Ref. Ares(2016)4048033 - 02/08/2016

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

a) Naziv koji se zaštićuje:

Dalmatinska zagora

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 podregije Dalmatinska zagora na tržište dolaze kao kristalno bistra, svjetlijih nijansi žute do zlatno žute boje. Prevladavaju srednje alkoholna vina, nježnih i neutralnih aroma.
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.
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.
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, a prevladavaju vina modro crvene do rubinsko crvene boje, skladna, pitka, punog okusa, bogatih aroma i uravnoteženog intenziteta zrelosti tanina.
Desertna vina, dobivena su posebnim načinom prerade prezrelog ili prosušenog grožđa. Jače su alkoholna, te kompleksnog i bogatog mirisa i okusa.
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.

Zaštićena oznaka izvornosti „Dalmatinska zagora“ može se koristiti za vina, likerska vina, pjenušava vina i biser vina.

Najznačajniji fizikalno kemijski parametri nalaze se u Prilozima 1., 2. i 3. ove proizvodne specifikacije.

A) Tradicionalni izrazi koji se mogu koristiti za ZOI "Dalmatinska zagora" 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 i
   - "Desertno vino": specijalno vino dobiveno posebnim načinom prerade prezrelog, odnosno prosušenog grožđa.

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,
   - "Desertno vino": specijalno vino dobiveno posebnim načinom prerade prezrelog, odnosno prosušenog grožđa.

B) Tradicionalni izrazi koji se mogu koristiti za ZOI "Dalmatinska zagora" za pjenušava i biser vina:

1. 'Vrhunsko pjenušavo vino',
2. 'Kvalitetno biser vino'.

C) Korištenje ZOI „Dalmatinska zagora" za kategoriju likerskih vina:

Prilikom korištenja ZOI „Dalmatinska zagora" za kategoriju likerskih vina koristi se oznaka „Likersko vino". Nema odstupanja od pravila propisanih u Europskoj uniji.

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 9,5 %. Za desertna vina minimalna prirodna volumna alkoholna jakost je 16 %.
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 11 %. Za desertna vina minimalna prirodna volumna alkoholna jakost je 16 %.
Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

Likersko vino:
Svi enološki postupci za proizvodnju likerskih vina moraju biti u skladu s Uredbom Europskog parlamenta i Vijeća 1308/2013 i Uredbom Komisije 606/2009.

'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 „Dalmatinska zagora“ pokriva sljedeće gradove i općine: Jasenice, Obrovac, Ervenik, Kistanje, Stankovci, Polača, Benkovac, Lišane Ostrovičke, Škabrnja, Skradin, Knin, Kijevo, Civljane, Biskupija, Promina, Drniš, Ružić, Unešić, Sinj, Hrvace, Vrlika, Otok, Trilj, Dicmo, Muć, Dugopolje, Primorski Dolac, Prgomet, Lećevica, Klis, Imotski, Podbablje, Proložac, Lovreć, Zagvozd, Zmijavci, Runovići, Cista Provo, Šestanovac, Zadvarje, Lokvičići, Vrgorac.

ZOI „Dalmatiska zagora“ dijeli se na devet manjih zemljopisnih jedinica odnosno vinogorja:

- vinogorje Benkovac-Stankovci (Jasenice, Obrovac, Ervenik, Kistanje, Stankovci, Polača, Benkovac, Lišane Ostrovičke, Škabrnja);
- vinogorje Skradin (Skradin);
- vinogorje Knin (Knin, Kijevo, Civljane, Biskupija);
- vinogorje Promina (Promina);
- vinogorje Drniš (Drniš, Ružić, Unešić),
- vinogorje Sinj – Vrlika (Sinj, Hrvace, Vrlika, Otok, Trilj, Dicmo, Muć, Dugopolje);
- vinogorje Kaštelanska zagora (Primorski Dolac, Prgomet, Lećevica, Klis);
- vinogorje Imotski (Imotski, Podbablje, Proložac, Lovreć, Zagvozd, Zmijavci, Runovići, Cista Provo, Šestanovac, Zadvarje, Lokvičići);
- vinogorje Vrgorac (Vrgorac).

e) Maksimalni urod po hektaru:

Maksimalni urod po hektaru za kvalitetna vina je 12 000 kg ili 8.400 l vina po hektaru.

Maksimalni urod po hektaru za vrhunska vina je 11 000 kg ili 6.600 l vina po hektaru.

f) Sorte vinove loze:

1. Bijele sorte:

Chardonnay, Debit, Graševina, Grenache blanc, Kujundžuša, Maraština, Medna, Muškat žuti, Okatica bijela, Pinot bijeli, Pinot sivi, Pošip bijeli, Rkaciteli, Sauvignon, Trbljan, Trebbiano Toscano, Viognier bijeli, Zlatarica, Žilavka.

