih bolesti je minimalna. Na području Dingača, osim pepelnice, praktično drugih bolesti nema jer nema uvjeta razvoja. Protiv pepelnice koristi se elementarni sumpor kojim se tijekom vegetacije tretira 2 do 3 puta. Prvo tretiranje provodi se pri otvaranju pupova, drugo pred cvatnju i treće polovicom lipnja.

Proizvodnja vina

Grožđe se bere u najpovoljnijem trenutku dostignute kakvoće, potrebne koncentracije sladora i ukupnih kiselina te potrebne razine zrelosti ukupnih polifenolnih komponenti neophodnih za puninu kakvoće. Temeljem višedesetljetnih istraživanja i praćenja sladora i ukupnih kiselina u grožđu, može se ustvrditi da su te vrijednosti više – manje konstantne, te da minimalna koncentracija sladora u moštu, mjerena Babo-ovom moštnom vagom, ne smije biti ispod 19,5%, uz minimalnu koncentraciju ukupnih kiselina 4,0 g/l. Pri ovim vrijednostima preporučljivo je da na grozdu bude i 10 - 15 % prezrelih bobica koje daju poseban okus i miris vinu.
U godinama kada dođe do povećanja prosječnih vrijednosti bilo kojeg od pokazatelja rodnosti, što bi rezultiralo i povećanjem priroda grožđa/ha, treba se pristupiti u samom početku šare bobica reduciranoj berbi. Odstranjuje se dio grozdova na trsu te se očekivani prirod dovodi do razine ustanovljene računom iz svih pokazatelja rodnosti.
Grožđe se mulja i odvaja peteljkovina. Masulj se sumpori s najviše 5 g/hl sumpornog dioksida. U pravilu se koristi klasična tehnologija koja podrazumijeva istodobno odvijanje alkoholne fermentacije i maceracije masulja. Preporuča se primjena selekcioniranih autohtonih kvasaca, koji su izolirani na položaju Dingač.
Fermentacija protječe na temperaturi od 18 do 25 °C i traje 5 do 8 dana, što ovisi o smanjenju specifične težine mošta, intenzitetu obojenosti i organoleptičnim značajkama mladog vina.
Po izdvajanju samotočne frakcije, zaostala kruta frakcija masulja prebacuje se u prešu gdje se masulj ocijedi laganim stiskanjem. Ocijeđena količina mladog vina može varirati od 5 do 15%, ono se sljubljuje sa samotočnom frakcijom i čini ukupni randman.
Masulj se preša do kraja, a preševinska frakcija ne ulazi u proizvodnju vina sa ZOI „Dingač“.
Iskorištenje (randman) se kreće od 45% do najviše dopuštenih 60%. Tiha fermentacija se nastavlja u prikladnim posudama i traje otprilike mjesec dana.
Za vina koja ostaju na dužem dozrijevanju u bačvi i boci nedvojbeno je da će malolaktična fermentacija pridonijeti kvaliteti.

- <u>Detalji koji se odnose na kakvoću, ugled ili druge specifične karakteristike (Uredba 607/2009, čl. 7/2/b):</u>

Detalji koji se odnose na kakvoću

Boja vina prvenstveno je sortno određena. Po dubokoj, živoj, crvenoj boji, vina ZOI „Dingač“ su osebujna i razlikuju se od drugih vina sorte Plavac mali crni. Dingač je primjer utemeljenosti tradicionalnog naziva „crno vino“.
Grožđe s visokim sadržajem šećera daje vina bogata alkoholom no taj alkohol ne daje osjet paljenja. Iako u strukturi alkohola koji nastaju fermentacijom uvijek ima najviše etanola, jednostavnog alkohola koji je oštar te ako je osamljen strši, dajući osjet žarenja, paljenja i pečenja, kod vina ZOI „Dingač“ on nije nametljivo grub. Uz etanol, u fermentaciji se sintetiziraju

brojni drugi alkoholi od kojih je za organoleptični doživljaj vina osobito važan glicerol, kojim su ova vina bogata (do 14 g/l). Glicerol, kao viši alkohol velike gustoće i u odnosu na druge alkohole iznimne slatkoće, daje ovom vinu punoću i dodatni osjetilni dojam slasti.

