

Existing Wine Names - Technical file

I. SINGLE DOCUMENT

1. NAZIV I VRSTA

a. Name(s) to be registered

Dingač (hr)

b. Geographical indication type:

PDO - Protected Designation of Origin

2. CATEGORIES OF GRAPEVINE PRODUCTS

1. Wine

3. DESCRIPTION OF THE WINE(S)

Dingač

Sažet tekstualni opis

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 svježeg pečenog kruha. To su vina zaokruženog, slabo hrapavo trpkastog okusa naglašene svježine.

Opća analitička obilježja

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	18
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	13,5
	4 u gramima po litri, izraženo kao vinska

<i>Najmanji ukupan sadržaj kiselosti:</i>	kiselina
<i>Najveći sadržaj hlapljivih kiselina izraženih kao octena kiselina:</i>	1,2
<i>Najveći ukupan sadržaj sumporovog dioksida:</i>	200

4. WINE MAKING PRACTICES

a. Osnovne enološke prakse

Osnivanje vinograda

<i>Type of oenological practice:</i>	Cultural practice
<i>Description of practice:</i>	
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

<i>Type of oenological practice:</i>	Cultural practice
<i>Description of practice:</i>	
Dozvoljeni sklop sadnje kreće se do 10.000 trsova po ha.	

Sustav uzgoja

<i>Type of oenological practice:</i>	Cultural practice
<i>Description of practice:</i>	
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

<i>Type of oenological practice:</i>	Cultural practice
--------------------------------------	-------------------

<i>practice:</i>	
<i>Description of practice:</i>	
Ampelotehnički zahvati (rezidba u zrelo, rezidba u zeleno, reduciranje grozdova) se koriste radi održavanja prinosa u granicama propisanim točkom e) specifikacije "Maksimalni urod po ha".	

b. Maximum yields

Dingač

<i>Maximum yield:</i>
48 hektolitara po hektaru

5. DEMARCATED AREA

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 km². Dužina je 8.070 m, a širina se kreće od 552 m u najužem dijelu, do 1386 m u najširem dijelu.

6. GLAVNE SORTE VINSKOG GROŽĐA

Plavac mali crni

7. OPIS POVEZNICE/POVEZNICA

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>
Zahvaljujući utjecaju blage mediteranske klime, vrlo povoljnim geološko pedološkim prilikama, specifičnim, osunčanim položajima vinograda koji tvore veličanstvene krajolike, 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.

8. OSNOVNI DODATNI UVJETI

Odstupanje od proizvodnje u demarkiranom području ZOI "Dingač"

<i>Legal framework:</i>	By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States
<i>Type of further condition:</i>	Derogation on the production in the demarcated geographical area
<i>Description of the condition:</i>	
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

<i>Legal framework:</i>	By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States
<i>Type of further condition:</i>	Packaging within the demarcated area
<i>Description of the condition:</i>	
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 vina

<i>Legal framework:</i>	By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States
<i>Type of further condition:</i>	Additional provisions relating to labelling
<i>Description of the condition:</i>	
Prilikom označavanja se mogu koristiti nazivi vinogradarskih položaja unutar područja ZOI „Dingač“ (manje zemljopisne jedinice) ukoliko 85% grožđa dolazi s istih. Slova moraju biti minimalno 50% manja od onih koja se koriste za oznaku ZOI „Dingač“.	

Dodatne odredbe koje se odnose na označavanje vina

<i>Legal framework:</i>	By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States
-------------------------	---

<i>Type of further condition:</i>	Additional provisions relating to labelling
<i>Description of the condition:</i>	
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.	

Dodatne odredbe koje se odnose na označavanje vina

<i>Legal framework:</i>	By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States
<i>Type of further condition:</i>	Additional provisions relating to labelling
<i>Description of the condition:</i>	
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.	

II. OTHER INFORMATION

1. OPĆE INFORMACIJE

<i>Equivalent term(s):</i>	
<i>Traditionally used name:</i>	No
<i>Application language:</i>	hrvatski
<i>Legal base for the transmission:</i>	Article 118s of R.(EC) No 1234/2007
<i>The present technical file includes modification(s) adopted according to:</i>	

2. PODACI ZA KONTAKT

a. Applicant details

<i>Applicant name and title:</i>	Ministarstvo poljoprivrede
<i>Legal status, size and composition (in the case of legal persons):</i>	Tijelo državne uprave
<i>Nationality:</i>	Croatia
<i>Address:</i>	78 Ulica grada Vukovara 10000 Zagreb Croatia
<i>Telephone:</i>	0038516106111
<i>Fax:</i>	0038516106550
<i>E-mail(s):</i>	office@mps.hr

b. Intermediary details

<i>Name of intermediary:</i>	Ministarstvo poljoprivrede
<i>Address:</i>	78 Ulica grada Vukovara 10000 Zagreb Croatia
<i>Telephone:</i>	0038516106111
<i>Fax:</i>	0038516106550
<i>E-mail(s):</i>	office@mps.hr

c. Interested parties details

--

d. Podaci o nadležnim nadzornim tijelima

<i>Naziv nadležnog nadzornog tijela</i>	Hrvatski centar za poljoprivredu, hranu i selo, Zavod za vinogradarstvo i vinarstvo
<i>Address:</i>	42 Jandrićeva 10000 Zagreb Croatia
<i>Telephone:</i>	0038514629222
<i>Fax:</i>	0038514629224
<i>E-mail(s):</i>	zvzv@hcphs.hr

e. Podaci o nadzornim tijelima

--

3. TRADITIONAL TERMS**a. Point a)**

--

b. Point b)

--

4. NUTS area

HR037	Dubrovačko-neretvanska županija
-------	---------------------------------

5. SPOREDNE SORTE VINSKIH GROŽĐA

--

6. SUPPORTING MATERIAL

a. Product Specification:

<i>Status:</i>	Attached
<i>File name:</i>	Specifikacija proizvoda - ZOI Dingač.doc

b. National decision of approval:

<i>File name:</i>	141 15 12 2010 Pravilnik ZOI i ZOZP, TI i označ. vina.mht
<i>Legal reference:</i>	NN 141/2010
<i>File name:</i>	31 16_03_2011 Pravilnik o izmjenama Pravilnika o ZOI i ZOZP, TI i označavanju vina.mht
<i>Legal reference:</i>	NN 31/2011
<i>File name:</i>	78 08 07 2011 Pravilnik o izmjenama Pravilnika o ZOI i ZOZP, TI i označavanju vina.mht
<i>Legal reference:</i>	NN 78/2011
<i>File name:</i>	120 31 10 2012 izmjene Pravilnika o ZOI.mht
<i>Legal reference:</i>	NN 120/2012

c. Other document(s):**d. Maps of the demarcated area****e. Napomena za Europsku komisiju****7. LINK TO THE PRODUCT SPECIFICATION**

<i>Link:</i>	http://www.mps.hr/UserDocsImages/VINO/ZOI/Dingač.pdf
--------------	---

8. LINK WITH E-BACCHUS

--