Ref. Ares(2016)4048165 - 02/08/2016

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

***a) Naziv koji se zaštićuje:***

Hrvatsko primorje

***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 Hrvatsko primorje na tržište dolaze kao kristalno bistra, svijetla vina zelenkasto žute boje, lagana, vrlo pitka, svježa, te ugodnih 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.

**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 alkoholne jakosti, te s intenzivno razvijenim sortnim aromama i bukeom.
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 „Hrvatsko primorje“ 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 “Hrvatsko primorje” 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 “Hrvatsko primorje” za pjenušava i biser vina:*

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

*C) Korištenje ZOI „Hrvatsko primorje“ za kategoriju likerskih vina:*

Prilikom korištenja ZOI „Hrvatsko primorje“ 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 „Hrvatsko primorje“ pokriva sljedeće gradove, općine i otoke: Lovran, Mošćenička Draga, Opatija, Matulji, Kastav, Čavle, Kraljevica, Viškovo, Bakar, Bribir, Crikvenica, Novi Vinodolski, Vinodolska općina, Rijeka, Kostrena, Karlobag, Senj, otok Krk, otok Rab, otoci Cres, Lošinj, Susak i lošinjska otočna skupina, otok Pag, otok Vir.
Zaštićena oznaka izvornosti „Hrvatsko primorje“ dijeli se na pet manjih zemljopisnih jedinica, odnosno vinogorja:

- vinogorje Opatija-Rijeka-Vinodol (Lovran, Mošćenička Draga, Opatija, Matulji, Kastav, Čavle, Kraljevica, Viškovo, Bakar, Bribir, Crikvenica, Novi Vinodolski, Vinodolska općina, Rijeka, Kostrena, Karlobag, Senj);
- vinogorje Krk (otok Krk);
- vinogorje Rab (otok Rab);
- vinogorje Cres-Lošinj (otoci Cres, Lošinj, Susak i lošinjska otočna skupina);
- vinogorje Pag (otok Pag i otok Vir).

***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:*

Bilan bijeli, Brajdica bijela, Chardonnay, Debit, Draganela, Gegić, Grenache blanc, Jarbola, Malvazija istarska, Maraština, Manzoni bijeli, Mejsko belo, Muškat žuti, Ošljevina, Pinot bijeli, Pinot sivi, Sauvignon, Semillon, Trbljan, Verdić, Volarovo, Žlahtina, Žumić.

*2. Crne sorte:*

Alicante Bouschet, Babić, Brajda crna, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Croatina crna, Debejan crni, Frankovka, Gamay bojadiser, Grenache noir, Hrvatica, Magrovina, Merlot, Muškat crveni, Muškat ruža crni, Nebiolo, Pinot crni, Plavac mali crni, Plavčina, Plavica, Plavina, Refošk, Rušljin crni, Sansigot, Syrah, Teran, Tribidrag, Trojišćina crvena.

Najzastupljenija sorta koje se uzgaja u području ZOI „Hrvatsko primorje“ je Žlahtina.

Od crnih sorata najzastupljenije sorte su Cabernet sauvignon i Plavina.

***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**

Reljef područja ZOI „Hrvatsko primorje“ karakteriziraju krški oblici sa strmim, kamenitim i terasastim površinama koji se izmjenjuju s krškim poljima. Nadmorska visina opada od najviših vrhova Učke i Viševice na sjeveru priobalnog područja prema jugu. Vinogradi su smješteni na nadmorskim visinama do 250 m, uglavnom uz obalno područje, na obroncima / terasama gdje su plitka tla nastala na vapnencima iz gornje krede, ili su (što se dogodilo nakon filoksere iza 1900. godine) preseljeni u plodne udoline (krška polja).

Tla područja ZOI „Hrvatsko primorje“ uglavnom su razvijena na vapnencima. Nailazi se na više tipova tla, a razvoj vinogradarstva se uglavnom odvija na pogodnim tlima kao što su najčešća crvenica tipična i lesivirana, zatim antropogena tla krša te rigolano tlo na lesu. Među umjereno ograničena pogodna tla područja, s obzirom na njihovu pliću ekološku dubinu i veće nagibe terena, ubrajaju se rendzina na laporu, kao i smeđe tlo na vapnencu i

dolomitu, distrično smeđe tlo na klastitima, rendzina na šljunku, smeđe tlo na vapnencu i dolomitu te rendzina na dolomitu i vapnencu.