Ova vina su u pravilu u kategoriji suhih vina, a ostatka šećera gotovo da i nema ili se on mjeri u nekoliko grama. Ako slador iz grožđa ne fermentira u potpunosti, proizvedeno polusuho vino također je iznimne kakvoće. Kod ovih vina slador ne prikriva možebitne nedostatke, grube i nezrele tanine u okusu ili nesklad kiselina već je posljedica iznimno visokog sadržaja šećera u grožđu.

Uvjeti proizvodnje grožđa na ZOI „Dingač“, količina priroda koja se mjeri u dekagramima po trsu, berbe koje se prema sadržaju šećera mogu zvati „predikatima juga“, daju izrazito ekstraktna vina. Minimalna količina ekstrakta u crnom suhom vinu je zakonski utvrđena (20 g/l). Dok je uobičajeni sadržaj ekstrakta kod vrhunskih crnih vina 23 do 25 g/l, vina s područja ZOI „Dingač“ uobičajeno sadrže preko 30 g/l ekstrakta. Najstarija praćenja sastava ovih vina, pri čemu posebno treba istaknuti šestogodišnje praćenje s ciljem izrade studije „Dingač - čuveno dalmatinsko vino“ daleke 1964. godine, pokazuju da ni najjednostavniji tehnološki pristup proizvodnji kao ni moderne enološke škole današnjice nisu značajno utjecale na promjenu biti i karaktera ovog vina.

Dojmu punoće vina može značajno doprinijeti i osjet trpkosti. Za ravnotežu okusa crnih vina najvažniji je odnos tvari slatkoće, kiselinskog sastava i fenolnih spojeva, prvenstveno tanina. Plavac mali crni kao sorta obiluje taninima i umijeće svakog proizvođača je proizvesti vino u kojem se oni neće agresivno isticati. U mladim vinima sa ZOI „Dingač“, pogotovo u onima čuvanim u drvu, uz intenzivan miris i taninski okus, prevladava i osjet stezanja koji ispunjava nepca, što se mijenja dozrijevanjem vina. Zrela vina postaju skladna, tanini mekani, a okus pun i zaobljen.

U kompleksnosti bouqueta vina prepoznaje se izvorni, sortni miris grožđa. U njemu dominiraju svježe note crvenog voća, ali se prepoznaju i plemeniti mirisi suhih bobica koje neizostavno karakteriziraju grožđe sa ZOI „Dingač“.

Lepršavost mladosti, izražajnost svježine i voćnosti, u zrelosti oplemenjuju medne note, miris najfinijih slastica, višanja i suhih šljiva. Dio dozrijevanja koji se odvija u drvetu obilježava svako vino, a kakvoća drva, veličina bačava i intenzitet paljenja drva utjecat će na mirisni profil vina. Vina ZOI „Dingač“ su plemenita vina sama po sebi, no dozrijevanje u drvu ih oplemenjuje i daje novu, nježniju notu vanilije, intenzivira začinsku nijansu i obogaćuje zrelo voćnu dimenziju.

Detalji koji se odnose na ugled proizvoda

Svoj glas vrsnosti vino Dingač baštini još iz 15. stoljeća kada je postizalo cijenu 3 do 4 puta višu od ostalih vina užeg i šireg proizvodnog područja. Usprkos nesređenim prilikama u proizvodnji i prometu vina u prošlosti, kada su se dalmatinska vina gotovo isključivo ocjenjivala prema sadržaju alkohola i prema tome se i plaćala, vino Dingač postizalo je uvijek znatno višu cijenu

od ostalih kvalitetnih crnih vina iz Dalmacije. Prema podacima trgovine na Pelješcu, cijena za 1 hl u periodu od 1900. do 1960 godine bile su:

Godina	Novčana jedinica	**Vino**		
		Dingač	Plavac (12,5 % vol.)	Crno (11 % vol.)
1900	Forinta	7	2	1,5
1910	Kruna	19	9	7
1920	Kruna	1400	400	300
1930	Dinar	400	100	80
1940	Dinar	1000	300	200
1950	Dinar	6000	4000	3000
1960	Dinar	25000	7400	5000

Nelojalna konkurencija stoljećima je zloupotrebljavala ime Dingač. Kako bi se zaštitili od zlouporabe, vinogradari iz Potomja zatražili su zaštitu imena i podrijetla vina Dingač.

