Ref. Ares(2016)4048679 - 02/08/2016

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

***a) Naziv koji se zaštićuje:***

Zagorje-Međimurje

***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 do žute boje, srednje su alkoholna, umjerenih do visokih 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 do visoke 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 „Zagorje-Međimurje“ 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 “Zagorje-Međimurje” 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 “Zagorje-Međimurje” 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 „Zagorje-Međimurje“ pokriva sljedeće gradove i općine: Štrigova, Selnica, Sv. Juraj na Bregu, Gornji Mihaljevec, Sveti Martin na Muri, Mursko Središće, Podturen, Dekanovec, Domašinec, Belica, Čakovec, Nedelišće, Mala Subotica, Prelog, Vratišinec, Strahoninec, Orehovica, Pribislavec, Goričan, Kotoriba, Sveta Marija, Donja Dubrava, Donji Kraljevec, Donji Vidovec, Šenkovec, Varaždin, Vinica, Ivanec, Novi Marof, Varaždinske Toplice, Ljubišćica, Breznički Hum, Breznica, Visoko, Lepoglava, Bednja, Klenovnik, Maruševac, Donja Voća, Cestica, Jalžabet, Gornji Kneginec, Sveti Ilija, Beretinec, Vidovec, Petrijanec, Sračinec, Trnovec Bartolovečki, Martijanec, Ludbreg, Mali Bukovec, Veliki Bukovec, Sv. Đurđ, Đurmanec, Petrovsko, Krapina, Radoboj, Jesenje, Zlatar, Lobor, Mače, Zlatar Bistrica, Hrašćina, Budinščina, Konjščina, Mihovljan, Novi Golubovec, Veliko Trgovišće, Krapinske Toplice, Sveti Križ Začretje, Zabok, Bedekovčina, Klanjec, Kraljevec na Sutli, Kumrovec, Tuhelj, Zagorska Sela, Donja Stubica, Gornja Stubica, Marija Bistrica, Oroslavje, Stubičke Toplice, Pregrada, Hum na Sutli, Desinić, Zaprešić, Bistra, Jakovlje, Luka, Dubravica, Marija Gorica, Brdovec, Pušća.

ZOI „Zagorje-Međimurje“ dijeli se na deset manjih zemljopisnih jedinica, odnosno vinogorja:

- vinogorje Međimurje (Štrigova, Selnica, Sv. Juraj na Bregu, Gornji Mihaljevec, Sveti Martin na Muri, Mursko Središće, Podturen, Dekanovec, Domašinec, Belica, Čakovec, Nedelišće, Mala Subotica, Prelog, Vratišinec, Strahoninec, Orehovica, Pribislavec, Goričan, Kotoriba, Sveta Marija, Donja Dubrava, Donji Kraljevec, Donji Vidovec, Šenkovec);
- vinogorje Varaždin (Varaždin, Vinica, Ivanec, Novi Marof, Varaždinske Toplice, Ljubišćica, Breznički Hum, Breznica, Visoko, Lepoglava, Bednja, Klenovnik, Maruševac, Donja Voća, Cestica, Jalžabet, Gornji Kneginec, Sveti Ilija, Beretinec, Vidovec, Petrijanec, Sračinec, Trnovec Bartolovečki);
- vinogorje Ludbreg (Martijanec, Ludbreg, Mali Bukovec, Veliki Bukovec, Sv. Đurđ);
- vinogorje Krapina (Đurmanec, Petrovsko, Krapina, Radoboj, Jesenje);
- vinogorje Zlatar (Zlatar, Lobor, Mače, Zlatar Bistrica, Hrašćina, Budinščina, Konjščina, Mihovljan, Novi Golubovec);
- vinogorje Zabok (Veliko Trgovišće, Krapinske Toplice, Sveti Križ Začretje, Zabok, Bedekovčina);
- vinogorje Klanjec (Klanjec, Kraljevec na Sutli, Kumrovec, Tuhelj, Zagorska Sela),
- vinogorje Stubica (Donja Stubica, Gornja Stubica, Marija Bistrica, Oroslavje, Stubičke Toplice);
- vinogorje Pregrada (Pregrada, Hum na Sutli, Desinić);
- vinogorje Zaprešić (Zaprešić, Bistra, Jakovlje, Luka, Dubravica, Marija Gorica, Brdovec, Pušća).