Područje ZOI „Hrvatsko primorje“ specifično je u geološkom, geomorfološkom i pedološkom pogledu. Nije u potpunosti homogeno, pa se razlikuje nekoliko cjelina:

1) Vinodolska dolina s dnom kojeg ispunjaju flišne naslage i pliocensko-kvartarne taložine, dok su polja pokrivena mješavinom crvenice i rastrošnoga fliša;

2) u građi otoka Krka prevladavaju vapnenci gornje krede s plitkim borama dinarskog pružanja blagog naklona krila što regulira hidrologiju i akumuliranje trošljivog stjenovitog materijala neophodnog za razvoj tla. Kraški reljef otoka Krka išaran je crvenicom;

3) otok Rab sadrži dvije geomorfološki kontrastne strukture, kraške zaravni i brežuljkastu prodolinu (sinklinalu);

4) pučinski otoci područja ZOI „Hrvatsko primorje“, Unije – Srakane i Susak obilježeni su debelim naslagama kvartarnog pijeska nataloženog na okršenoj podlozi krednih vapnenaca. Na jugozapadnoj strani otoka Unija prostire se veliki zaravanak s debelim pokrovom sitnozrnog pijeska i prapora koji je stoljetnom antropogenizacijom pretvoren u plodno tlo. Geomorfološki specifičan fenomen u jadranskom arhipelagu, otok Susak karakteriziraju obradiva tla razrađena na sitnozrnom eolskom pijesku – praporu. Vapnenačka kamena potpovršina otoka zaravnjena je dugotrajnom i ravnomjernom erozijom koja je sve njegove okršene pore i pukotine napunila crvenicom. Crvenica na vodonepropusnoj okršenoj podlozi otoka Suska osigurava debelom pjeskovitom pokrivaču, koji je nanesen dugotrajnim djelovanjem vjetrova kroz povijest, manje-više neprekinutu vlažnost;

5) otok Pag karakteriziraju flišne naslage na dva gorska grebena (bila), zapadnom i istočnom. Oba grebena razbijena su u veće ili manje kraške zaravni koje, s obzirom na oskudnu vegetaciju, nalikuju kamenim pustinjama. Predjeli otoka Paga u kojima se nalaze vododržive taložine, uglavnom u središnjoj otočnoj sinklinali smještenoj između dva glavna otočna grebena, pogodne su razvoj poljoprivrede, odnosno vinogradarstva. Na podlozi vododrživih flišnih naslaga nastala su antropogena tla obogaćena crvenicom nanesenom sa susjednih karbonatnih zaravni zapadnog i istočnog bila. Na otoku Pagu postoji još nekoliko manjih sinklinala koje nalikuju udolinama.

## Klima

Srednja godišnja temperatura područja ZOI „Hrvatsko primorje“ kreće se oko 15,4 °C, u tijeku vegetacije iznosi oko 21,1 °C, a u prosjeku je veća je od 10 °C 268 dana. U tijeku godine padne oko 1200 do 1500 mm oborina, a čak i u srpnju prosječna količina ne pada ispod 60 mm. Relativno velika količina oborina kao posljedica velikog broja oblačnih dana reflektira se u nešto nižoj temperaturi i manjoj insolaciji (oko 2200 sati na godinu). Iako na cijelom ovom području padne dosta kiše, manji dio otpada na vegetacijsko razdoblje (travanj – rujan: prosječno oko 500 mm), pa suša u pojedinim godinama i na nekim položajima može umanjiti urod. Tome pridonosi i niska relativna

vlažnost i visoke temperature zraka, kao i propusnost tla, niske podzemne vode i malen sadržaj humusa u tlu.

Vidljive su razlike između klimatskih prilika priobalnog i otočnog dijela, ali i otoka međusobno, pa je na primjer godišnja količina oborina u gradu Omišlju na sjevernijem otoku Krku 1000 mm, dok je u gradu Pagu na istoimenom otoku na jugu područja 1200 mm. Spomenute različitosti posljedica su različitog geografskog položaja, ali i nadmorske visine, blizine ili udaljenosti mora, okrenutosti vjetrovima (buri i jugu koji na tim položajima uzrokuju posolicu), kao i osobito u pogledu već spomenute strukture i sastava tla. Bez obzira na navedeno, na cijelom području ZOI „Hrvatsko primorje“ prevladava prijelazna, blaga submediteranska klima karakteristična za područje sjevernog Jadrana, sa sušnim ljetima i kišovitom jeseni i zimom.

