Ref. Ares(2016)4047707 - 02/08/2016

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

a) Naziv koji se zaštićuje:

Prigorje-Bilogora

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 na tržište dolaze kao kristalno bistra, različitih nijansi žuto zelene boje, srednje su alkoholna, umjerenih kiselina, ekstraktna, te diskretnih do izraženih aroma (voćnih, cvjetnih, začinskih).
Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome koja se veže s plemenitom plijesni, osim kod kasne berbe. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava.
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, različitog intenziteta rubin crvene boje. Srednje su alkoholna, umjerene kiselosti, umjerenog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma.
Vina predikatnih berbi po svim temeljnim organoleptičnim svojstvima puno su kompleksnija, specifičnih aroma koje se vežu s plemenitom plijesni (osim kod kasne berbe), gusta su, viskozna i izuzetno bogatog sastava.

Zaštićena oznaka izvornosti „Prigorje-Bilogora“ može se koristiti za mirna, pjenušava vina i biser vina.

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

A) Tradicionalni izrazi koji se mogu koristiti za ZOI “Prigorje-Bilogora” 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.

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,
   - “Kasna berba”: vino proizvedeno od grožđa koje je ubrano u stanju prezrelosti kojemu mošt ima najmanje 94° Oe,
   - „Izborna berba“: vino proizvedeno isključivo od posebno izabranog grožđa kojemu mošt sadrži najmanje 105° Oe,
   - „Izborna berba bobica“: vino proizvedeno od izabranih, prezrelih i plemenitom plijesni napadnutih bobica kojemu mošt sadrži najmanje 127° Oe,
   - „Izborna berba prosušenih bobica“: vino proizvedeno od izabranih prosušenih bobica kojemu mošt sadrži najmanje 154° Oe,
   - „Ledeno vino“: vino proizvedeno od grožđa koje je ubrano pri temperaturi od najmanje -7°C (minus 7°C) i prerađeno u smrznutom stanju, a kojemu mošt sadrži najmanje 127° Oe.

B) Tradicionalni izrazi koji se mogu koristiti za ZOI “Prigorje-Bilogora” za pjenušava i biser vina:

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

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 8,5 %.
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 10 %.
Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

'Kasna berba':
Minimalni sadržaj šećera u moštu je 94° Oe.
Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

'Izborna berba':
Minimalni sadržaj šećera u moštu je 105° Oe.

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

'Izborna berba bobica':
Minimalni sadržaj šećera u moštu je 127° Oe.
Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

'Izborna berba prosušenih bobica':
Minimalni sadržaj šećera u moštu je 154° Oe.
Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

'Ledeno vino':
Minimalni sadržaj šećera u moštu je 127° Oe.
Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

'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 „Prigorje-Bilogora“ pokriva sljedeće gradove i općine: Dugo Selo, Brckovljani, Preseka, Vrbovec, Dubrava, Farkaševac, Gradec, Rugvica, Kalnik, Križevci, Sveti Petar Orehovec, Sv. Ivan Žabno, Gornja Rijeka, Koprivnica, Sokolovac, Rasinja, Koprivnički Ivanec, Koprivnički Bregi, Novigrad Podravski, Đurđevac, Virje, Kloštar Podravski, Podravske Sesvete, Kalinovac, Ferdinandovac, Molve, Novo Virje, Gola, Hlebine, Peteranec, Drnje, Legrad, Đelekovec, Bjelovar, Grubišno Polje, Veliki Grđevac, Kapela, Rovišće, Veliko Trojstvo, Nova Rača, Velika Pisanica, Severin, Šandrovac, Zrinski Topolovac, Sv. Ivan Zelina, Rakovec, Bedenica, Grad Zagreb sjeverno od Save.

