

Specifikacija proizvoda

Predlagatelj:
UDRUGA VINARA BUJŠTINE 'BUJSKA MALVAZIJA'

„Buje – Buie“

ZAŠTIĆENA OZNAKA IZVORNOSTI

Specifikacija proizvoda

SPECIFIKACIJU IZRADILI:

Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč
Članovi Udruge vinara Bujštine 'Bujska Malvazija'

Sadržaj

1.	Naziv koji se zaštićuje	1
2.	Opis najznačajnijih fizikalno-kemijskih i organoleptičnih (senzornih) svojstava vina	1
2.1.	Fizikalno-kemijska svojstva.....	1
2.2.	Organoleptična (senzorna) svojstva	1
2.3.	Tradicionalni izrazi koji se mogu koristiti za ZOI “Buje – Buie”	2
3.	Specifični enološki postupci i ograničenja	2
3.1.	Specifični enološki postupci	2
3.2.	Ograničenja	2
4.	Granice područja	2
5.	Maksimalni urod po hektaru	3
6.	Priznata sorta vinove loze.....	3
7.	Pojedinosti koje se odnose na kakvoću i karakteristike vina koje su uglavnom ili isključivo povezane sa zemljopisnim uvjetima uključujući prirodne i ljudske čimbenike.....	4
7.1.	Detalji koji se odnose na zemljopisno područje	4
7.2.	Detalji koji se odnose na kakvoću, ugled ili druga specifična svojstva.....	9
7.3.	Opis uzročne veze između zemljopisnog područja i kakvoće, ugleda i drugih svojstava.....	10
8.	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:.....	12
8.1.	Fizikalno-kemijski parametri kakvoće	13
8.2.	Organoleptično ispitivanje	13
8.3.	Odstupanje od proizvodnje u demarkiranom području ZOI „Buje – Buie“	13
8.4.	Punjenje unutar demarkiranog područja	14
8.5.	Dodatne odredbe koje se odnose na označavanje	14
9.	Ime i adresa nadležnih tijela ili inspekcijskih tijela za utvrđivanje sukladnosti sa zahtjevima proizvodne specifikacije i njihove specifične djelatnosti	14
10.	Prilog: Granica područja ZOI „Buje – Buie“ ucrtana na zemljopisnoj karti.....	15

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

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

1. Naziv koji se zaštićuje

Buje
ili
Buie

Naziv se zaštićuje kako na hrvatskom, tako i na talijanskom jeziku, budući da se talijanski jezik tradicionalno već više stoljeća koristi u svakodnevnom govoru na širem području Buja, a talijanski je pored hrvatskog službeni jezik na području Grada Buja te na području ostalih susjednih jedinica lokalne samouprave.

2. Opis najznačajnijih fizikalno-kemijskih i organoleptičnih (senzornih) svojstava vina

Zaštićena oznaka izvornosti „Buje – Buie“ može se koristiti za kategoriju proizvoda od vinove loze: vino (kako je definirano u dijelu II. točki 1. Priloga VII. Uredbe EU, br. 1308/2013).

2.1. Fizikalno-kemijska svojstva

Najznačajniji fizikalno kemijski parametri za vino ZOI “Buje – Buie” jesu sljedeći:

- Minimalna prirodna alkoholna jakost: 12,5 % vol.
- Minimalna ukupna alkoholna jakost: 12,5 % vol.
- Minimalna stvarna alkoholna jakost: 12,5 % vol.
- Minimalna ukupna kiselost: 4,0 g/L.
- Maksimalni udio neprevrela šećera: 8,0 g/L.
- Maksimalna hlapiva kiselost: 1,1 g/L.
- Minimalna količina suhog ekstrakta bez šećera: 18 g/L.
- Minimalna količina pepela: 1,5 g/L.
- Za ostale parametre primjenjuju se ograničenja mjerodavnog zakonodavstva.

2.2. Organoleptična (senzorna) svojstva

Vino je srednje izražene do intenzivne limunsko-žute boje, a ovisno o načinu i trajanju dozrijevanja može imati i zlatno-žute tonove, dok u slučaju dulje maceriranih vina boja može imati narančaste nijanse.

Specifikacija proizvoda

Miris vina podsjeća na svježe i zrelo voće poput kruške, zrele jabuke, bijele breskve, marelice i tropskog voća, uz karakteristične sortne arome poput bosiljka i cvijeta bagrema. U slučaju duljeg dozrijevanja ili kod dozrijevanja vina u drvenim bačvama, moguća je prisutnost mirisa poput meda, voska, zrelog i sušenog voća te uravnotežene začinske arome poput dima, vanilije, klinčića i karamele.

Vino je srednje do visoke alkoholne jakosti, uravnotežene kiselosti, suho ili polusuho, punog tijela i bogatog okusa. Unatoč tome što je uglavnom suho, zahvaljujući izraženoj punoći tijela vino obično odaje dojam slatkoće. Retronazalna aroma vina je naglašena i dugotrajna.

2.3. Tradicionalni izrazi koji se mogu koristiti za ZOI “Buje – Buie”

'Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom' (vrhunsko vino KZP).