***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:*

Belina Hižakovo, Chardonnay, Dišeća belina bijela, Graševina, Johanniter, Kerner bijeli, Kraljevina, Lipovina, Manzoni bijeli, Merzling, Mirkovača, Moslavac, Muškat bijeli, Muškat ottonel, Muškat žuti, Phoenix, Pinot bijeli, Pinot sivi, Radgonska ranina, Rajnski rizling, Ranfol, Rizvanac, Sauvignon, Semillon, Silvanac zeleni, Smudna belina, Sokol, Solaris, Stara hrvatska

belina, Staufer, Svetokriška belina, Traminac bijeli, Traminac crveni, Veltlinac crveni, Veltlinac zeleni, Zelenac slatki.

*2. Crne sorte:*

Alicante Bouschet, Blauburger, Cabernet cortis, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Frankovka, Gamay bojadiser, Kavčina crna, Lovrijenac, Merlot, Modra kosovina, Muškat crveni, Pinot crni, Portugizac, Regent, Syrah, Trollinger blau, Zweigelt.

Na ovom području većinom se uzgajaju bijele sorte, a najzastupljenija sorta je Graševina, zatim Rajnski rizling, Moslavac, Sauvignon, Ranfol, Chardonnay, Silvanac zeleni, Kraljevina, Pinot bijeli, Pinot sivi i Muškat žuti, dok su od crnih sorata najzastupljenije Pinot crni, Cabernet sauvignon i Frankovka.

***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**

Područje ZOI „Zagorje-Međimurje“ reljefno je vrlo raznoliko.

U području Hrvatskog zagorja najviši dijelovi (500 – 1000 m nadmorske visine) su hrptovi koji u osnovi ili na površini imaju mezozojske karbonate ili čak paleozojske metamorfite i eruptive. Osim navedenih gorja koja omeđuju Hrvatsko zagorje, tu su još i Kuna gora, Brezovica, Strahinčica i druge. Postoji nekoliko gorskih nizova koji se pružaju na pravcu istok-zapad. Maceljsko gorje i Ravna gora produžetak su Karavanki, a niz Rudnica – Desinićka gora – Kuna gora – Strahinčica – Ivanščica nastavak je Kamničkih Alpa. Najveći dio površina pod vinogradima nalazi se na brežuljkastim obroncima alpskog sustava, dok se manji dio vinograda smjestio u ravničarskom dijelu.

Veći dio Hrvatskog zagorja građen je od tercijarnih sedimenata (konglomerata, pješčenjaka, lapora) istaloženih uglavnom u jezerskom okolišu, koji su zbog svoje mekoće tekućicama znatno disecirani tako da je vertikalna raščlanjenost reljefa dosta velika.

Trošenjem peleozojskih kristalnih stijena, mezozoijskih glinovitih vapnenaca i različitih klastita, taložene su raznovrsne gline i sitnozrni pijesci, što je pogodovalo razvoju obradivih tala na tzv. „goricama“. Upravo iz tog razloga, vinogradarstvo ovoga kraja razvijeno je na osojnim padinama zagorskih brežuljaka koji su pokriveni diluvijalnim glinovito-pjeskovitim nanosima. Isto tako, izražena glinovitost tala (vododrživost) pogoduje uzgoju vinove loze.

Područje Međimurja je pretežito nizinski kraj u kojem dominiraju mlađe neogenske glinovito-pjeskovite taložine. Brežuljkasti reljef gornjeg Međimurja

pogoduje vinogradarstvu, pa se stoga i sve značajnije površine zasađene vinovom lozom nalaze u tom dijelu. Vinova loza uzgaja se na nadmorskoj visini od 240 do 330 m. Obzirom na veliku razvedenost ovoga područja, vinogradi su eksponirani prema svim stranama svijeta, različite inklinacije od ravnih platoa, blago nagnutih zaravni do srednje strmih padina.

Na području Varaždina i Ludbrega prevladavaju pretežito brežuljkasto-brdoviti predjeli, blagih do strmih nagiba različitih ekspozicija i nadmorske visine koja se kreće od 160 do 300 m. Vinogradi se nalaze u manjim ili većim skupinama na cijelom prostoru, gdje se nalazi mnoštvo dobrih vinogradarskih položaja na kojima je, uz pravilan odabir sorata, moguće postići zavidnu kakvoću grožđa, odnosno vina.

**Klima**

Ovo područje nalazi se na međi hladnog alpskog zraka i toplijeg juga.

Klima ovog područja svrstava se u vlažniju umjereno kontinentalnu s umjereno toplim ljetima i dosta kišovitim i hladnim zimama. Srednja godišnja temperatura kreće se oko 11,1 °C, a u tijeku vegetacije iznosi 17,4°C. Raspon suma efektivnih temperatura u vegetacijskom razdoblju (od IV. do X. mjeseca) kreće se od 1250 – 1450 ºC. U tijeku godine padne oko 890 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**

Uz pisane izvore, arheološke iskopine, nađene na prostoru Hrvatskog Zagorja dokazuju dugu tisućljetnu povijest vinove loze na ovom području. Vladavina Rimskog carstva, koja je trajala 4000. g. nije mimoišla ni ovo područje. Rimljani su ovdje donijeli vinovu lozu i podizali vinograde na obroncima planina.