ZOI „Prigorje -Bilogora“ dijeli se na šest manjih zemljopisnih jedinica odnosno vinogorja:

- vinogorje Dugo Selo – Vrbovec (Dugo Selo, Brckovljani, Preseka, Vrbovec, Dubrava, Farkaševac, Gradec, Rugvica);
- vinogorje Kalnik (Kalnik, Križevci, Sveti Petar Orehovec, Sv. Ivan Žabno, Gornja Rijeka);
- vinogorje Koprivnica – Durđevac (Koprivnica, Sokolovac, Rasinja, Koprivnički Ivanec, Koprivnički Bregi, Novigrad Podravski, Durđevac, Virje, Kloštar Podravski, Podravske Sesvete, Kalinovac, Ferdinandovac, Molve, Novo Virje, Gola, Hlebine, Peteranec, Drnje, Legrad, Đelekovec);

- vinogorje Bilogora (Bjelovar, Grubišno Polje, Veliki Grđevac, Kapela, Rovišće, Veliko Trojstvo, Nova Rača, Velika Pisanica, Severin, Šandrovac, Zrinski Topolovac);
- vinogorje Zelina (Sv. Ivan Zelina, Rakovec, Bedenica);
- vinogorje Zagreb (Grad Zagreb sjeverno od Save).

e) Maksimalni urod po hektaru:

Maksimalni urod po hektaru za kvalitetna vina je 11 000 kg ili 7.700 l vina po hektaru.

Maksimalni urod po hektaru za vrhunska vina je 10 000 kg ili 6.000 l vina po hektaru.

f) Sorte vinove loze:

1. Bijele sorte:

Chardonnay, Graševina, Johanniter, Kerner bijeli, Kleščec bijeli, Kraljevina, Manzoni bijeli, Merzling, Moslavac, Muškat bijeli, Muškat žuti, Phoenix, Pinot bijeli, Pinot sivi, Plavec žuti, Radgonska ranina, Rajnski rizling, Ranfol, Rizvanac, Sauvignon, Semillon, Silvanac zeleni, Solaris, Staufer, Škrlet, Traminac bijeli, Traminac crveni, Veltlinac crveni.

2. Crne sorte:

Alicante Bouschet, Blauburger, Cabernet cortis, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dornfelder, Frankovka, Gamay bojadiser, Gamay crni, Kadarka, Lovrijenac, Merlot, Muškat crveni, Pinot crni, Portugizac, Regent, Syrah, Zweigelt.

Od bijelih sorata najzastupljenija je Graševina, zatim Kraljevina, Rajnski rizling, Chardonnay, Ranfol, Sauvignon, Pinot sivi, Pinot bijeli i Silvanac zeleni.

Od crnih sorata najzastupljenija je Frankovka, a zatim Pinot crni i Cabernet sauvignon.

g) Pojedinosti koje se odnose na kakvoću i svojstva vina koje su uglavnom ili isključivo povezane sa zemljopisnim uvjetima uključujući prirodne i ljudske čimbenike:

- <u>Detalji koji se odnose na zemljopisno područje (Uredba 607/2009, čl. 7/2/a)</u>

Karakteristike tla

U ZOI „Prigorje-Bilogora“ najveći broj vinograda je lociran na blagim ili jače strmim položajima, pretežito okrenutim ekspoziciji istok-jugozapad na nadmorskoj visini od 150 do 400 m.n.v., a nastali su na obroncima planina Medvednica, Kalnik i Bilogora, krčenjem šuma. Zbog reljefa i vlasničkih struktura vinogradarske površine su male i time nepodobne za mehaniziranu obradu.

U tlima brežuljkastih terena Bilogore, glavna pedološka komponenta potječe od pliocenskih pijesaka i glina, pa zatim i od pleistocenskih prapora. Na jugoistočnim karbonatnim podbrežjima Medvednice i Kalnika nalaze se miocenske naslage (vapnenci, gline, sitnozrni pijesci), što je pogodovalo razvoju poljodjelstva, a posebice voćarstva i vinogradarstva u ovim krajevima.