3. Specifični enološki postupci i ograničenja

3.1. Specifični enološki postupci

Svi enološki postupci za proizvodnju vina moraju biti u skladu s Uredbom Europskog parlamenta i Vijeća 1308/2013, Delegiranom Uredbom Komisije (EU) 2019/934, Provedbenom Uredbom Komisije (EU) 2019/935 te s važećim nacionalnim zakonodavstvom.

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje vina.

3.2. Ograničenja

Položaj vinograda:

Vinogradi smiju biti posađeni isključivo na tlima flišnog područja. Nije dozvoljen uzgoj na crvenici.

Sustav uzgoja:

Dozvoljeni su isključivo sustavi uzgoja na dugo rodno drvo (na lucnjeve), s reznicama ili bez reznika, jednokraki ili dvokraki.

4. Granice područja

Područje ZOI “Buje – Buie” uključuje grad Buje na sjevernom rubnom području te se proteže dva kilometra prema zapadu od rubnog dijela Buja, uključuje Brtoniglu na zapadnom rubnom području, Novu Vas na jugozapadnom rubnom području, uzdignute dijelove brda iznad doline rijeke Mirne na južnom rubnom području, mjesto Kostanjica i topografski položaj Sv. Pelaj na

jugoistočnom rubnom području, mjesto Sveti Juraj na sjeveroistočnom rubnom području te mjesta Grožnjan i Krasica na sjevernom području. Ostala mjesta koja se nalaze unutar područja ZOI “Buje – Buie” su Baredine, Bijele zemlje i Lozari. Zemljopisna karta s označenim granicama područja nalazi se u Prilogu Specifikacije.

Na zemljopisnoj karti u Prilogu Specifikacije označeno je 20 lomnih točaka (LT) s pripadajućim zemljopisnim koordinatama kako slijedi:

- LT 1: 45°25'07"N 13°37'45"E (najsjevernija točka područja ZOI “Buje – Buie”)
- LT 2: 45°24'39"N 13°37'21"E (najzapadnija točka područja ZOI “Buje – Buie”)
- LT 3: 45°23'42"N 13°37'56"E
- LT 4: 45°23'32"N 13°38'20"E
- LT 5: 45°23'28"N 13°37'44"E
- LT 6: 45°22'05"N 13°37'30"E
- LT 7: 45°21'43"N 13°38'01"E
- LT 8: 45°22'17"N 13°39'17"E
- LT 9: 45°21'48"N 13°40'30"E
- LT 10: 45°21'26"N 13°40'58"E
- LT 11: 45°21'16"N 13°41'40"E (najjužnija točka područja ZOI “Buje – Buie”)
- LT 12: 45°21'34"N 13°43'08"E
- LT 13: 45°22'08"N 13°44'21"E
- LT 14: 45°21'26"N 13°45'00"E
- LT 15: 45°21'25"N 13°46'14"E (najistočnija točka područja ZOI “Buje – Buie”)
- LT 16: 45°22'41"N 13°45'44"E
- LT 17: 45°23'10"N 13°44'32"E
- LT 18: 45°23'20"N 13°42'32"E
- LT 19: 45°24'00"N 13°40'57"E
- LT 20: 45°24'47"N 13°39'46"E

5. Maksimalni urod po hektaru

Maksimalni urod po hektaru za ZOI “Buje – Buie” ograničen je na 11 tona grožđa uz maksimalni randman od 60 %, što iznosi 6600 L vina po hektaru.

6. Glavna sorta vinove loze

Isključivo Malvazija istarska (100 %).

7. Pojediniosti koje se odnose na kakvoću i karakteristike vina koje su uglavnom ili isključivo povezane sa zemljopisnim uvjetima uključujući prirodne i ljudske čimbenike

7.1. Detalji koji se odnose na zemljopisno područje

7.1.1. Karakteristike klime

Prema Köppenovoj klasifikaciji klime, koja uvažava bitne odlike srednjeg godišnjeg hoda temperature zraka i količine padalina, područje ZOI “Buje – Buie” ima oznaku klime Cfa, što označava umjereno toplu vlažnu klimu s vrućim ljetom. Prema višegodišnjim podacima Državnog hidrometeorološkog zavoda, klimu ovog područja karakteriziraju srednja godišnja količina oborina od 900 do 1100 mm, srednja godišnja temperatura zraka od 13 do 14 °C, srednja mjesečna temperatura u siječnju od 3 do 5 °C, srednja mjesečna temperatura u srpnju od 22 do 23 °C, srednja godišnja relativna vlažnost zraka od 70 do 75 % te srednje godišnje osunčavanje od 2200 do 2300 sati.