2. Crne sorte:

Alicante Bouschet, Babić, Blatina, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Carignan, Cinsaut, Glavinuša, Grenache noir, Lasina, Merlot, Mourverdre, Muškat crveni, Ninčuša, Pinot crni, Plavac mali crni, Plavina, Svrdlovina crna, Syrah, Tribidrag, Trnjak, Vranac.

Najzastupljenije sorte koje se uzgajaju u Dalmatinskoj zagori od bijelih sorata su: Debit, Kujundžuša, Trebbiano toscano i Maraština, dok su od crnih sorata najzastupljenije Plavina, Merlot, Syrah, Grenache noir, Cabernet sauvignon i Babić.

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

ZOI „Dalmatinska zagora“ pripada prostoru izrazitog krša i nema trajnih vodenih tokova. Uglavnom se sastoji od razmjerno niskih uzvisina, malenih udolina i polja između njih, koji se pružaju u smjeru istok - zapad. Brda su gola ili prekrivena šikarom i niskom šumom. Obradive površine nalaze se u poljima, koja su bitno različita po taložinama kojima su ispunjena, a prema tome i tlima koja su nastala na tim različitim podlogama.
Tla u Dalmatinskoj zagori su vrlo heterogena i odlikuju se različitim fizikalno-kemijskim karakteristikama teksture, agregatne strukture, dostupnosti hranjiva, sadržaju organske tvari, efektivne dubine, pH, dreniranosti i dostupnosti vode.
Litološki sastav na kojima su tla razvijena je uglavnom vapnenac i manje dolomit.

U krškim poljima razvijena su duboka aluvijalna tla. Tekstura tih tala kreće se od gline ilovače do pjeskovitih ilovača. Sadržaj vapna je vrlo promjenljiv. Krška polja vrlo često zahtijevaju hidrotehničke zahvate u svrhu otklanjanja poplava i uređenja vodnog režima. Uz rubove polja razvijeni su slijedeći tipovi tala: crvenice, smeđa skeletoidna i skeletna tla, eluvirana tla, aluvijalno mineralna karbonatna tla i mineralno-organska tla (crnice) raspoređena duž mnogih dolaca, vrtača i drugih reljefnih oblika.

Klima

Klima je submediteranska, a na imotskom i vrgoračkom području mediteranska.

Srednja godišnja temperatura je oko 13,3°C, a u tijeku vegetacije iznosi od 18,7°C. Raspon suma efektivnih temperatura u vegetacijskom razdoblju (od IV. do X. mjeseca) se kreće od 1650 do 2000 °C. U tijeku godine padne oko 1260 mm oborina. Najviše padalina ima u hladnijem dijelu godine, u jesen i zimi. Zbog male količine padalina ljeti ima sušnih razdoblja. Padaline su uglavnom u obliku kiše.

Ljudski čimbenici

Povijesni razvoj vinogradarstva i vinarstva

Na području Dalmatinske zagore vinogradarstvo i vinarstvo imaju dugu i bogatu tradiciju.

Tradicionalni i konzervativni način uzgoja loze i proizvodnje vina, kakav je bio stoljećima prisutan posvuda na Mediteranu, počeo se u Dalmaciji, pa tako i u Dalmatinskoj zagori, mijenjati kada je počela izgradnja tzv. industrijskih vinarija (a prve su 1948., izgrađene upravo u Dalmatinskoj zagori i to u Benkovcu i Imotskom) i sadnja plantažnih vinograda. Daljnji kvalitetan napredak u tom smislu dogodio se nakon što je Hrvatska postala samostalna i suverena država, kada se cementne cisterne zamjenjuju cisternama iz nehrđajućeg čelika, kada se počelo uz pomoć najsuvremenijih postrojenja prerađivati grožđe (pneumatski tijesak, kontrolirana fermentacija, mikrofiltracija itd.).

Sustav uzgoja

U podregiji Dalmatinska zagora pretežno prevladavaju sljedeći uzgojni oblici: račvasti uzgojni oblik (En Gobelet), lepeza, Guyot, dvokraki uzgojni oblik i Kordonac (jednostrani i dvostrani).

Struktura proizvođača

Strukturu proizvodnje vina u Dalmatinskoj zagori uglavnom karakteriziraju zadruge i velike vinarije, koje otkupljuju grožđe od obližnjih vinogradara.

Posljednjih godina u porastu je broj malih proizvođača sa vlastitim vinogradima i malim podrumima).

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 „Dalmatinska zagora“ najviše se proizvode bijela vina, a najzastupljenije sorte su Debit i Kujundžuša, dok su od crnih sorata najzastupljenije Plavina, Merlot, Syrah, Grenache noir, Cabernet sauvignon i Babić.