Klima

Klima ovog područja svrstava se u umjereno kontinentalnu. Srednja godišnja temperatura kreće se od 11,2°C, a u tijeku vegetacije iznosi od 17,8°C. Raspon suma efektivnih temperatura u vegetacijskom razdoblju (od IV. do X. mjeseca) kreće se od 1250 – 1450 ºC. U tijeku godine padne oko 830 mm oborina (pola u doba vegetacije). Količine oborina dobro su raspoređene u tijeku godine s obzirom na to da više od 55% padne u tijeku vegetacije.

Ljudski čimbenici

Povijesni razvoj vinogradarstva i vinarstva

O uzgoju vinove loze na ovom području u prošlosti postoje brojni dokazi. Grčki geograf i povjesnik Strabon u djelu „Geog-rafija” spominje vinograde u Gornjoj Posavini, što je potvrda da se vinova loza uzgajala na ovim prostorima još i prije dolaska Rimljana, u doba Kelta i Ilira,. U vrijeme Rimskog carstva vinova loza se uzgajala na povišenim položajima, a proizvedeno vino prevozilo se do Ptuja i dalje po carstvu. Zbog konkurencije talijanskim vinima, car Domicijan zabranio je u novoosvojenim pokrajinama uzgajanje kvalitetnijih sorata vinove loze.

Značajan utjecaj na razvoj vinogradarstva odigrala je crkva. O tome svjedoče brojni dokumenti nakon utemeljenja biskupije u Zagrebu (mađ. kralj Ladislav, 1093.-1095.) i izdavanja Zlatne bule (Bele IV. 1242.) u kojoj se spominju vinogradi na južnim obroncima Medvednice i bačve vina koje su naseljenici Gradeca dužni dati kralju kada ide u Primorje. Postojali su tu i cehovi, bratovštine, crkveni redovi i ugovori kojima se vinogradi daju na uživanje (npr. od strane medvedgradskog kaštelana Mateja pojedinim građanima, 1273.) te drugi povijesni dokumenti, te dužna davanja vlastelinima (pinte), crkvi (lukno) i gradskoj upravi (daća), po čemu je razvidno da vinogradarstvo i vinarstvo na ovom području imaju dugu i bogatu tradiciju.

Sustav uzgoja

Pretežiti uzgojni oblik na ovom području je jednostruki i dvostruki Guyot.

Struktura proizvođača

Strukturu proizvodnje vina u ZOI „Prigorje-Bilogora“ uglavnom karakteriziraju mali obiteljski podrumi strukturirani kao obiteljska poljoprivredna gospodarstva. Navedeni obiteljski podrumi najčešće proizvode vino od grožđa iz svojih vinograda. Vina se uglavnom prodaju izravno na poljoprivrednim gospodarstvima ili u lokalnim ugostiteljskim objektima, tako da postoji uska poveznica između turizma i proizvodnje vina. U svrhu toga, ustrojene su dobro označene i po sadržaju prepoznatljive vinske ceste koje nude vrhunska i kvalitetna vina uz bogatu ponudu domaćih jela.

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):

U ZOI „Prigorje-Bilogora“ najviše se proizvode bijela vina, a najznačajnije i najzastupljenije sorte su Graševina, zatim Kraljevina, Rajnski rizling, Chardonnay, Ranfol, Sauvignon, Pinot sivi, Pinot bijeli i Silvanac zeleni. Kao glavna organoleptična svojstva bijelih vina ovog kraja ističu se: kristalno bistra vina, različitih nijansi žuto zelene boje, srednje su alkoholna, umjerenih kiselina, ekstraktna, te diskretnih do izraženih aroma (voćnih, cvjetnih, začinskih).
Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome koja se veže s plemenitom plijesni, osim kod kasne berbe. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava.
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.

Od crnih sorata među najzastupljenijim su Frankovka, Pinot crni i Cabernet sauvignon koja daju bistra crna, srednje alkoholna vina, umjerene kiselosti, umjerenog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma.
Vina predikatnih berbi po svim temeljnim organoleptičnim svojstvima puno su kompleksnija, specifičnih aroma koje se vežu s plemenitom plijesni (osim kod kasne berbe), gusta su, viskozna i izuzetno bogatog sastava.