Klima na području ZOI “Buje – Buie” je mediteranska te ima elemente maritimnosti, dok na sjeveroistočnom području graniči s područjem koje karakterizira klima s elementima kontinentalnosti. Udaljenost ovog područja od mora iznosi od 5,5 do 13,5 km, čime se osigurava spomenuti maritimni utjecaj. Relativna blizina mora ima važan utjecaj na klimu budući da more ljeti hladi, a zimi zagrijava okolne predjele, čime se smanjuje pojava temperaturnih ekstrema te se osigurava redovita cirkulacija zraka zahvaljujući termičkim razlikama između kopna i mora. Utjecaj kontinentalne klime sa sjeveroistočne strane osigurava nešto hladnije temperaturne uvjete u odnosu na priobalna područja, što je u vinogradarskom pogledu važno zbog manje mogućnosti pojave ekstremno visokih temperatura tijekom ljetnih mjeseci, ali i zbog osiguravanja redovite cirkulacije zraka zahvaljujući razlici u temperaturama, što doprinosi smanjenom razvoju gljivičnih bolesti vinove loze te također smanjuje pojavu temperaturnih ekstrema.

Demarkirano područje je dobro drenirano u pogledu otjecanja hladnog zraka, budući da se s južne strane nalazi dolina rijeke Mirne, a sa zapadne strane udolina koja vodi prema zapadu i sjeverozapadu. Zahvaljujući tome hladan zrak nema tendenciju zadržavanja na ovom području te su kasni proljetni mrazovi vrlo rijetka pojava.

Navedene klimatske specifičnosti na području ZOI “Buje – Buie” čine klimu tog područja specifičnom i različitom u odnosu na ostala vinogradarska područja. Specifični klimatski uvjeti područja ZOI “Buje – Buie”, zaslužni su za postizanje dobre dozrelosti grožđa u pogledu nakupljanja šećera, što bitno doprinosi visokoj kvaliteti ovog vina, koja je tijekom povijesti i višestruko potvrđena.

Utjecaj kontinentalne klime sa sjeveroistoka i posljedično niže temperature zraka (posebno tijekom noći) u odnosu na okolna priobalna područja osiguravaju dobro očuvanje ukupne kiselosti u grožđu, s naglaskom na jabučnu kiselinu, što ima izravan utjecaj na svježinu vina ZOI “Buje – Buie”. Navedena je karakteristika posebno važna kod vina punijeg tijela i s eventualnim ostatkom šećera jer veći udio organskih kiselina osigurava harmoničnost vina. S druge strane, umjereno visoke temperature, posebno tijekom dana, osiguravaju visoku fiziološku učinkovitost trsova u pogledu proizvodnje asimilata i posljedično visoku razinu nakupljanja šećera u grožđu, što kod vina osigurava izraženu punoću okusa.

7.1.2. Karakteristike tla

Na području ZOI “Buje – Buie” prevladavaju antropogena tla (rigosol/vitisol) razvijena na flišu, koja su tipična za sjeverni i središnji dio Istre. Ova tla uglavnom imaju povišeni udio karbonata (ukupno i aktivno vapno), čime se ograničava bujnost trsova i time utječe na uravnotežen vegetativni porast i postizanje povoljne mikroklimе unutar zone grozda, odnosno umjerenu izloženost grozdova sunčevoj svjetlosti. Navedeno djeluje povoljno na sintezu primarnih metabolita te aromatskih spojeva u grožđu i njihovih prekursora, što značajno doprinosi postizanju visoke kvalitete vina ZOI “Buje – Buie”, koja u takvim uvjetima postižu naglašeniju punoću i aromatska svojstva. Pored toga, s umjerenom izloženosti grozdova sunčevoj svjetlosti postiže se i povoljan omjer šećera i organskih kiselina u grožđu. Nadalje, specifičnost tala razvijenih na flišu je i srednji do visok udio čestica gline u tlu, što osigurava dugo zadržavanje vode u tlu i dobru dostupnost vode u uvjetima duljih razdoblja bez kiše tijekom ljetnih mjeseci. Pored toga, na većem dijelu demarkiranog područja tla su relativno duboka, što osigurava dobar razvoj korijena i mogućnost akumulacije znatne količine vode u tlu, odnosno to dodatno osigurava dobru dostupnost vode u slučaju duljih sušnih razdoblja. Zahvaljujući izostanku vodnog stresa kod trsova i kontinuiranoj proizvodnji asimilata u uvjetima dugotrajnijeg izostanka padalina tijekom perioda vegetacije, osigurava se kontinuitet u dozrijevanju grožđa i postižu se prikladne razine šećera, organskih kiselina i aromatskih spojeva u grožđu, kao sastojaka koji imaju važnu ulogu u kvaliteti bijelih vina.

7.1.3. Reljef

Područje ZOI “Buje – Buie” karakterizira blago valoviti, brežuljkasti teren. Takav reljef uvjetuje dobru i redovitu cirkulaciju zraka, čime se pospješuje smanjeno stvaranje i brže isušivanje rose, kao i brže isušivanje kapljica vode od kiše s nadzemnih organa trsa. Na taj se način sprječava ili umanjuje razvitak bolesti vinove loze, s naglaskom na plamenjaču i sivu plijesan. Navedeno je preduvjet boljeg i potpunijeg dozrijevanja grožđa, jer sa smanjenim razvojem plamenjače na trsu ostaje veća lisna površina koja osigurava proizvodnju dovoljne količine asimilata, dok se s izostankom ili smanjenjem intenziteta razvoja sive plijesni grožđe može dulje držati na trsu s ciljem postizanja prikladne zrelosti i nakupljanja povoljne razine metabolita koji su važni za kvalitetu bijelog vina, s naglaskom na šećere, organske kiseline i aromatske spojeve u grožđu.