## Ljudski čimbenici

### Povijesni razvoj vinogradarstva i vinarstva

Kultura uzgoja vinove loze na području ZOI „Hrvatsko primorje“ prisutna je od davnina, što uz ostalo potvrđuju i pod morem registrirane lokacije potonulih galija s amforama koje su bile namijenjene za trgovinu vinom Sredozemljem, od kojih je najpoznatija ona u uvali otoka Paga, Vlaška mala. Brojni povijesni dokumenti potvrđuju važnost vinogradarstva i vinarstva u ovom kraju. Zapisi pjesnika Lukana (*Marcus Anneus Lucanus*, 1. stoljeće) o borbama između Cezara i Pompeja na otoku Krku navode da su prazne drvene bačve od johe, povezane dvostrukim lancima, poslužile Cezarovoj vojsci da pobjegne s opkoljenog otoka. Pretpostavlja se da su Iliri na otoku Krku prije dolaska Rimljana spremali vino u takve drvene bačve, a ne u zemljane posude kao Grci i Rimljani. Pretpostavlja se da naziv mjesta Novi Vinodolski dolazi od latinskog *Vallis* (dolina) *vineari* (vinski). Vinodolski zakonik iz 1288., a kasnije i Riječki statut iz 1530. godine znani su dokumenti koji su donijeli brojne odredbe o kontroli proizvodnje i prodaje vina (zabrana patvorenja vina, zabrana uvoza vina u grad Rijeku, itd.), a koje su potvrdile izuzetnu važnost vinogradarstva i vinarstva za ovo područje kroz povijest. Iz zapisa se može zaključiti da je vinski proizvod u srednjovjekovnom društvu, pa tako i u društvu Rijeke, imao i bitne funkcije drugačije od onih koju mu danas pridajemo. Vino je bilo jedan od stupova prehrane. Osim toga, u društvu obilježenom kršćanskom religijom vino je bila i krv Kristova (krštenje), što je veza koja je bila puno jača od simbolične. Vino je bilo i platežno sredstvo pa čak i temelj preživljavanja u složenom feudalnom srednjovjekovnom poreznom sustavu grada Rijeke. Od tuda i dogovor iz 1470. godine priora augustinskog samostana Damjana i Antuna Rosovića, prema kojemu potonji dobiva na upotrebu vinograd na Škurinjama te za uzvrat mora plaćati dva spuda vina na godinu. U to doba crkva počinje imati sve važniju ulogu u čuvanju i promicanju vinogradarstva te vlasnik velikih vinogradarskih površina.

Djela ljudskog umijeća i truda u uređenju vinogradarskih terena iz nešto novije povijesti također su odigrala važnu ulogu u stvaranju ugleda vinogradarske i vinarske proizvodnje ovog područja, o čemu svjedoče i danas, te privlače posjetitelje iz cijelog svijeta. Bakarske terase, odnosno

prezide, pregradni kameni suhozidi na padinama Bakarskog zaljeva, djelo su tradicionalne arhitekture i svakako spadaju među najljepše svjetske spomenike ljudskih ruku u prirodi. U njihovoj gradnji korišteno je okolno kamenje koje je slagano stepenasto bez vezivnih materijala, dok se na stvaranim terasama sadila vinova loza. Većina vinograda s bakarskih terasa danas više nije u funkciji: desetkovala ih je najprije filoksera, a zatim je kiša isprala zemlju s terasa. Ipak, prije 15-ak godina započela je njihova revitalizacija. Poznata atrakcija jesu i otočke gromače na svim značajnijim otocima područja. Gromače su tzv. suhozidi od stepenasto slaganog kamenja bez vezivnih materijala kojima su vinogradi štićeni od vjetrova bure i juga. Putopisac, kroničar i botaničar Dragutin Hirc (19 st.) u svojim se zapisima divio bujnosti vinograda ovog područja s obzirom na male površine zemlje u odnosu na kameniti kraški okoliš, hvalio „Primorca koji vapnenu stijenu pretvara mravljim marom u vinograd“, “kamen pretvara u bujnu oazu“, „kamen lomi i krši“, te opisao izgrađene prezide i gromače.