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

Prigorje-Bilogora prostire se od južnih i istočnih obronaka Medvednice do Save, a Bilogora ime niske gore (s najvišim vrhom od tek 309 m.n.v), koja je svoje ime dala sedamdesetak kilometara dugom brežuljkastom krajoliku u

međuriječju Save i Drave što se s jedne strane naslanja na Kalnik (643 m.n.v.), a s druge na obronke Papuka (953 m.n.v.).

Najveći dio površina pod vinogradima nalazi se obroncima Medvednice, Kalnika i Bilogore, na blagim brežuljkastim terenima. Na području Bilogore glavna pedološka komponenta potječe od pliocenskih pijesaka i glina i pleistocenskih prapora, dok su na pribrežjima Medvednice i Kalničke gore na vapnencima taloženi miocenski vapnenci, pijesci i gline. Ovakva geološka građa i pedološka podloga pogodovala je razvoju vinogradarstva. Pogodna tla su duboka i ocjedita, povoljnog vodozračnog režima i dobrog kapaciteta za vodu, što uz godišnju količinu oborina od oko 830 mm od čega >55% padne u toku vegetacije, čini vrlo pogodne uvjete za vinogradarstvo. U tima s nepropusnim slojem (pseudoglej) provodi se rigolanje prije sadnje vinograda. Prosječna suma efektivnih temperatura tijekom vegetacije u regiji Prigorje-Bilogora kreće se od 1250 do 1450 ºC, što omogućava dozrijevanje sorata II i III. epohe. Utjecaj pojedine mikrolokacije, zajedno s drugim ekološkim čimbenicima i odabirom sorti, imaju odlučujući utjecaj na kvalitetu i organoleptičku specifičnosti (buket) vina iz ove regije.
Sve te geološke i klimatske raznolikosti rezultirale su velikim brojem različitih vina, od kojih su svima uobičajene karakteristike svježina, punoća i pitkost.

-kategorija vino:
Ekološki čimbenici, izbor sortimenta, te odgovarajuća tehnologija proizvodnje grožđa, osiguravaju visoki potencijal za proizvodnju vina vrhunske kakvoće. Kontinentalna klima s visokim dnevnim i nižim noćnim temperaturama u vrijeme prije berbe grožđa pogoduje proizvodnji svježih, pitkih vina s dobrim sadržajem i sastavom kiselina, izraženih voćnih i cvjetnih primarnih aroma. Tipična su dva vinska stila: prvi, koji karakteriziraju mlada, svježa, živahna vina, te drugi, koji karakteriziraju jednako osvježavajuća vina ali s puno više intenziteta, mineralnosti i slojevitosti, te s potencijalom za odležavanje.
Bijela vina su najzastupljenija na ovom području, najčešće se proizvode kao monosortna od sorata Graševina, Kraljevina, Rajnski rizling, Chardonnay, Ranfol, Sauvignon, Pinot sivi, Pinot bijeli, Silvanac zeleni.
Posebno se ističe autohtona sorta Kraljevina koja je karakteristična za Prigorje i Zelinski kraj te doživljava novu afirmaciju poslijednjih godina, daje svježa, pitka i lepršava vina nižih alkohola (oko 11% vol.) i nešto naglašenijih kiselina, najčešće suha. Od bijelih sorata treba istaknuti Sauvignon i Rajnski rizling. U ovoj regiji na ilovastim pijescima i vapnencima daju svježa vina intenzivnog teka koja uglavnom nisu odležavana u hrastovima bačvama, zbog čega su zadržale primarni sortni karakter. Pinot bijeli, Graševina i Silvanac iz ove regije. također daju prepoznatljiva svježa, lagana vina bogatija kiselinama.
Od crnih sorata među najzastupljenijim su Frankovka, Pinot crni i Cabernet sauvignon koja daju bistra crna, srednje alkoholna vina, umjerene kiselosti, umjerenog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma. Srednje su alkoholna, umjerene do visoke kiselosti, umjerenog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma. Zbog većih razlika u dnevnim i noćnim temperaturama vina su bogata kiselinama i pogodna su za provođenje malolaktične fermentacije, mliječna kiselina u vinu doprinosi harmoničnosti i punoći. Frankovka i Pinot crni pogodni su za proizvodnju rose vina.

