Ref. Ares(2016)4047351 - 02/08/2016

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

a) Naziv koji se zaštićuje:

Srednja i Južna Dalmacija

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 Srednja i Južna Dalmacija na tržište dolaze kao kristalno bistra, svijetle do intenzivno žute boje, jače alkoholna, ekstraktna, blagih kiselina, aromatski bogata.

Desertna vina, dobivena posebnim načinom prerade prezrelog ili prosušenog grožđa, intenzivnijih su nijansi žute boje, jače alkoholna, te su 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, različitih nijansi granat crvene boje, alkoholno jaka, ekstraktna, različitog intenziteta zrelosti tanina, aromatski kompleksna i bogata.

Desertna vina, dobivena 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 „Srednja i Južna Dalmacija“ 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 "Srednja i Južna Dalmacija" 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
   - "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 "Srednja i Južna Dalmacija" za pjenušava i biser vina:

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

C) Korištenje ZOI „Srednja i Južna Dalmacija" za kategoriju likerskih vina:

Prilikom korištenja ZOI „Srednja i Južna Dalmacija" 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 „Srednja i Južna Dalmacija“ pokriva sljedeće gradove, općine, otoke i poluotoke: Kaštela, Trogir, Seget, Marina, Solin, Okrug, Split, Podstrana, Omiš, Makarska, Dugi Rat, Brela, Baška Voda, Podgora, Gradac, Tučepi, Metković, Ploče, Opuzen, Kula Norinska, Pojezerje, Zažablje, Slivno, Konavle, Župa dubrovačka, Dubrovnik, otok Šipan, otok Koločep, otok Lopud, otok Jakljan, Dubrovačko primorje, otok Mljet, poluotok Pelješac, otok Korčula, otok Lastovo, otok Vis, otok Hvar, otok Brač i otok Šolta.

ZOI „Srednja i Južna Dalmacija“ dijeli se na trinaest manjih zemljopisnih jedinica, odnosno vinogorja:

- vinogorje Kaštela-Trogir (Kaštela, Trogir, Seget, Marina, Solin, Okrug);
- vinogorje Split-Omiš-Makarska (Split, Podstrana, Omiš, Makarska, Dugi Rat, Brela, Baška Voda, Podgora, Gradac, Tučepi);
- vinogorje Neretva (Metković, Ploče, Opuzen, Kula Norinska, Pojezerje, Zažablje);
- vinogorje Komarna (Slivno);
- vinogorje Konavle (Konavle, Župa dubrovačka, Dubrovnik, otok Šipan, otok Koločep, otok Lopud, otok Jakljan, Dubrovačko primorje);
- vinogorje Mljet (otok Mljet);
- vinogorje Pelješac (poluotok Pelješac);
- vinogorje Korčula (otok Korčula);
- vinogorje Lastovo (otok Lastovo);
- vinogorje Vis (otok Vis);
- vinogorje Hvar (otok Hvar);

- vinogorje Brač (otok Brač);
- vinogorje Šolta (otok Šolta).

ZOI „Srednja i Južna Dalmacija“ pruža se uskim pojasom uzmorja od Trogira preko Makarske rivijere i dubrovačkog primorja do Konavala i Prevlake, uključujući sve srednjodalmatinske otoke i Elafite.

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:

Bogdanuša, Bratkovina, Cetinka, Chardonnay, Debit, Graševina, Grk, Kurtelaška bijela, Malvasija dubrovačka bijela, Maraština, Mladenka, Muškat žuti, Plavac mali sivi, Pošip bijeli, Prč, Rkaciteli, Trbljan, Trebbiano Toscano, Viognier bijeli, Vlaška, Vugava, Zlatarica, Žilavka.

2. Crne sorte:

Alicante Bouschet, Babica, Babić, Bratkovina crvena, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Crljenak viški, Drnekuša, Dobričić, Glavinuša, Kadarun, Ljutac, Merlot, Mourverdre, Muškat crveni, Muškat ruža crni, Ninčuša, Plavac mali crni, Plavina, Pošip crni, Syrah, Tempranillo, Tribidrag, Vranac.

Od bijelih sorata koje se uzgajaju na području Srednje i Južne Dalmacije najzastupljenije su: Pošip bijeli, Trbljan bijeli, Maraština, Trebbiano Toscano, Bogdanuša i Vugava.