Slavna je i Bakarska vodica, pjenušavo vino koje se proizvodi(lo) u gradu Bakru i njegovoj okolici uglavnom od grožđa starih autohtonih sorti uzgojenog na Bakarskim terasama. O tome svjedoče brojni zapisi, kao npr. Naredba bana kraljevina Hrvatske, Slavonije i Dalmacije iz 1910., te Zakon o vinu s pravilnikom iz 1930. godine. Posebno je interesantna i poznata tadašnja (19. stoljeće) uloga žena u održavanju vinograda i proizvodnji Bakarske vodice. Muški članovi obitelji često su izbivali od kuće zaposleni u prekomorskim zemljama, na gradnji Sueskog kanala kao težaci, ili kao mornari na mnogim jedrenjacima te kalafati u mnogobrojnim brodogradilištima, pa su žene u vinogradima obavljale sve potrebne radove, od špricanja, sumporenja, plijevljenja i održavanja vinograda i podruma, do proizvodnje i prodaje vina.

Povijesni razvoj vinogradarstva i vinarstva na području ZOI „Hrvatsko primorje“ doživio je kroz povijest različite uspone i padove kao rezultat specifičnih geopolitičkih i ekonomskih previranja. Iako postoje dokazi da je na području primorske Hrvatske vinova loza uzgajana i prije, rimska kolonizacija značajno je unaprijedila razvoj vinogradarstva i vinarstva na ovom području o čemu govore (već spomenuti) zapisi. Specifičnost tamošnjih otoka je i ta što su prilikom najezde barbara (a i ostalih osvajača, kao npr. Turaka) bili zaštićeni, te ova grana proizvodnje nije doživjela veći pad. Nakon prihvaćanja kršćanstva vinogradarstvo i vinarstvo postaju još značajniji, što se nastavlja i u srednjem vijeku (Vinodolski zakonik, Riječki statut). Vrijedi istaknuti da je u 18. stoljeću carica Marija Terezija poticala sadnju vinove loze i dozvolila da se krči šuma zbog sadnje vinograda. Tako su kmetovi dolazili do vlasništva novih površina pod vinogradima i bili oslobođeni daća za određeno vrijeme, što je imalo značajan utjecaj na razvoj ove grane u specifičnim agroekološkim uvjetima ovog područja (kraški reljef išaran poljima, terase, itd.). U drugoj polovici 19. stoljeća filoksera dolazi i u Hrvatsku i zapadnu Europu, a u primorsku Hrvatsku, odnosno hrvatsko primorje nešto kasnije, pa se u to vrijeme, kao posljedica manje konkurencije, povećavaju površine i proizvodnja u Dalmaciji ali i npr. otoku Susku gdje je 1908. godine 96% njegove površine bilo pod vinovom lozom. U to vrijeme bila su cijenjena jaka crna vina što je utjecalo na razvoj

sortimenta. Vinska klauzula iz 1893. godine koja je omogućavala uvoz stranih vina bez carine, te pojava filoksere 1894. godine uzrokuju snažno opadanje broja i površine vinograda kao i proizvodnje. Navedeno se snažno odrazilo na sortiment jer su se prilikom revitalizacije uvele brojne strane sorte. Svjetski ratovi dodatno oslabljuju proizvodnju, dok novi društveni i ekonomski odnosi nakon II. Svjetskog rata također imaju značajan utjecaj: uvodi se planska poljoprivreda te se sortiment mijenja na način da se potiče sadnja visokoprinosnih kultivara, što uzrokuje propast mnogih autohtonih sorti unatoč visokoj kakvoći. Do 1990. godine individualna proizvodnja bila je usmjerena u lokalne zadružne vinarije, što je bio jedini mogući način poslovanja. Cjelokupna vinarska i vinogradarska proizvodnja ovog područja doživljava procvat, koji traje i danas, u devedesetim godinama prošlog stoljeća, kada privatni proizvođači, uključujući se u svjetske trendove, sade nove nasade i ulažu u nove tehnologije.