U pojedinim godinama, zbog manje količine oborina u jesen te manjeg pritiska bolesti je od pojedinih sorata koje dobro nakupljaju šećer (Sauvignon, Pinot) moguće proizvesti predikatna vina. Za proizvodnju ovih vina grožđe se ostavlja u vinogradu iza tehnološke zrelosti, često i do zime. Sadržaj šećera u ovim vinima je visok i kreće se u moštu od najmanje 94° do 125° Oe. Vina predikatnih berbi po svim temeljnim organoleptičnim svojstvima puno su kompleksnija, specifičnih aroma koje se vežu s plemenitom plijesni (osim kod kasne berbe), gusta su, viskozna i izuzetno bogatog sastava. U ovoj regiji su bogatija kiselinama i živahnija u odnosu na predikate istočne Hrvatske.

-kategorija: pjenušavo i biser vino:
Ovo područje izuzetno je pogodno za dobivanje svježih i laganih pjenušavih vina, dobrog kiselinskog sastava i privlačnog aromatskog profila. Budući da se uglavnom proizvode od mješavina sorata, kompleksnog su i privlačnog mirisa i okusa.
Utjecaj kontinentalne klime očituje se kroz izražene i očuvane primarne sortne arome i kiselinski sastav vina.

Zahvaljujući strukturi proizvodnje vina u kojoj najveću ulogu imaju male obiteljske vinarije, osigurava se prenošenje znanja o tradicionalnim karakteristikama vina ovoga kraja.
Od posebnog su ugleda vina s područja ZOI „Prigorje-Bilogora“ 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 „Prigorje-Bilogora“ (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. i Prilogu 2. 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 i kvalitetnih biser 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 "Prigorje-Bilogora" (vina):

Parametri	KVKZP[1)]	VRKZP[2)]	Kasna berba	Izborna berba	Izborna berba bobica	Izborna berba prosušenih bobica	Ledeno vino
Minimalna prirodna alkoholna jakost	8,5 % vol.	10 % vol.	Mošt 94° Oe[3)]	Mošt 105° Oe[3)]	Mošt 127° Oe[3)]	Mošt 154° Oe[3)]	Mošt 127° Oe[3)]
Minimalna stvarna alkoholna jakost	8,5 % vol.	8,5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.
Minimalna ukupna kiselost	3,5 g/l	3,5 g/l	3,5 g/l	3,5 g/l	3,5 g/l	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		300 mg/l	350 mg/l	400 mg/l	400 mg/l	400 mg/l
Maksimalna hlapiva kiselost	Bijelo + rosé: 1,1 g/l Crno: 1,2 g/l Mlado vino: 1,1 g/l		1,2 g/l	1,2 g/l	1,8 g/l	1,8 g/l	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	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crno: 20 g/l	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crno: 20 g/l	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crno: 20 g/l	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crno: 20 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	Bijelo: 1,5 g/l Rosé: 1,6 g/l Crno: 1,8 g/l	Bijelo: 1,5 g/l Rosé: 1,6 g/l Crno: 1,8 g/l	Bijelo: 1,5 g/l Rosé: 1,6 g/l Crno: 1,8 g/l	Bijelo: 1,5 g/l Rosé: 1,6 g/l Crno: 1,8 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
[3)] Oechsla

Prilog 2.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI "Prigorje-Bilogora" (pjenušava 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	