

## Vina i njihova registracija

Proizvođač vina mora raspolagati kvalitetnim prostorom za proizvodnju vina koji mora sadržavati:

- Prostor za prijem i preradu grožđa
- Za vrenje droždine (masulja) i mošta
- Za njegu, čuvanje i doradu vina
- I prostor za obavljanje osnovnih analiza

Vinova loza zasađena na ovom području dijeli se na:

- Preporučene od onih koje se preradom mogu dobiti vrhunska i kvalitetna vina s oznakom kontroliranog podrijetla
- Dopuštene sorte vinove loze koje se u određenim vinogorjima ne ističu posebno u proizvodnji vina ali ne narušavaju njihovu kvalitetu već ga u određenim agroekološkim uvjetima dopunjavaju
- Privremeno dopuštene sorte koje su zatečene u pojedinim vinogorjima na dan stupanja pravilnika (NN 33/95) a zbog svojih organoleptičkih i gospodarskih sredstava nisu predviđene naznačenim pravilnikom i njihov je uzgoj dopušten samo do njihovog biološkog iskorištavanja

Količina uroda po pojedinom trsu i jedinici površine određuje kvalitetu vina i njihovo razvrstavanje. Kakvoća vina određuje se na osnovi zakonski propisanih elemenata.

Ministarstvo poljoprivrede izdaje rješenje za označavanje proizvoda s oznakom kontroliranog porijekla na osnovi zahtjeva proizvođača i prijedloga komisije za vinogradarstvo i vinarstvo.

Zahtjevu se prilaže elaborat u šest primjeraka a mora sadržavati:

- Zemljopisne, orografske geološke podatke o vinogradarskom području (regiji, podregiji, vinogorju, odnosno položaju), prikaz površina na kopijama katastarskih mapa s prikazom površine pod vinogradom, označen razlikovnom bojom od ostalih parcela
- Podatke o sortnom sustavu, agrobiološkim i tehnološkim karakteristikama sorte i podlogama, izraženo brojčano i u postotku zastupljenosti
- Prikaz klimatskih, zemljišnih i drugih činilaca koji su svojstveni i utječu na kvalitetu grožđa i vina
- Podaci o urodu po trsu, jedinici površine i ukupno
- Opis agrotehnike, ampelotehnike i zaštite od bolesti i štetnika
- Opis načina prerade grožđa, dorade i njege vina i opis sredstava koja se koriste u proizvodnji vina
- Opis objekata, tehničkih sredstava i uređaja koji se upotrebljavaju u proizvodnji
- Analizu kemijskog sastava mošta i vina, te opis organoleptičkih svojstava
- Opis boce, opreme i oznake koje će predmetno vino nositi u prometu
- Podatke koji se moraju pratiti u svakogodišnjoj proizvodnji a predstavljaju specifičnost dotičnog vina
- Druge podatke koji su značajni za ocjenu i postizanje određene kvalitete
- Izvod iz upisnika proizvođača grožđa i vina (izdaje APPRRR)

Elaborat izdaje Zavod putem svojih podružnica odnosno znanstveno stručnih institucija kao što su:

- Agronomski fakultet, Zavod za vinogradarstvo i Zavod za vinarstvo
- Institut za melioraciju krša Split
- Institut za poljoprivredu i turizam Poreč
- Stanica za južne kulture Dubrovnik
- Stanica vinogradarstvo i vinarstvo Ilok

Slična je procedura kod proizvodnje voćnih vina. Svaki ozbiljniji vinogradar mora pratiti zakonsku regulativu koja se mijenja i usklađuje s Europskim zakonima ali i modernim tehnološkim dostignućima.

Zakonodavstvo:

- Zakon o vinu (NN 96/03)
- Zakon o izmjenama i dopunama Zakona o vinu (NN 55/11)

**Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu**

**Zavod za vinogradarstvo i vinarstvo**

Svetošimunska 25, 10000 Zagreb

Tel: 01/2393-889, Fax: 01/2393-893

e-mail: [vitis@agr.hr](mailto:vitis@agr.hr)

**Institut za melioraciju krša Split**

Pet Duilova 11, 21000 Split

Tel: 021/434-444, Fax: 021/316-584

e-mail: [office@krs.hr](mailto:office@krs.hr)

**Institut za poljoprivredu i turizam Poreč**

Karla Huguesa 8, 52440 Poreč

Tel: 052/408-300, Fax: 052/431-659

**Stanica za južne kulture Dubrovnik**

Marka Marojice 2, 20000 Dubrovnik

Tel: 020/332-430, Fax: 020/332-432

e-mail: [szjk@szjk.hr](mailto:szjk@szjk.hr)