Danas su vina proizvedena na području ZOI „Hrvatsko primorje“ poznata i tražena zbog svoje specifične i iznimne kvalitete koja je rezultat specifičnih i jedinstvenih agroekoloških (pedoloških i klimatskih) uvjeta, ali i jedinstvenog načina uzgoja i proizvodnje, koji su također uvjetovani prirodnim čimbenicima, kao i duboko određeni poviješću i tradicijom. Današnja obiteljska gospodarstva, kao i veće vinarije, nastavak su višestoljetne (obiteljske) tradicije vinogradarstva i vinarstva, u kojima se danas tradicionalni način vinogradarstva kombinira s najsuvremenijim tehnologijama i praksama u vinarstvu.
Najčuvenija su vina ovog područja proizvedena od sorte Žlahtina, koja je danas jedan od najvažnijih brendova ovog područja, posebno otoka Krka. Najčešće su vina od Žlahtine suha, srednje jakosti, skladna (harmonična) okusa, a zbog ugodne toj sorti svojstvene arome ljupka su i pitka. Takva organoleptična svojstva iskazuju se posebno u prvoj i drugoj godini, što znači da ta vina najčešće nisu namijenjena za dulje dozrijevanje. U ovom je području poznata i proizvodnja pjenušavih vina od sorte žlahtina, od kojih je najinteresantnije i najpoznatije ono koje se proizvodi klasičnom metodom vrenja u boci, nakon čega najveći dio proizvodnog razdoblja u trajanju od jedne do tri godine provede u podmorju na dubini od oko 30 metara. Isto tako, na otoku Krku proizvodi se jedno od rijetkih biser vina u Republici Hrvatskoj Charmat metodom. Osim Žlahtine, većina preporučenih sorata ovog područja ZOI također daje prepoznatljiva vina visoke kakvoće.

Danas su priobalni dio a posebno otoci područja ZOI „Hrvatsko primorje“ poznata turistička destinacija u svjetskim okvirima. Višetisućljetna povijest, s nizom gradova i naselja, spomenika kulturne baštine, turističkim odredištima i ponudom poznatom turistima iz cijeloga svijeta i prelijepom prirodom, također je doprinijela ugledu i čuvenosti vina iz područja ZOI „Hrvatsko primorje“ u svijetu. Brojni prirodni fenomeni (pjeskoviti otočić Susak, Vransko jezero, prekrasni prirodni krajobrazi, itd.), uz već spomenuta djela ljudske upornosti uključujući terase i gromače, slikoviti su dio ovog područja koje već dugi niz godina privlači turiste nudeći im vina od autohtonih sorti grožđa Žlahtine, Gegića, Sušćana, Sušića, Maraštine, Plavine i drugih, kao i od introduciranih sorti.

Turistička ponuda u posljednjih dvadesetak godina dopunjena je dobro označenom vinskom cestom na otoku Krku koja nudi vrhunska i kvalitetna vina uz bogatu ponudu domaćih jela, a zahvaljujući i značajnom razvoju turizma tijekom cijele godine, a posebice u ljetnim mjesecima, bogata turistička ponuda privlači veliki broj turista koji rado odlaze u posjet obiteljskim vinarijama. Vinari na vinskoj cesti otoka Krka posjeduju vrlo dobro uređene kušaonice, a valja spomenuti i zanimljivu vinsko-turističku ponudu Poljoprivredne zadruge Vrbnik, koja uz poznatu vrbničku žlahtinu nudi i već spomenuto pjenušavo vino proizvedeno klasičnom metodom, pohranjeno i čuvano duboko pod morem.

**Sustav uzgoja**

Pretežiti sustav uzgoja vinove loze (uzgojni oblik) je jednokraki ili dvokraki Guyot, nešto manje Istarski jednokraki i dvokraki, te vrlo malo Kordonac kratkog reza, iako nema ograničenja. Najraširenije podloge su Kober 5bb, SO4, 420A, ali nema ograničenja, kao i za razmak sadnje i način rezidbe.
Prosječan broj trsova se kreće od 6000 do 7000/ha.

**Struktura proizvođača**

Strukturu proizvodnje vina na području ZOI „Hrvatsko primorje“ uglavnom karakteriziraju obiteljski podrumi, ali i nekolicina velikih vinarija. Obiteljski podrumi najčešće proizvode vino od grožđa iz svojih vinograda. Vina se prodaju i izravno na poljoprivrednim gospodarstvima, tako da postoji uska poveznica između turizma i proizvodnje vina. U svrhu toga, na otoku Krku ustrojena je dobro označena vinska cesta koja nudi vrhunska i kvalitetna vina uz bogatu ponudu domaćih jela, a zahvaljujući i značajnom razvoju turizma tijekom cijele godine, a posebice u ljetnim mjesecima, bogata turistička ponuda privlači veliki broj turista koji rado odlaze u posjet obiteljskim vinarijama ovoga područja.
Vinari na vinskoj cesti otoka Krka posjeduju vrlo dobro uređene kušaonice, a valja spomenuti i zanimljivu vinsko-turističku ponudu Poljoprivredne zadruge Vrbnik, koja uz poznatu vrbničku žlahtinu nudi i pjenušavo vino proizvedeno klasičnom metodom, pohranjeno i čuvano duboko pod morem.
Blizina Rijeke i dobra povezanost cestama i zračnom lukom omogućuje jednostavan dolazak na otok, koji je povezan sa kopnom krčkim mostom.