Zahvaljujući brežuljkastoj konfiguraciji terena i velikoj raznolikosti vinogradarskih položaja proizvođači imaju veliku mogućnost odabira prikladnih vinograda s grožđem željenih svojstava koje će koristiti za proizvodnju vina koje će nositi oznaku ZOI “Buje – Buie”, za što se uobičajeno koriste dobro osunčani položaji jugoistočne, južne i jugozapadne ekspozicije, kao i vrhovi brežuljaka, dok se s manje povoljnih položaja mogu proizvoditi ostale tipologije vina. Brdoviti teren omogućuje i dobru dreniranost hladnog zraka koji može uzrokovati smrzavanje pupova i mladica na trsu krajem zime i u rano proljeće, čime se na tom području postiže uspješan uzgoj vinove loze iz godine u godinu. Hladan zrak noću za mirna vremena otječe putem doline rijeke Mirne s južne strane, kao i putem udoline koja se proteže uz zapadnu stranu demarkiranog područja.

7.1.4. Ljudski čimbenici (povijesni razvoj, posebnosti u uzgoju – sustav uzgoja, posebnosti u proizvodnji, struktura proizvođača)

Područje grada Buja i šire okolice ima dugu tradiciju uzgoja vinove loze i proizvodnje vina, koja je i bogato dokumentirana. U zapisima novigradskog biskupa Giacomina Filippa Tomassinija iz davne 1641. godine (objavljenim u knjizi *L'Archeografo Triestino* iz 1837. godine) spominje se proizvodnja vina na području Buja te je navedeno kako u Bujama dominiraju bijela vina, koja u slučaju kasne berbe ostaju slatka i u toj kategoriji su najbolja u regiji. Nadalje, istaknuto je kako se vina iz Buja izvoze na područje Ljubljane i Kranja (u današnjoj Sloveniji) te u Veneciju (u današnjoj Italiji). Isti autor navodi i kako se u Bujama koristi mjera za vino koja se naziva 'barilla' i kako ta mjera sadrži 50 vrčeva.

Poljoprivredna proizvodnja je stoljećima bila glavna gospodarska aktivnost na području grada Buja, a zbog konfiguracije terena (brdoviti položaji koji nisu prikladni za ratarsku proizvodnju) je vinogradarstvo i vinarstvo u tom pogledu imalo dominantnu ulogu, što je i dokumentirano u brojnim povijesnim izvorima. Tako je autor Denis Visintin u svom djelu *'L'agricoltura del Buiese. L'eta' veneziana e le trasformazioni ottocentesche'* iz 2019. godine, u kojem je obradio temu razvoja poljoprivrede na području Buja od doba Venecijanske republike do 19. stoljeća, najveću pažnju posvetio vinogradarstvu i vinarstvu, budući da je u tom razdoblju vinova loza bila najvažnija poljoprivredna kultura Bujštine (što je ostala i do današnjih dana). U istom djelu autor ističe snažan razvoj vinogradarsko-vinarske proizvodnje na području Bujštine od sredine 19. stoljeća do 20-tih godina 20. stoljeća. Slijedom toga, 1905. godine osnovan je Zadrudni podrum u Bujama (*Cantina sociale cooperativa di Buie*) s ciljem okupljanja proizvođača grožđa manje i srednje veličine kao glavnih nosioca proizvodnje u to vrijeme, koji su na taj način imali osiguran plasman grožđa koje su proizveli. U zadrudnom podrumu se vino proizvodilo primjenom modernijih tehnologija i s takvim vinom koje je bilo proizvedeno u većim količinama se moglo nastupiti na širem tržištu. Takav je pristup omogućio dodatni razvoj i modernizaciju vinogradarsko-vinarske proizvodnje na području Bujštine, između ostalog i zbog toga jer je zadruga osim otkupa grožđa te proizvodnje i prodaje vina pomagala svojim članovima u nabavi repromaterijala za vinogradarsku proizvodnju, zatim kod podizanja mladih vinograda, u pogledu educiranja i slično. Zadrudni podrum u Bujama je bila prva zadrugarska vinarija na istarskom poluotoku. Zadržao je svoja zadrugarska obilježja sve do završetka Drugog svjetskog rata, nakon čega je uslijedio prijelaz u državno vlasništvo (u sastav tadašnjeg Poljoprivredno-industrijskog kombinata Umag) te je u tom obliku nastavio djelovati sve do kraja osamdesetih godina. Početkom 1990.-tih godina podrum je ponovno na nekoliko godina povjeren lokalnim vinarima, koji su ovdje čuvali svoja vina (Denis Visintin, *La cantina Vinicola di Buie. Appunti per una storia*, 2016).

U svrhu istraživanja prikladnosti različitih američkih podloga za cijepljenje europske loze nakon filokserne zaraze, u Bujama je 1892. godine podignut pokusni vinograd na raznim američkim podlogama. U hrvatskom dijelu Istre takvi su pokusni vinogradi bili još podignuti 1886. i 1888. godine u Poreču te 1888. godine u Pazinu (Viktor Vitolović, *Vinogradarstvo Istre*, 1960.).