Najzastupljenija crna sorta koja se uzgaja na području ZOI „Srednja i Južna Dalmacija“ je Plavac mali crni, dok su ostale najzastupljenije crne sorte: Plavina, Merlot, Vranac 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:

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

Karakteristike tla

Tla na području ZOI „Srednja i Južna Dalmacija“ 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.
Prevladavaju različiti tipovi tala: crvenice, smeđa tla na vapnencu, karbonatno-siva i smeđa tla na flišu. Na ograničenim lokalitetima na otocima i uz obalu razvijene su terasirane površine. Osobito značajne terase za uzgoj vinove loze su podignute na flišu i kvartnim šljuncima. Terase na kredinom vapnencu su također prisutne u ovom području, a karakterizira ih veći udio skeleta i manji udio sitnice.
U krškim poljima i riječnim dolinama primorskog pojasa 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. Neka od krških polja u području Srednje i Južne Dalmacije nalaze se uz obalu (delta Neretve, Konavosko polje) ili na otocima (Blato na Korčuli).

Klima

Na području ZOI „Srednja i Južna Dalmacija“ prevladava blaga mediteranska klima sa vrućim ljetima i blagim zimama. Srednja godišnja temperatura kreće se oko 16,9°C, a u tijeku vegetacije iznosi oko 21,8°C. Raspon suma efektivnih temperatura u vegetacijskom razdoblju (od IV. do X. mjeseca) je veći od 2000 °C. U tijeku godine padne oko 870 mm oborina, dok u vegetaciji padne oko 300 mm oborina. Količina padalina raste od otoka prema obali i od sjeverozapada prema jugoistoku. 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

Hrvati, koji su na ovo područje i do Jadranskog mora stigli početkom VII. stoljeća, prihvatili su od romaniziranih starosjedilaca kulturu vinove loze, a ta kulturna biljka, uz maslinu, vezala ih je uz ovo tlo i tako postala čuvaricom njihove nove domovine i hraniteljicom tamo gdje druge kulture nisu mogle opstati. U tijeku duge povijesti dalmatinskog vinogradarstva i vinarstva bilo je uspona i padova, da bi nakon pojave bolesti i štetnika, te propašću vinogradarstva u Francuskoj i Italiji (od 1852. do 1880.), potražnja za dalmatinskim vinima bila višestruko povećana, zbog čega se razdoblje od polovine XIX. do početka prvog desetljeća XX. stoljeća naziva razdobljem velikog procvata dalmatinskog vinogradarstva i vinarstva. Naime, u to je vrijeme u Dalmaciji bilo pod vinogradima oko 100.000 ha, s godišnjom proizvodnjom većom od 600.000 hl vina, od čega se više od 2/3 izvozilo. Kada su bolesti i poglavito štetnik trsna uš stigli i do dalmatinskih vinograda, i kada je potražnja vina u Francuskoj i Italiji prestala, jer se vinogradarstvo tamo obnovilo na novim osnovama (cijepljenjem na američku podlogu i

zaštitom od bolesti bordoškom juhom, sumpornim i drugim pripravcima), i kada je valjalo to isto učiniti i u Dalmaciji, na snagu je stupila tzv. “vinska klauzula” kojom se u tadašnjoj Austrougarskoj Monarhiji protežiraju i štite konkurentska umjesto domaća vina, pa dalmatinski vinogradari ostaju bez svog tradicionalnog tržišta (Beča, Praga, Graza i dr.). Osnivanje vinogradarsko-vinarskih zadruga u Dalmaciji (a prva takva vinarska zadruga u Dalmaciji, utemeljena je 1903. u Bolu, na otoku Braču) samo je djelomično pridonijelo opstanku vinogradarstva. U borbi za opstanak i preživljavanje, radno sposobni (a nerijetko i cijele obitelji) odlaze u prekomorske zemlje, a dalmatinsko vinogradarstvo naglo nazaduje, čemu pridonose i ratovi i tadašnja nerazumna gospodarska politika. To je razlog da su krajem XX. stoljeća vinogradarske površine i proizvodnja vina u Dalmaciji spale na četvrtinu onih iz razdoblja tzv. “velikog procvata”.

O drevnoj kulturi vinove loze i vina na jadranskom obalnom području, poglavito na dalmatinskim otocima svjedoče brojni sačuvani dokazi (vrčevi, kupe, plitice, zdjelice, amfore, kovani novac, reljefi u kamenu itd.), ali i pisani dokumenti (Strabon, Skilaks, Agatarhid, Athenai i dr.).

Sustav uzgoja

U podregiji Srednja i Južna Dalmacija pretežno prevladavaju sljedeći uzgojni oblici: račvasti uzgojni oblik (En Gobelet), lepeza, Guyot, dvokraki uzgojni oblik i Kordonac (jednostrani i dvostrani).
Vinova loza se, posebno na otocima, uzgaja između kamena, što čini prepoznatljiv hrvatski kulturni krajobraz.