Na temelju saveznog Zakona o vinu donesenog 1957. godine, Naredbom Sekretarijata Saveznog izvršnog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo FNRJ, br. 1252/2 od 19. rujna 1961. godine, zaštićeno je ime „Dingač".

Zatražena je i međunarodna zaštita imena i žiga „Dingač" pri Bureaux Internationaux Réunis pour la protection de la propriété Industrielle, Littéraire et Artistique, Genève (WIPO). Zaštita stupa na snagu 13. svibnja 1964. godine s brojem svjedodžbe 283600.

Na temu vina Dingač objavljeno je dosta stručnih radova i knjiga, a posebno treba istaknuti: „Dingač: čuveno dalmatinsko vino" autora: A. Gazzari i K. Pešut-Gligo (1964.) i monografiju „Dingač: priča o velikom hrvatskom vinu" autora: prof.dr.sc. Nikola Mirošević, prof.dr.sc. Tomislav Ladan, Branka Mihaljević, dipl.ing.agr, dr.sc. Frano Glavina, dr.sc. Ljiljana Gašparec-Skočić, prof.dr.sc. Vladimir Jelaska, Ivo Kirigjija, dipl.ing.agr., prof.dr.sc. Stanka Herjavec, dr.sc. Ivana Alpeza, dr.sc. Ignac Kulier, Božica Brkan, književnica, i Ivanka Čelar, dipl.ing.agr. (2008.).

Na mnogim izložbama vina sa Dingača su stekla mnoga prestižna priznanja od kojih treba naglasiti zlatnu medalju „de Grand Prix avez Medallie d'Or" koja je dodijeljena vinu Dingač obitelji Miličić iz Trstenika na Međunarodnoj izložbi (EKSPOSITION INTRANATIONALE) u Parizu 1930. godine.

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

Na području ZOI „Dingač" vinogradarstvo i vinarstvo imaju dugu i bogatu tradiciju, te predstavljaju najznačajniju granu poljoprivrede, koja je u prošlosti na ovim područjima značila život.

Zahvaljujući utjecaju blage mediteranske klime, vrlo povoljnim geološko pedološkim prilikama, specifičnim, osunčanim položajima vinograda koji tvore veličanstvene krajolike gdje se loza spaja sa morskim plavetnilom, stvoreni su specifični, gotovo idealni uvjeti za uzgoj vinove loze.

Klimatske prilike imaju značajnog utjecaja na ukupni tijek vegetacije, dinamiku dozrijevanja, i u konačnici, na kakvoću grožđa odnosno vina.

Zaključno, geološko pedološke prilike područja ZOI „Dingač“, ponajprije visoka koncentracija kalija u tlu, glavni je čimbenik kakvoće i posebnosti vina s ovog područja. Dodatno, na kakvoću utječu i uz vrlo povoljan mehanički sastav i struktura tla kao i svijetla boja površinskog sloja supstrata.

Cjelokupna flora ovog područja znatno se razlikuje od flore ostatka Dalmacije te uslijed klimatskih i geološko-pedoloških karakteristika biljke ovog područja imaju značajno intenzivniju aromu.

Mikroflora ovih vinograda ima velikog udjela u aromi, premda je specifično obilježje ovog vina vezano uz položaj. Prirodni uvjeti pod kojima se proizvodi grožđe za vino sa ZOI „Dingač“ su takvi da omogućuju postizanje vrhunske kakvoće. Od značajnog su utjecaja povoljne klimatske i mikroklimatske prilike, sastav tla, specifična flora područja kao i povoljna ekspozicija terena.