Između dva svjetska rata u Istri (uključivši i područje Buja) općenito dolazi do smanjenja površina pod vinogradima, čemu je bio uzrok velik pritisak viškova talijanskih vina na tržištu (u sklopu države Italije, koja je tada obuhvaćala i Istru), zabrana stavljanja u promet vina s manje od 10 % alkohola, kao i globalna gospodarska kriza od 1929. do 1933. godine.

Nakon Drugog svjetskog rata dolazi do ponovnog masovnog podizanja vinograda, koji su se tada na području Buja podizali u sklopu tadašnjeg 'Poljoprivredno-industrijskog kombinata (PIK) Umag', koji je osim u Umagu imao vinske podrumove i u Bujama, Novigradu i Brtonigli. U

tom razdoblju su se podizali plantažni vinogradi većih dimenzija, od kojih su i danas mnogi u uzgoju (u izvornom obliku ili su u većem broju slučajeva bili obnovljeni, odnosno iskrčeni i ponovno posađeni), s tim što se od početka 1990.-tih godina na dalje promijenilo vlasništvo nad zemljištem te su sada ti vinogradi ili u privatnom vlasništvu ili su proizvođači dobili državno poljoprivredno zemljište u dugogodišnji zakup.

Danas na području Buja i okolice dominiraju privatni proizvođači srednjih i manjih dimenzija, najvećim dijelom u organizacijskom obliku obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva, od kojih većina pored proizvodnje grožđa ima i vlastiti vinski podrum te svoja vina samostalno plasira na tržište. Većina proizvođača se profesionalno bavi ovom proizvodnjom te im je vinogradarstvo i vinarstvo glavni izvor prihoda, dok i dalje ima znatan broj manjih proizvođača kojima je proizvodnja grožđa i vina sekundarna djelatnost. Dio vinogradara (osobito oni s manjom proizvodnjom) grožđe prodaje vinarima, najvećim dijelom upravo na području Bujštine. Posljednjih se dvadesetak godina uočava trend povećanja proizvodnje i širenja površina pod vinogradima kod proizvođača koji se profesionalno bave ovom proizvodnjom te s vinima izlaze na tržište, s istovremenim smanjenjem broja proizvođača grožđa kojima je vinogradarstvo sekundarna djelatnost. S daljnjim razvojem vinogradarsko-vinarske proizvodnje i podizanjem vrijednosti vina (između ostalog i s proizvodnjom vina s oznakama izvornosti, kao što je i ZOI „Buje – Buie“), može se očekivati da će proizvodnja grožđa u bliskoj budućnosti ponovno postati unosan izvor prihoda za manje vinogadare na ovom području, što bi moglo potaknuti novu sadnju vinograda na manjim obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima.

Što se tiče uzgoja Malvazije istarske na području Buja, zanimljivo je da se prema zapisima F. Blasiga iz 1900. g. (citirano prema Vitoloviću, 1960.) u prvoj polovici 19. stoljeća, kad su bijele vinske sorte bile uzgajane u ograničenoj mjeri (jer su tada u proizvodnji dominirale crne sorte, na čelu s Teranom), Malvazija istarska u najvećoj mjeri uzgajala upravo na području Buja. Nakon prve obnove vinograda od zaraze filokserom ova se sorta nešto više proširila, nakon čega slijedi značajnije širenje između dva svjetska rata te još izraženije širenje nakon Drugog svjetskog rata, kada su na tom području podizani veliki plantažni nasadi. Prema podacima Viktora Vitolovića (*Vinogradarstvo Istre*, 1960.) u tadašnjoj općini Buje (koja tada nije obuhvaća područje općina Umag i Novigrad) bilo je zasađeno više od 10 milijuna trsova (dok je u cijeloj Istri bilo oko 70 milijuna trsova), od čega su u općini Buje dominirale bijele sorte sa zastupljenošću oko 95 %, među kojima je Malvazija istarska činila čak 95 % udjela, što ukupno čini zastupljenost ove sorte s više od 90 % u ukupnom sortimentu. Takav visok udio Malvazije istarske je u cijeloj Istri tada bio prisutan samo na području općina Umag i Novigrad (gdje je bilo posađeno znatno manje trsova nego u Bujama), dok su u svim ostalim općinama u Istri bijele sorte tada bile zastupljene u manjem udjelu i Malvazija istarska je također činila manji udio među bijelim sortama.

Ovako značajne površine pod vinogradima i tako velik udio zastupljenosti Malvazije istarske na području Buja rezultat su iznimno povoljnih ekoloških uvjeta (klime, tla i reljefa) za uzgoj Malvazije istarske na području Buja, odnosno postizanje visoke kvalitete vina, uz redovit i dobar (umjeren) prinos grožđa. Visoka i specifična kvaliteta vina Malvazije istarske iz okolice Buja, i posebno s položaja Sv. Lucija i Kontarini, je još sredinom 1960.-tih godina bila prepoznata od strane enologa iz bivšeg Poljoprivredno-industrijskog kombinata Umag, što je rezultiralo *'Zaštitom geografskog porijekla čuvenog vina „Bujska Malvazija“ s odabranih položaja Sv. Lucija i Kontarini u vinogorju Bujštine'* 1980. godine.