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

U području ZOI „Hrvatsko primorje“ prevladavaju bijele sorte grožđa. Najpoznatija, ekonomski najvažnija i najzastupljenija bijela sorta ovog kraja je Žlahtina, dok važno mjesto zauzima i Malvazija istarska. Od crnih sorata najzastupljenije u Cabernet sauvignon i Plavina.

Suvremeni agroekološki postupci u proizvodnji grožđa (uz manja opterećenja, a to znači i manje urode) i provedba berbe u optimalnom trenutku, svrstati će vina sorte Žlahtina u skupinu vina iznimne kakvoće.

Od sorte Žlahtina u ovom području poznata je i proizvodnja pjenušavih vina, od kojih je najinteresantnije i najpoznatije pjenušavo vino „Valomet“, koje se proizvodi klasičnom metodom vrenja u boci, a ta boca najveći dio proizvodnog razdoblja u trajanju od jedne do tri godine provede u podmorju na dubini od oko 32 m gdje vladaju vrlo male temperaturne oscilacije.

Kao glavna organoleptična svojstva bijelih vina ovog kraja ističu se kristalno bistra vina, zelenkasto žute boje, lagana, svježa, te ugodnih aroma.
Desertna vina dobivena su posebnim načinom prerade prezrelog ili prosušenog grožđa. Intenzivnijih su nijansi žute boje, 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.

Kao glavna organoleptična svojstva crnih vina ovog kraja ističu se bistra vina, različitog intenziteta rubin crvene boje, srednje alkoholne jakosti, te s intenzivno razvijenim sortnim aromama i bukeom.
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.

Od posebnog su ugleda vina s područja ZOI „Hrvatsko primorje“ 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. ZOI „Hrvatsko primorje“ istovjetno je nazivu vinogradarske podregije Hrvatska primorje, te su vina ovog kraja već itekako prepoznatljiva i ugledna među potrošačima diljem svijeta pod tim nazivom.

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

ZOI „Hrvatsko primorje“ obuhvaća područje od Plominskog zaljeva do Novog Vinodolskog te kvarnersku otočnu skupinu.

Kao posljedica tisućljetnog utjecaja i međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika, na području određenom ZOI „Hrvatsko primorje“ proizvode se visokokvalitetna vina posebnih svojstava jedinstvenih u svijetu.

Jedinstvena geološka i geomorfološka podloga, uključujući i pedosferu, bila je osnova za razvoj jedinstvenog poljoprivrednog prostora područja ZOI „Hrvatsko primorje“. Kada se uzme u obzir da područje karakterizira neponovljivi sklop nekoliko geoloških i geomorfoloških cjelina sa zajedničkim obilježjima kao što su krški oblici sa strmim, kamenitim i terasastim površinama koji su išarani krškim poljima, pedosfera koju na područjima gdje se vinova loza uspješno uzgaja čine crvenica tipična i lesivirana, antropogena tla krša te rigolano tlo na lesu, te specifična blaga submediteranska klima sa sušnim ljetima i kišovitom jeseni i zimom bez ekstremno visokih i ekstremno niskih temperatura koja je uvjetovana blizinom Jadranskog mora te vjetrovima burom i jugom, jasno je da su prirodni uvjeti u kojima se vinova loza uzgaja u ZOI „Hrvatsko primorje“ jedinstveni i neponovljivi u svjetskim okvirima, što izravno pridonosi jedinstvenoj kakvoći i senzorskim značajkama vina koja se od njega proizvode.

Prijelazna mediteranska klima sa svojim obilježjima stvara povoljne klimatske uvijete za uzgoj vinove loze. Srednja temperatura zraka u tijeku vegetacije iznosi oko 21,1 °C, a u prosjeku je veća je od 10 °C 268 dana. Za razliku od južne obalne Hrvatske, godišnja količina oborina je izdašna, tijeku godine padne oko 1200 do 1500 mm oborina, a čak i u srpnju prosječna količina ne pada ispod 60 mm. Ova količina oborina ne utječe negativno na vinovu lozu jer su tla pretežno plićeg profila, ocjedita i slabije vododržnosti zbog malog udjela glinastih čestica. Ovakvi agroklimatski uvjeti omogućavaju proizvodnju svježijih laganih vina dobro izbalansiranih kiselina, no zahvaljujući višim temperaturama u vegetaciji i toplim jesenima, moguće je proizvesti i alkoholnija vina, s puno više intenziteta i slojevitosti, pogodna za odležavanje.