U XIII. i XIV. st. zbog najezde Turaka vinogradarstvo i vinarstvo stagniraju. Tijekom povlačenja Turci su sjekli i uništavali vinograde, pa tek nakon njihovog povlačenja započinje obnova vinograda. Sve te povijesne okolnosti utjecale su u velikoj mjeri na razvoj poljoprivredne kulture, a pogotovo na razvoj vinogradarstva. Vrijedni podaci o gospodarstvenim čimbenicima u XVI. st., pa tako i o proizvodnji vina, dobiveni su zahvaljujući istraživanjima vezanim uz Seljačku bunu 1573. godine, a prema tim podacima je proizvodnja vina u drugoj polovici XV. i početkom XVI. st. bila veća od proizvodnje žitarica.

U XVII. st. dolazi do velikih promjena u životu feudalnih posjeda. Potpuni nestanak turske opasnosti, urota Zrinskih i Frankopana protiv habsburškog apsolutizma, želje feudalaca za modernijim načinom života u udobnijim rezidencijama ostavili su trag na svakodnevni život. Želja za udobnošću i raskošnim životom vremenski se podudarala sa pojavom kvalitetnijih vina. Dobro 'podrumarenje' je uznapredovalo, ali ne još u dovoljnoj mjeri.

Vinogradi su u to doba imali najveću vrijednost od svih vrsta poljoprivrednih površina i proizvoda.

U XIX. st. svladana je tehnika dobrog 'podrumarenja'. O vinogradarstvu i vinarstvu i proizvodnji vina raspravljalo se na velikom Vinskom saboru 4. rujna, 1894. g., u Beču na teme: „Oplemenjivane američke loze europskom“, „Vinifikacija ili o umjetnoj kvasini“ i „Aktualne prilike u trgovini vina“. U to vrijeme osnivaju se vinogradarsko-voćarske zadruge radi edukacije vinogradara i obnove vinograda poslije filoksere, te organiziranog i lakšeg izlaska na tržište.

**Sustav uzgoja**

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

**Struktura proizvođača**

Strukturu proizvodnje vina u ovom području uglavnom karakteriziraju mali obiteljski podrumi. Obiteljski podrumi najčešće proizvode vino od grožđa iz svojih vinograda. Vina se uglavnom prodaju izravno na poljoprivrednim gospodarstvima, 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.

Vina se uz izravnu prodaju u vlastitim podrumima plasira i u ugostiteljstvo lokalnog područja. Pojedini vinari plasiraju vina u grad Zagreb i druge regije Hrvatske te u inozemstvo.

Na području egzistira i nekoliko većih vinarija, a koje uz manje obiteljske vinarije predstavljaju nositelje vinarske proizvodnje ovog područja.

Ekološki čimbenici, izbor sortimenta, 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 „Zagorje-Međimurje“ najviše se proizvode bijela vina, a najznačajnije i najzastupljenije sorte su: Graševina, zatim Rajnski rizling, Moslavac, Sauvignon, Ranfol, Chardonnay, Silvanac zeleni, Kraljevina, Pinot bijeli, Pinot sivi i Muškat žuti.

Kao glavna organoleptične svojstva bijelih vina ovog kraja ističu se: kristalno bistra vina, različitih nijansi žuto zelene do žute boje, srednje alkoholna, umjerenih do visokih 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 Pinot crni, Cabernet sauvignon i Frankovka koja daju bistra vina, različitog intenziteta rubin crvene boje. Srednje su alkoholna, umjerene do visoke 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):

Najveći dio površina pod vinogradima nalazi se na brežuljkastim obroncima alpskog sustava, dok se manji dio vinograda smjestio u ravničarskom dijelu. Ovo područje je tijekom neogena i kvartara bilo obala Panonskog mora. Snažnom erozijom peleozojskih kristalnih stijena, mezozoijskih glinovitih vapnenaca i različitih klastita, taložene su raznovrsne gline i sitnozrni pijesci, što je pogodovalo razvoju obradivih tala na tzv. „goricama“. Upravo iz tog razloga, vinogradarstvo ovoga kraja razvijeno je na osojnim padinama zagorskih brežuljaka koji su pokriveni diluvijalnim glinovito-pjeskovitim nanosima. Isto tako, izražena glinovitost tala (vododržnost) pogoduje uzgoju vinove loze, uz dovoljnu godišnju količinu oborina (oko 890 mm) od čega preko 55% oborina padne tijekom vegetacije.