Temeljem dugotrajne tradicije uzgoja Malvazije istarske na području Buja, kvalitete vina koju ovdje postiže, kao i ugleda koje je u prošlom stoljeću steklo „Čuveno vino Bujska Malvazija“,

za proizvodnju vina ZOI „Buje – Buie“ koristi se isključivo sorta Malvazija istarska, bez primjese ostalih sorti. Kako Malvaziji istarskoj nije potrebna neka druga sorta za podizanje kvalitete Bujске Malvazije utvrđeno je još 1960.-tih godina od strane enologa bivšeg Poljoprivredno-industrijskog kombinata Umag, a ovu tezu potvrđuju i današnji proizvođači i enolozi s ovog područja. Pristup prema kojem se u proizvodnji ovog vina koristi isključivo sorta Malvazija istarska dodatno naglašava autentičnost, specifičnost i izvornost vina ZOI „Buje – Buie“.

Grožđe za proizvodnju vina ZOI „Buje – Buie“ tradicionalno se uzgaja na sustavima uzgoja niskog opterećenja, poput jednokrakog ili dvokrakog Guyota (ili sličnih, poput sustava uzgoja Guyot-Poussard), na dugo rodno drvo (na lucnjeve), s reznici ili bez reznika, koji mogu biti jednokraki ili dvokraki. Razmaci sadnje uobičajeno iznose 2,40-2,80 m između redova i 0,8-1,0 m unutar reda te u većini vinograda sklop iznosi između 4000 i 5000 trsova po hektaru. Podloge koje se najviše koriste jesu Kober 5BB, 420A, SO4 i 110R, a njihov izbor ovisi o karakteristikama tla na pojedinom području. Tijekom perioda vegetacije uobičajeno se osigurava umjerena prozračnost trsova plijevljenjem mladica, skidanjem lišća, zalamanjem zaperaka i vršikanjem mladica, što umanjuje stupanj razvoja gljivičnih bolesti na trsu te osigurava postizanje prikladnih razina šećera, organskih kiselina i aromatskih spojeva u grožđu. Ostale uzgojne mjere (poput zaštite od bolesti i štetnika, održavanja tla, umjerene i izbalansirane gnojide i ostalih mjera) uobičajeno su usmjerene ka održavanju srednje bujnosti vinograda uz umjeren prinos, očuvanju tla od degradacije i povećanju njegove biološke aktivnosti, a posljednjih se godina osobito pridaje pažnja održivosti vinogradarske proizvodnje i izbjegavanju negativnog utjecaja na okoliš.

U svrhu postizanja maksimuma kvalitete i posebnosti organoleptičkih karakteristika Malvazije istarske ZOI „Buje – Buie“, proces prerade grožđa, vinifikacije i odležavanja vina uglavnom uključuje provedbu maceracije masulja prije fermentacije u trajanju od nekoliko sati, dok se kod proizvodnje vina za dulje odležavanje masulj u većini slučajeva macerira i dulje od 24 sata. Po završetku alkoholne fermentacije vina su u pravilu suha, iako u rijetkim slučajevima mogu imati i nešto više od 4 g/L neprevrela šećera, što zahvaljujući izraženoj punoći ne narušava stilistiku ovog vina. Kod proizvodnje odležanih vina uobičajeno je da dio vina ili cjelokupna količina određen period odležavanja provede u drvenim bačvama raznih dimenzija, a pored toga se punjenje vina u boce uobičajeno provodi više mjeseci prije puštanja na tržište.

Proizvodnja grožđa za ZOI „Buje – Buie“ ograničena je na relativno usko područje flišnih tala na brdovitom terenu koji uz Buje obuhvaća i Brtoniglu na zapadnom rubnom području, Novu Vas na jugozapadnom rubnom području, uzdignute dijelove brda iznad doline rijeke Mirne na južnom rubnom području, mjesto Kostanjica i vinogradarski položaj Sv. Pelaj na jugoistočnom rubnom području, mjesto Sveti Juraj na sjeveroistočnom rubnom području te mjesta Grožnjan i Krasica na sjevernom području. S druge strane, prerada grožđa i proces vinifikacije, uključivši i punjenje vina u boce, obavlja se na području čitave Bujštine, koje obuhvaća područje gradova Buje, Umag i Novigrad te općina Brtonigla, Grožnjan i Oprtalj, koji su do 1993. godine pripadali jedinstvenoj općini (upravnoj jedinici) 'Buje'. Prerada vina izvan uskog područja proizvodnje grožđa (ali u njegovoj neposrednoj blizini) je dio višedesetljetne tradicije na ovom području, što je i dokumentirano u Stručno-znanstvenoj studiji o *Zaštiti geografskog porijekla kvalitetnog vina „Malvazija“ vinogorja Bujštine* te o *Zaštiti geografskog porijekla čuvenog vina „Bujška Malvazija“* iz 1980. godine). Potrebi da se proces vinifikacije odvija u neposrednoj blizini područja proizvodnje grožđa doprinosi i reljefna specifičnost područja ZOI „Buje – Buie“, odnosno dislociranost vlasnika vinograda i njihovih preradbenih kapaciteta, kao i slaba naseljenost i niska zastupljenost vinskih podruma na predmetnom razgraničenom području proizvodnje grožđa. Područje 'Bujštine' i danas čini zemljopisno i gospodarski povezanu

cjelinu, koja je s južne i jugoistočne strane razgraničena od okolnog područja rijekom Mirnom i pripadajućom udolinom, sa sjeverne strane rijekom Dragonjom i državnom granicom sa Slovenijom, dok sa zapadne strane graniči s Jadranskim morem.