Struktura proizvođača

Strukturu proizvodnje vina u području ZOI „Srednja i Južna Dalmacija“ uglavnom karakteriziraju zadruge i velike vinarije, koje otkupljuju grožđe od obližnjih vinogradara, dok se u zadnjih desetak godina počinju razvijati i obiteljski podrumi, od kojih su neki, zahvaljujući visoko kvalitetnim i specifičnim vinima postali poznati i izvan granica Republike Hrvatske.

Ekološki čimbenici, izbor sortimenta, sadnja vinograda na terasama i elitnim položajima te odgovarajuća tehnologija proizvodnje grožđa, osiguravaju visoki potencijal za proizvodnju vina vrhunske kakvoće.

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

Na području ZOI „Srednja i Južna Dalmacija“ najviše se proizvode crna vina, a najznačajnija i najzastupljenija sorta je Plavac mali crni, koja uzgojena na južnim padinama otoka, poluotoka i primorja te na terasama, daje vina iznimne kakvoće.

Najvažnija organoleptična svojstva crnih vina Srednje i Južne Dalmacije su: bistra vina, različitih nijansi granat crvene boje, alkoholno jaka, ekstraktna, različitog intenziteta zrelosti tanina, aromatski kompleksna i bogata.
Desertna vina, dobivena 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 bijelih sorata među najzastupljenijim je Pošip bijeli.
Pošip bijeli najbolje uspijeva na položajima zaštićenim od vjetra, ne podnosi vlažnu zemlju i osjetljiv je na peronosporu.
Vino proizvedeno od sorte Pošip bijeli najčešće je zlatnožute boje, jakog alkohola, punog i osebujnog okusa s izrazito svojstvenom aromom.
Od ostalih bijelih sorata među najzastupljenijim su Trbljan bijeli, Maraština, Trebbiano toscano, Bogdanuša i Vugava, koja daju kristalno bistra vina, svijetle do intenzivno žute boje, jače alkoholna, ekstraktna, blagih kiselina, aromatski bogata.
Desertna vina, dobivena posebnim načinom prerade prezrelog ili prosušenog grožđa, intenzivnijih su nijansi žute boje, jače alkoholna, te su 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.

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

Vinogradarstvo i vinarstvo razvijeno je na cijelom području ZOI „Srednja i Južna Dalmacija“.
Područje ZOI „Srednja i Južna Dalmacija“ pruža se uskim pojasom uzmorja od Trogira preko Makarske rivijere i dubrovačkog primorja do Konavala i Prevlake, uključujući sve srednjodalmatinske otoke i Elafite.
Na području Srednje i Južne Dalmacije vinogradarstvo i vinarstvo imaju dugu i bogatu tradiciju, a u ovim područjima predstavljaju najznačajniju granu poljoprivrede, koja je u prošlosti na ovim područjima značila život.
Vinogradi su često smješteni na iznimnim pozicijama.
ZOI „Srednja i Južna Dalmacija“ je, s obzirom na agroekološke uvjete, jedno od optimalnih vinogradarskih područja u srednjoj Europi. Na to ukazuje i činjenica o kontinuiranom uzgoju loze na ovim prostorima još od antičkih vremena.

Zahvaljujući utjecaju blage mediteranske klime sa sumom aktivnih temperatura većom od 2000 °C koja omogućava dozrijevanje sorata IV. i V. epohe, obilju sunca i mora te plodnim flišnim tlima, specifičnim, osunčanim položajima vinograda koji tvore veličanstvene krajolike gdje se loza spaja sa morskim plavetnilom, stvorena je velika pogodnost za uzgoj vinove loze, a posebice sorte Plavac mali crni.
Vina ovog područja su puna, alkoholna i ekstraktna blagih kiselina. Kiselinski profil vina preteže na stranu vinske kiseline, jabučne je vrlo malo, bitno je ispravno odrediti rok berbe kako bi se očuvale kiseline koje se u zriobi ubrzano razgrađuju zbog visokih temperatura, kako dnevnih, tako i noćnih. Sorte vinove loze koje se uzgajaju u ovom području osjetljivije su na vlagu, obzirom da u vegetaciji padne oko 300 mm oborina, a česta su i razdoblja suše. 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.
Velik je broj autohtonih sorata na ovom području (Plavac mali crni, Pošip, Grk, Malvasija dubrovačka, Tribidrag-Zinfandel). Plavac mali crni specifična je sorta koja izuzetne rezultate daje samo na iznimnim položajima južne i jugozapadne ekspozicije, dok na lošijim položajima „u polju“ daje sasvim prosječno vino.