Tople jeseni, niska vlažnost zraka zbog čestih vjetrova i dobre ocjeditosti tla omogućuju i kasne berbe grožđa. Od takvog prezrelog i prosušenog grožđa proizvode se desertna i likerska vina.

Izbor sortimenta ima veliku važnost, biraju se sorte II. i III. epohe koje dobro nakupljaju šećer. Također je bitno birati sorte jačih mladica zbog čestih jakih vjetrova. Sastav tla je vrlo heterogen, ali prevladava niski udio gline u tlu i veći udio pijeska, koji ponegdje prevladava (Susak), što omogućava proizvodnju ekstraktnijih vina naglašenijih aroma. Općenito možemo reći da su vina Hrvatskog primorja svježija i bogatija kiselinama od onih dalmatnskih. Utjecaj oceanskog zraka i veća godišnja količina oborina očituje se u svježini i pitkosti vina ovog područja.

-kategorija: vino

Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ali i oceanskog zraka na ovom području je  veća godišnja količina oborina u odnosu na Dalmaciju. Vina su zbog toga laganija, svježa i pitka, očuvanih primarnih aroma, umjereno alkoholna do alkoholna, srednje ekstraktna. Sortiment je posljedica dugogodišnjeg uzgoja vinove loze na ovim područjima, a mnoge sorte

smatraju se autohtonim za ovo područje (Žlahtina, Gegić, Sušćan, Sušić, Maraština, Plavina. Na ovom području dobro uspijevaju sorte II. III. epohe.
Bijela vina su najzastupljenija na ovom području, a najčešće se proizvode od sorte Žlahtina, dok važno mjesto zauzima i Malvazija istarska. Vina su bistra vina, zelenkasto žute boje, lagana, svježa, te ugodnih aroma, srednje alkoholna i alkoholna, skladnih i izbalansiranih kiselina.
Crna vina se najčešće proizvode od sorata Cabernet sauvignon i Plavina su ekstraktna, umjerene zrelosti tanina, sa dobrim sadržajem kiselina pa su pogodna za provođenje malolaktične fermentacije i za odležavanje u drvu.

Desertna vina su vina s visokim ostatkom šećera koji je podrijetlom isključivo iz grožđa. Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ali i oceanskog zraka na ovom području je veća godišnja količina oborina u odnosu na Dalmaciju. Dovoljna količina oborina i tople jeseni omogućavaju kasnije berbe i prosušivanje grožđa. Od takvog prezrelog i prosušenog grožđa s vrlo visokim sadržajem šećera (28-32%) proizvode se desertna vina, uglavnom od sorata Malvazija, Muškatne sorte, Žlahtina, koja su bogata, alkoholna, gusta, kompleksnih aroma i s većim sadržajem kiselina u odnosu na desertna vina Dalmacije.

-kategorija likersko vino:
Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ali i oceanskog zraka na ovom području je veća godišnja količina oborina u odnosu na Dalmaciju. Dovoljna količina oborina i tople jeseni omogućavaju kasnije berbe grožđa s visokim sadržajem šećera od kojeg se proizvode vina s višim udjelom alkohola koja se koriste za proizvodnju likerskih vina. 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.

-kategorija pjenušavo i biser vino:
Od najveće važnosti kod proizvodnje pjenušavog vina je izbor baznog vina pa se biraju svježija vina autohtonih i udomaćenih sorata (Žlahtina, Malvazija istarska) sa zadovoljavajućim sadržajem kiselina te izraženih i specifičnih sortnih aroma koja nastaju zahvaljujući općenito utjecaju mediteranske klime i kao i mikroklimatskih i pedoloških uvjeta pojedinog područja.