7.2. Detalji koji se odnose na kakvoću, ugled ili druga specifična svojstva

Postoje brojni zapisi i ostali dokazi starijeg i novijeg datuma o uzgoju Malvazije istarske na području Buja. Visoka kvaliteta vina Malvazije istarske s ovog područja potvrđena je u znanstvenom radu objavljenom u časopisu *Rivista di Viticoltura e di Enologia* (Radeka i sur., 2005.), u kojem je tijekom dvogodišnjeg istraživanja sastava grožđa i vina Malvazije istarske s različitih istarskih vinogradarskih položaja utvrđeno kako je najbolju dozrelost grožđa, kao i najviši udio aromatskih spojeva u vinu (etilnih i acetatnih estera te masnih kiselina) Malvazija istarska postigla upravo na području Buja.

U Istarskoj enciklopediji iz 2005. godine kod opisa sorte Malvazija istarska navedeno je da se ova sorta sadi na svim tipovima tala u Istri, ali najbolju kvalitetu postiže na sivim tlima u okolini Buja. Slično se navodi i u knjizi *'Hrvatska vina i vinske ceste'* iz 2006. godine, gdje je istaknuto kako Malvazija istarske odlične rezultate daje u okolini Buja i Motovuna.

U knjizi *'Vinova loza – Ampelografija, ekologija, oplemenjivanje'* (Maletić i sur., 2008.) istaknuto je kako se zbog naglašenih aromatskih svojstava najcjenjenija vina Malvazije istarske dobivaju upravo s tala razvijenih na flišu, koja su prisutna na predmetnom području.

Od starijih zapisa, u časopisu *L'Istria Agricola* iz davne 1910. godine navodi se kako je Zadružni vinski podrum u Bujama (tal. *'Cantina sociale cooperativa di Buje'*) dobio počasnu diplomu (tal. *'menzione onorevole'*) na izložbi vina u Kopru u kategoriji bijelih vina proizvedenih u količini većoj od 200 hektolitara te u kategoriji crnih i roze vina proizvedenih u količini većoj od 200 hektolitara, kao i brončanu medalju u kategoriji bijelih slatkih vina.

Od 1905. godine kad je osnovan spomenuti Zadružni vinski podrum, u Bujama se redovito na jesen (uobičajeno polovicom ili krajem rujna) održava tradicionalna manifestacija *'Dani grožđa u Bujama'*, koja je 2023. godine obilježila čak 117. izdanje, što govori u prilog bogatoj vinskoj tradiciji ovog područja.

U časopisu *L'Istria Agricola* iz 1921. godine istaknuto je kako se na brdovitim položajima u okolini Buja, Motovuna i Vižinade dobivaju bijela vina s izraženim udjelom alkohola, jakim tijelom i izraženom aromatičnošću.

Nakon Drugog svjetskog rata osnovan je Poljoprivredno-industrijski kombinat (PIK) Umag, koji je održavao značajne vinogradarske površine (i pored toga otkupljivao grožđe od privatnih proizvođača) na širem području Umaga, Buja i Novigrada, gdje je dominantna sorta u uzgoju bila Malvazija istarska. Kako se navodi u elaboratu *'Zaštita geografskog porijekla čuvenog vina „Bujska Malvazija“ s odabranih položaja Sv. Lucija i Kontarini u vinogorju Bujštine'* iz 1980. godine, odavno je uočeno da vino Malvazije istarske s pojedinih položaja bujskih vinograda postiže izuzetno visoku kvalitetu te su upravo zbog toga polovicom 1960.-tih godina enolozi umaškog kombinata počeli odvojeno vinificirati Malvaziju istarsku s tog područja. U prvoj godini takve odvojene vinifikacije udio alkohola je u toj Malvaziji iz bujskih vinograda iznosio čak 15 vol %, zbog čega su je nazvali „Malvazija 15“ i pod tim su je imenom plasirali na tržište. Ovdje valja napomenuti kako je u to vrijeme (uzimajući u obzir ondašnju tehnologiju uzgoja, kao i klimatske uvjete koji su tada bili znatno drugačiji nego danas) tako visok udio alkohola u vinu općenito bio prava rijetkost. U tom elaboratu se nadalje navodi kako se tako visok udio

alkohola u narednim godinama nije često javljao, niti se to forsiralo, no nastavilo se odabirati Malvaziju s bujskih položaja i zasebno vinificirati te su dobivena vina stavljena na tržište pod nazivom „Malvazija Extra“. Potrošači su ovu Malvaziju ubrzo zapazili i dobro prihvatili te je „Malvazija Extra“ uz onu kvalitetnu našla stalno mjesto u vinskoj ponudi Poljoprivredno-industrijskog kombinata Umag. Naknadno je u skladu s novim propisima o zaštiti podrijetla vina „Malvazija Extra“ promijenila naziv u „Bujska Malvazija, čuveno vino odabranih položaja Sv. Lucija i Kontarini“, ili skraćeno „Bujska Malvazija“, što je i definirano spomenutim elaboratom iz 1980. godine.