Najvažnija organoleptična svojstva bijelih vina Dalmatinske zagore su: kristalno bistra vina, svjetlijih nijansi žute do zlatno žute boje. Prevladavaju srednje alkoholna vina, nježnih i neutralnih aroma.
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.
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.
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.

Najvažnija organoleptična svojstva crnih vina Dalmatinske zagore su: bistra vina, gdje prevladavaju vina modro crvene do rubin crvene boje, skladna, pitka, punog okusa, bogate arome i uravnoteženog intenziteta zrelosti tanina.
Desertna vina, dobivena su posebnim načinom prerade prezrelog ili prosušenog grožđa. Jače su alkoholna, te kompleksnog i bogatog mirisa i okusa.
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.

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

Na području Dalmatinske zagore vinogradarstvo i vinarstvo imaju dugu i bogatu tradiciju, a zahvaljujući utjecaju submediteranske klime, a u području Imotskog i Vrgorca i mediteranske klime, te plodnim tlima, preporučene sorte za ZOI „Dalmatinska zagora“ imaju redovitu i dobru rodnost.

Podregija Dalmatinska zagora smještena je u zaleđu planina Kozjak, Mosor i Biokovo te obuhvaća područje Benkovca, Drniša, Knina, Promine, Sinja, Vrlike, Imotskog i Vrgorca te Kaštelansku zagoru. Od mora je dijele planinski lanci pa je ovdje utjecaj mora bitno manji nego li u priobalnim podregijama. Prikladni vinogradarski položaji su na obroncima planina Svilaja i Promina kao i u Petrovom, Imotskom, Sinjskom i Vrličkom polju. U poljima su tla često aluvijalnog i koluvijalnog porijekla, a na ostalim područjima najčešće nalazimo crvenice i smeđa tla na vapnencu.
Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ljeta su duga i topla s visokom sumom aktivnih temperatura (od 1650 do 2000 °C) i velikim brojem sunčanih sati, što omogućuje dozrijevanje kasnijih sorata grožđa, III i 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.
Geološki sastav tla s udjelom skeleta i velike stjenovite površine oko krških polja utječu na više dnevne i niže noćne temperature nego u priobalju, što doprinosi dobrom nakupljanju šećera, ali i očuvanju kiselina u grožđu u kasnoj fazi zrenja, osobito u fazi prije berbe. Zbog toga su vina Dalmatinske zagore nešto svježija s većim sadržajem kiselina u odnosu na vina koja se proizvode u drugim područjima mediteranskog klimata. Vinogradi se većinom nalaze u krškim poljima na dubokim 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 mineralima i ekstraktom, a istovremeno zbog povoljne hidriranosti biljaka u doba zriobe grožđa, zadržavaju određenu svježinu i voćne arome. Vina su pitka i lagana dobrog sadržaja kiselina.

-kategorija: vino
Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ljeta su duga i topla s visokom sumom aktivnih temperatura (od 1650 do 2000 °C) i velikim brojem sunčanih sati što omogućava dozrijevanje sorata III i IV. epohe. 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.
Bijela vina su kristalno bistra, svjetlijih nijansi žute do zlatno žute boje. Prevladavaju srednje alkoholna vina, nježnih i neutralnih aroma. Mediteranska i submediteranska klima s visokom sumom aktivnih temperatura (od 1650 do 2000 °C) doprinosi dobrom nakupljanju šećera u grožđu te omogućava dozrijevanje sortama III i IV epohe dok struktura tla s udjelom skeleta i velike stjenovite površine oko krških polja uzrokuju veće razlike između dnevnih i noćnih temperatura u odnosu na priobalje i doprinose očuvanju kiselina u grožđu u kasnoj fazi zrenja, osobito u fazi prije berbe.
Crna vina su bistra vina, prevladavaju vina modro crvene do rubin crvene boje, skladna, pitka, punog okusa, bogate arome i uravnoteženog intenziteta zrelosti tanina. Ovakva svojstva vina nastaju kao posljedica utjecaja mediteranske i submediteranske klime, visokih dnevnih i niskih noćnih temperatura prije berbe kao rezultat strukture tla s udjelom skeleta i velikih

stjenovitih površina oko krških polja, što doprinosi dobrom nakupljanju šećera, ali i očuvanju kiselina u grožđu te optimalnoj polifenolnoj zrelosti i strukturi tanina.
Desertna vina su vina s visokim ostatkom šećera koji je podrijetlom isključivo iz grožđa. Zahvaljujući utjecaju mediteranske i submediteranske klime ljeta su duga i topla s visokom sumom aktivnih temperatura (od 1650 do 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.