U pojedinim dijelovima područja ZOI „Hrvatsko primorje“ agroekološki uvjeti za vinogradarsku proizvodnju vrlo su pogodni, ali je u većini slučajeva marljivi ljudski rad uvjetovan specifičnim prirodnim uvjetima presudan za postignutu vrhunsku kvalitetu i specifičnost vina ovog kraja. Dovoljno je spomenuti povijesne primjere pobjede ljudske upornosti i rada nad prirodnim ograničenjima kao što su bakarske terase i otočke gromače. U današnje vrijeme proizvođači isto postižu prilagođavanjem proizvodnje specifičnim agroekološkim uvjetima pravilnom fertilizacijom tla i orijentacijom na izbor kvalitetne podloge, odabirom visokokvalitetnog i prikladnog sortimenta vinove loze, odabirom kvalitetnog uzgojnog oblika te sadnjom vinograda na pogodnim položajima, što osigurava postizanje dobre kakvoće grožđa, iz kojeg se suvremenim načinom vinifikacije dobivaju visoko kvalitetna vina sa jedinstvenim svojstvima.

S druge strane, burna geopolitička, društvena i ekonomska previranja izravno su se odražavala na vinogradarsko-vinarsku proizvodnju područja kroz povijest. Kolonizacija od strane rimskog carstva, prihvaćanje kršćanstva i uloga crkve, te povijesni zakoni kojima se štitila i razvijala domaća proizvodnja kao povoljni utjecaji s jedne, ratovi i planska poljoprivreda s druge strane, te konačan procvat privatne proizvodnje i individualne kreacije uz implementaciju svjetskih trendova u vinogradarstvu i vinarstvu nakon 1990. godine, primjeri su izravnog uplitanja ljudskog djelovanja u razvoj ove grane proizvodnje. Navedeno je zasigurno u velikoj mjeri odredilo tradicionalna poimanja, navike i postupke, površinu pod vinogradima, te odabir sortimenta kroz povijest pa tako i onaj današnji. Uz sve to, tradicionalna ograničenja i parametri kvalitete vina obavezni za 'kvalitetna vina KZP' i 'vrhunska vina KZP', korištenje najnovijih znanstvenih i stručnih spoznaja te suvremene opreme i tehnoloških rješenja u proizvodnji, kao i poznavanje karakteristika sorti te njihovog potencijala i ograničenja od strane proizvođača, uvjetovali su poseban i jedinstven pristup koji rezultira kakvoćom i senzornim značajkama vina s područja ZOI „Hrvatsko primorje“ jedinstvenim u svjetskim okvirima.

***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 „Hrvatsko primorje“ (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 “Hrvatsko primorje” (vina):

| Parametri | KVKZP[1)] | VRKZP[2)] |
|---|---|---|
| *Minimalna prirodna alkoholna jakost* | 9,5 % vol.<br>Desertno vino: 16 % vol. | 11 % vol.<br>Desertno vino: 16 % vol. |
| *Minimalna stvarna alkoholna jakost* | 9 % vol.<br>Desertno vino: 9 % vol. | 9 % vol.<br>Desertno vino: 9 % vol. |
| *Minimalna ukupna kiselost* | 3,5 g/l | 3,5 g/l |
| *Maksimalni ukupni sumpor-dioksid* | Crno: 150 mg/l<br>Bijelo + rosé: 200 mg/l<br><br>*>5 g ostatka šećera/l:*<br>Crno: 200 mg/l<br>Bijelo + rosé: 250 mg/l<br>Desertno vino <50 g/l šećera: 200 mg/l<br>Desertno vino>50 g/l šećera: 300 mg/l | |
| *Maksimalna hlapiva kiselost* | Bijelo + rosé: 1,1 g/l<br>Crno: 1,2 g/l<br>Mlado vino: 1,1 g/l<br>Desertno vino: 1,8 g/l | |
| *Minimalna količina suhog ekstrakta bez šećera* | Bijelo: 17 g/l<br>Rosé: 18 g/l<br>Crno: 19 g/l | Bijelo: 18 g/l<br>Rosé: 19 g/l<br>Crno: 20 g/l |
| *Minimalna količina pepela* | Bijelo: 1,4 g/l<br>Rosé: 1,5 g/l<br>Crno: 1,7 g/l | Bijelo: 1,5 g/l<br>Rosé: 1,6 g/l<br>Crno: 1,8 g/l |

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

## Prilog 2.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI “Hrvatsko primorje” (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:*<br>150 mg/l<br><br>*>5 g ostatka šećera/l:*<br>200 mg/l l |

## Prilog 3.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI "Hrvatsko primorje" (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,<br>- brut, manje od 12 g/L,<br>- vrlo suho (extra sec, dry), između 12 i 17 g/L,<br>- suho (sec, dry), između 17 i 32 g/L,<br>- polusuho (demi sec), između 32 i 50 g/L,<br>- 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 | |