Prosječna suma efektivnih temperatura tijekom vegetacije u regiji Zagorje-Međimurje između kreće se od 1250 do 1450 ºC, što omogućava dozrijevanje sorata III. epohe (Graševina, Rajnski rizling, Moslavac, Sauvignon, Ranfol, Chardonnay, Silvanac zeleni, Kraljevina, Pinot bijeli, Pinot sivi, Muškat žuti).

Veći dio područja građen je od tercijarnih sedimenata (konglomerata, pješčenjaka, lapora) istaloženih uglavnom u jezerskom okolišu, koji su zbog svoje mekoće tekućicama znatno disecirani tako da je vertikalna raščlanjenost reljefa dosta velika Na svakoj litološkoj podlozi razvile su se bar tri vrste tla, koja se oranjem miješaju i daju jedinstveni profil tla ovisno o mikrolokaciji, a koja je snažno odražavaju u organoleptičkim karakteristikama vina iz tog područja. 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. Sudar kontinentalne i alpske klime uzrokuje veće razlike između dnevnih i

noćnih temperatura, što pogoduje proizvodnji svježih, pitkih vina s dobrim sadržajem i sastavom kiselina (veći udio jabučne kiseline) kiselina, izraženih voćnih i cvjetnih primarnih aroma. Vina s ovog područja su uglavnom pogodna za potrošnju kao mlada.

Bijela vina su najzastupljenija na ovom području, a glavna organoleptične svojstva su: kristalno bistra vina, različitih nijansi žuto zelene do žute boje, srednje alkoholna, umjerenih do visokih kiselina, ekstraktna, te diskretnih do izraženih aroma (voćnih, cvjetnih, začinskih).

Posebno se ističe sorta Graševina, koja na ovom području daje svježa, pitka i lepršava vina umjerene alkoholne jakosti, najčešće suha, sa skladnim odnosom ukupnih kiselina i alkohola. Isto tako, većina preporučenih sorata za ovu ZOI daje prepoznatljiva vina visoke kakvoće, a poseban značaj na ovom području imaju autohtoni kultivari vinove loze (Belina Hižakovo, Stara hrvatska belina, Sokol, Svetokriška belina, Smudna belina).

Od crnih sorata među najzastupljenijim su Pinot crni, Cabernet sauvignon i Frankovka koja daju bistra vina, različitog intenziteta rubin crvene boje. 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.

U pojedinim godinama, zbog manje količine oborina u jesen te manjeg pritiska bolesti je od pojedinih sorata koje dobro nakupljaju šećer (Sauvignon, Pinot, Moslavac) 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 i alpske klime očituje se kroz izražene i očuvane primarne sortne arome i kiselinski sastav vina dok velika heterogenost tala ovog područja karakterizira vino svake mikrolokacije.

Zahvaljujući strukturi proizvodnje vina u kojoj najveću ulogu imaju obiteljske vinarije, osigurava se prenošenje znanja o tradicionalnim karakteristikama vina ovoga kraja.

Od posebnog su ugleda vina s područja ZOI „Zagorje-Međimurje“ 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 „Zagorje-Međimurje“ (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 "Zagorje-Međimurje" (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<br>Bijelo + rosé: 200 mg/l<br><br>*>5 g ostatka šećera/l:*<br>Crno: 200 mg/l<br>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<br>Crno: 1,2 g/l<br>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<br>Rosé: 18 g/l<br>Crno: 19 g/l | Bijelo: 18 g/l<br>Rosé: 19 g/l<br>Crno: 20 g/l | Bijelo: 18 g/l<br>Rosé: 19 g/l<br>Crno: 20 g/l | Bijelo: 18 g/l<br>Rosé: 19 g/l<br>Crno: 20 g/l | Bijelo: 18 g/l<br>Rosé: 19 g/l<br>Crno: 20 g/l | Bijelo: 18 g/l<br>Rosé: 19 g/l<br>Crno: 20 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 | Bijelo: 1,5 g/l<br>Rosé: 1,6 g/l<br>Crno: 1,8 g/l | Bijelo: 1,5 g/l<br>Rosé: 1,6 g/l<br>Crno: 1,8 g/l | Bijelo: 1,5 g/l<br>Rosé: 1,6 g/l<br>Crno: 1,8 g/l | Bijelo: 1,5 g/l<br>Rosé: 1,6 g/l<br>Crno: 1,8 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
[3)] Oechsla

## Prilog 2.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI "Zagorje-Međimurje" (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,<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, 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 | |