-kategorija likersko vino:
Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ljeta su duga i topla s visokom sumom aktivnih temperatura (od 1650 do 2000 °C) i velikim brojem sunčanih sati. Nejednak godišnji raspored oborina omogućava suhe i tople jeseni i kasne berbe grožđa s vrlo visokim sadržajem šećera. Od takvog prezrelog i prosušenog grožđa proizvode se desertna vina.

-kategorija pjenušavo i biser vino:
Od najveće važnosti kod proizvodnje pjenušavog vina je izbor baznog vina pa se biraju svježa vina sa zadovoljavajućim sadržajem kiselina koja nastaju zahvaljujući utjecaju mediteranske i submediteranske klime, visokih dnevnih i niskih noćnih temperatura prije berbe koje su rezultat strukture tla s udjelom skeleta i velikih stjenovitih površina oko krških polja, što doprinosi dobrom nakupljanju šećera, ali i očuvanju kiselina u grožđu.

Od posebnog su ugleda vina s područja ZOI „Dalmatinska zagora“ koja su, sukladno donedavno važećem vinskom zakonodavstvu Republike Hrvatske, svrstavana u kategorije kvalitete „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (kvalitetno vino KZP) i posebno „Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (vrhunsko vino KZP), koje odgovaraju istoimenim tradicionalnim izrazima priznatima na nivou EU. Ovi tradicionalni izrazi podrazumijevaju visok stupanj kvalitete prepoznavane bez iznimke među potrošačima u Hrvatskoj i užoj regiji, ali i u ostatku Europe i svijeta.

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 „Dalmatinska zagora“

(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)],
- ugljik-dioksid: (tlak) za pjenušava i biser vina[2)],
- glicerol[1)] (samo kod određenih tipova vina),
- glukonska kiselina[1)], (samo kod određenih tipova vina),
- 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., Prilogu 2. i Prilogu 3. 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, kvalitetnih biser vina i likerskih 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

Prilog 1.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI "Dalmatinska zagora" (vina):

Parametri	KVKZP[1)]	VRKZP[2)]
Minimalna prirodna alkoholna jakost	9,5 % vol. Desertno vino: 16 % vol.	11 % vol. Desertno vino: 16 % vol.
Minimalna stvarna alkoholna jakost	9 % vol. Desertno vino: 9 % vol.	9 % vol. Desertno vino: 9 % vol.
Minimalna ukupna kiselost	3,5 g/l	3,5 g/l
Maksimalni ukupni sumpor-dioksid	Crno: 150 mg/l Bijelo + rosé: 200 mg/l *>5 g ostatka šećera/l:* Crno: 200 mg/l Bijelo + rosé: 250 mg/l Desertno vino <50 g/l šećera: 200 mg/l Desertno vino>50 g/l šećera: 300 mg/l	
Maksimalna hlapiva kiselost	Bijelo + rosé: 1,1 g/l Crno: 1,2 g/l Mlado vino: 1,1 g/l Desertno vino: 1,8 g/l	
Minimalna količina suhog ekstrakta bez šećera	Bijelo: 17 g/l Rosé: 18 g/l Crno: 19 g/l	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crno: 20 g/l
Minimalna količina pepela	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

[1)] Kvalitetno vino KZP
[2)] Vrhunsko vino KZP

Prilog 2.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI “Dalmatinska zagora” (likerska vina):

Parametri	**Likersko vino**
Minimalna prirodna alkoholna jakost	12 % vol.
Minimalna ukupna alkoholna jakost	17,5 % vol.
Minimalna stvarna alkoholna jakost	15 % vol.
Maksimalna stvarna alkoholna jakost	22 % vol.
Minimalna ukupna kiselost	3,5 g/l
Maksimalni ukupni sumpor-dioksid	*< 5 g ostatka šećera/l:* 150 mg/l *>5 g ostatka šećera/l:* 200 mg/l l

Prilog 3.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI "Dalmatinska zagora" (pjenušava i biser vina):

Parametri	Vrhunsko pjenušavo vino	Kvalitetno biser vino
Minimalna ukupna alkoholna jakost kupaža	8,5 % vol.	Minimalna ukupna alkoholna jakost vina za proizvodnju biser vina 9 % vol.
Minimalna stvarna alkoholna jakost		7 % vol.
Ugljik-dioksid	najmanje 3 bara	od 1 - 2,5 bara
Sadržaj neprevrela šećera	- extra brut, od 0 od 6 g/L, - brut, manje od 12 g/L, - vrlo suho (extra sec, dry), između 12 i 17 g/L, - suho (sec, dry), između 17 i 32 g/L, - polusuho (demi sec), između 32 i 50 g/L, - slatko (doux), više od 50 g/L	
Minimalna ukupna kiselost	3,5 g/l	3,5 g/l
Maksimalni ukupni sumpor-dioksid	235 mg/l	