-kategorija vino:
Mirna vina ovog područja su puna, alkoholna i ekstraktna blagih kiselina. Kiselinski profil vina preteže na stranu vinske kiseline, jabučne je vrlo malo, bitno je ispravno odrediti rok berbe kako bi se očuvale kiseline koje se u zriobi ubrzano razgrađuju zbog visokih temperatura, kako dnevnih, tako i noćnih. Sorte vinove loze koje se uzgajaju u ovom području osjetljivije su na vlagu, obzirom da u vegetaciji padne oko 300 mm oborina, a česta su i razdoblja suše.
Od bijelih sorata među najzastupljenijim je autohtona sorta Pošip bijeli. Pošip bijeli najbolje uspijeva na položajima zaštićenim od vjetra, ne podnosi vlažnu zemlju i osjetljiv je na peronosporu te je zbog ovih svojih karakteristika proširen na ovom području. Zbog male količine oborina u vegetaciji proširen je na ovom području.
Vino proizvedeno od sorte Pošip bijeli najčešće je zlatnožute boje, jakog alkohola, punog i osebujnog okusa s izrazito svojstvenom aromom.
Od ostalih bijelih sorata među najzastupljenijim su Trbljan bijeli, Maraština, Trebbiano toscano, Bogdanuša i Vugava, koja daju kristalno bistra vina, svijetle do intenzivno žute boje, jače alkoholna, ekstraktna, blagih kiselina, aromatski bogata.
Najvažnija organoleptična svojstva crnih vina Srednje i Južne Dalmacije su: bistra vina, različitih nijansi granat crvene boje, alkoholno jaka, ekstraktna, različitog intenziteta zrelosti tanina, aromatski kompleksna i bogata. Najcjenjenija su vina iznimnih vinogradarskih položaja na kojima je zasađena sorta Plavac mali crni koja je i najzastupljenija crna sorta koja se smatra autohtonom. Iznimne rezultate postiže samo na iznimnim škrtim vinogradarskim položajima južne i jugozapadne ekspozicije, uz primjenu kratkog reza i niskog opterećenja. Proizvođači ovog kraja uz date pedoklimatske uvjete tijekom stoljeća naučili su koje sorte odabrati i kako izvući ono najbolje iz njih.

Desertna vina su vina s visokim ostatkom šećera koji je podrijetlom isključivo iz grožđa. Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ljeta su duga i topla s visokom sumom aktivnih temperatura (više od 2000 °C) i velikim brojem sunčanih sati. Nejednak godišnji raspored oborina i suhe i tople jeseni omogućavaju dobru akumulaciju šećera i kasnije berbe grožđa jer je za proizvodnju desertnog vina potrebno minimalno 90°Oe. Nakon toga slijedi prosušivanje grožđa za što su također potrebne visoke temperature i niska vlažnost zraka. Od takvog prezrelog i prosušenog grožđa s vrlo visokim sadržajem šećera (28-32%) proizvode se desertna vina. Desertna vina s ovog područja karakteristična su zbog sortimenta koji ulazi u sastav vina te daje specifičan aromatski profil. Sorte ovog područja koje se pogodne za proizvodnju desertnog vina su Plavac mali crni, Plavina, Pošip, Maraština.

-kategorija likersko vino:
Zahvaljujući utjecaju mediteranske klime ljeta su duga i topla s visokom sumom aktivnih temperatura (više od 2000 °C) i velikim brojem sunčanih sati, a nejednak godišnji raspored oborina i suhe i tople jeseni omogućavaju kasne 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 vina autohtonih sorata (Pošip, Plavac mali crni) sa zadovoljavajućim sadržajem kiselina te izraženih i specifičnih sortnih aroma koja nastaju zahvaljujući općenito utjecaju mediteranske klime i kao i mikroklimaskih i pedoloških uvjeta pojedinog područja.

Dugogodišnja tradicija uzgoja vinove loze i proizvodnje vina na području ZOI „Srednja i Južna Dalmacija“, burna geopolitička i društvena previranja koja su se izravno odražavala na vinogradarsko-vinarsku proizvodnju, utjecaj znanosti i struke kroz odabir najpovoljnijeg sortimenta koji odgovara prirodnim uvjetima Srednje i Južne Dalmacije, te najpovoljnijeg načina uzgoja i tehnologije proizvodnje, neki su od ljudskih čimbenika koji su imali temeljni i presudni utjecaj na kakvoću i posebnost grožđa i vina na području ZOI „Srednja i Južna Dalmacija“.

Od posebnog su ugleda vina s područja ZOI „Srednja i Južna Dalmacija“ 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 „Srednja i Južna Dalmacija“ (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 "Srednja i Južna Dalmacija" (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 “Srednja i Južna Dalmacija” (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 "Srednja i Južna Dalmacija" (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	