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 ovom specifikacijom proizvoda) 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 „Dingač“ (sustavna kontrola) obvezno prethodi fizikalno kemijsko i organoleptično ispitivanje kakvoće.

1) Fizikalno kemijski parametri kakvoće:

- relativna gustoća[1)],
- stvarna volumna alkoholna jakost[2)],
- ukupni suhi ekstrakt[1)],
- reducirajući šećeri[1)],
- ekstrakt bez šećera[2)],
- pepeo[2)],
- ukupna kiselost[2)],
- hlapiva kiselost[2)],
- pH[1)],
- slobodni sumpor-dioksid[1)],
- ukupni sumpor-dioksid[2)],
- 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. 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.

Organoleptično ispitivanje vina provodi se prema metodi 100 bodova. Konačna ocjena za pojedino vino je medijana.

Minimalni broj bodova za vino ZOI „Dingač“ je 82 bodova.

Najmanje 50% ocjenjivača, odnosno 3 od 5 ocjenjivača moraju potvrditi da je vino prepoznatljivo po posebnosti koja je najavljena.

Dodatni zahtjevi

Odstupanje od proizvodnje u demarkiranom području ZOI „Dingač“

Zbog reljefne specifičnosti područja ZOI „Dingač“, odnosno dislociranosti vlasnika vinograda i njihovih preradbenih kapaciteta, primarna se prerada, čuvanje i dorada vina može odvijati izvan granica ZOI „Dingač“, odnosno u neposrednoj blizini, ali isključivo unutar administrativnih granica općine Orebić i općine Trpanj.

Punjenje unutar demarkiranog područja

Zbog negativnih povijesnih iskustava nauštrb kvalitete proizvoda, poticanja gospodarske aktivnosti i stvaranja dodane vrijednosti proizvoda, te zadržavanja stanovništva na ovom području u cilju poticanja ruralnog razvoja, punjenje (pakiranje) se mora odvijati u neposrednoj blizini demarkiranog područja, odnosno unutar administrativnih granica općine Orebić i općine Trpanj.

Dodatne odredbe koje se odnose na označavanje

Prilikom označavanja se mogu koristiti nazivi vinogradarskih položaja unutar područja ZOI „Dingač“ (manje zemljopisne jedinice) ukoliko 85% grožđa

dolazi s istih. Slova za označavanje manje zemljopisne jedinice moraju biti minimalno 50% manja od onih koja se koriste za oznaku ZOI „Dingač“.

Dodatni izrazi koji se mogu koristiti za ZOI „Dingač“ su:
Klasiko – koristi se klasična tehnologija koja podrazumijeva protjecanje alkoholne fermentacije i maceracije masulja, te dozrijevanje vina najmanje 12 mjeseci, od čega najmanje 9 mjeseci u drvenoj bačvi i najmanje 3 mjeseca u boci.
Riserva – najbolja berba koja je ostavljena na dozrijevanje najmanje 24 mjeseca, od čega najmanje 18 mjeseci u drvenoj bačvi i najmanje 6 mjeseci u boci.

Vino sa ZOI „Dingač“ može se stavljati na tržište samo u bocama izrađenim od tamno zelenog ili smeđeg stakla, zapremine 0,375 l, 0,5 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 4,5 l, 6 l, 9 l, 12 l i 18 l.

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 “Dingač”:

Parametri	
Minimalna prirodna alkoholna jakost	13,5 % vol.
Maksimalna ukupna alkoholna jakost	18 % vol.
Minimalna stvarna alkoholna jakost	13,5 % vol.
Minimalna ukupna kiselost	4,0 g/l
Maksimalni ukupni sumpor-dioksid	200 mg/l
Maksimalna hlapiva kiselost	1,2 g/l
Minimalna količina suhog ekstrakta bez šećera	28 g/l
Minimalna količina pepela	2,5 g/l