Tadašnja čuvena „Bujska Malvazija“ se u odnosu na kvalitetnu Malvaziju koja se proizvodila u sklopu PIK-a Umag razlikovala kako po kemijskom sastavu, tako i senzorno. U pogledu kemijskog sastava čuvena „Bujska Malvazija“ je imala veći udio alkohola, ukupnog ekstrakta, pepela i glicerola te nešto niži udio ukupne kiselosti u odnosu na kvalitetnu Malvaziju. Što se tiče senzornih karakteristika vina, za čuvenu „Bujsku Malvaziju“ je u spomenutom elaboratu navedeno sljedeće: *Čuvena je „Bujska Malvazija“ vino svjetlije žute do žute boje zelenkasta odsjaja. Starenjem poprima zagasitije tonove. Razvijene je, naglašene, veoma fine, svojstvene arome. Toplo je i puno, veoma skladno vino, baršunasta, raskošna okusa. Premda suho, doimlje se kao da sadrži ostatak neprevrela šećera. Blaga gorčina kojom završava okus izvrsno je uklopljena. To je vino razvijene osobnosti, koje izvanredno puni usta. Aroma i bouquet su u ustima naglašeni i zadržavaju se. Dobro prerađena i odnjegovana, „Bujska Malvazija“ razvija sve osobitosti koje su od najstarijih vremena karakterizirale vina Malvazije i svrstavali ih u red nadaleko poznatih vina.* Pored toga u elaboratu se navodi i kako je *‘vino čuvene „Bujske Malvazije“ po senzornim svojstvima objektivno bolje od kvalitetne Malvazije’* PIK-a Umag. Temeljem ovog opisa vina u elaboratu o zaštiti čuvene „Bujske Malvazije“ iz 1980. godine može se nepobitno zaključiti kako su pozitivne karakteristike vinogradarskih položaja u okolici Buja za uzgoj Malvazije istarske već dugi niz godina prepoznate od strane vinogradarsko-vinarske struke, kao i od strane potrošača Bujske Malvazije.

Vina Malvazije istarske s područja Buja u zadnjih tridesetak i više godina redovito ostvaruju iznimne rezultate i osvajaju najviša odličja na renomiranim domaćim i međunarodnim ocjenjivanjima vina, kao što su Vinistra (gdje je Malvazija istarska s ovog područja višestruko bila šampion u kategorijama mladog i odležanog vina), nekadašnja Vinovita, Decanter, International Wine Challenge (IWC), Mundus Vini, Concours Mondial de Bruxelles te na brojnim ostalim ocjenjivanjima.

Dokaz kakvoće vina ZOI „Buje – Buie“ je i dugogodišnje zadovoljavanje kriterija za kategorije kvalitete „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (kvalitetno vino KZP) i posebno „Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (vrhunsko vino KZP) prilikom puštanja vina u promet. Ovi tradicionalni izrazi (a ranije kategorije kvalitete) podrazumijevaju visok stupanj kvalitete prepoznate među potrošačima u Hrvatskoj, ali i u ostatku Europe i svijeta.

7.3. Opis uzročne veze između zemljopisnog područja i kakvoće, ugleda i drugih svojstava

Uzimajući u obzir da je područje ZOI „Buje – Buie“ obilježeno jedinstvenim sklopom prirodnih i ljudskih čimbenika, jasno je da se ovdje radi o specifičnom agroekološkom prostoru na kojem se proizvode visokokvalitetna vina Malvazije istarske posebnih svojstava. Specifični klimatski uvjeti područja ZOI „Buje – Buie“, odnosno mediteranska klima koja ima elemente

maritimnosti zbog relativne blizine mora, zatim neposredna blizina područja sa sjeveroistočne strane koje ima karakteristike kontinentalne klime te dobra zračna dreniranost ovog područja zahvaljujući udolinama koje se nalaze s južne i zapadne strane demarkiranog područja osiguravaju sljedeće: (i) povoljne temperaturne i hidrološke uvjete za uspješno dozrijevanje te sintezu i očuvanje primarnih metabolita i aromatskih spojeva u grožđu, osiguravajući pritom prikladnu punoću, svježinu i aromatičnost dobivenih vina, (ii) izostanak kako pretjerano niskih, tako i pretjerano visokih temperatura, odnosno temperaturnih ekstrema koji mogu izazvati oštećenja na organima vinove loze te (iii) redovitu cirkulaciju zraka zahvaljujući termičkim razlikama, što doprinosi bržem isušivanju kapljica vode te smanjenom razvoju gljivičnih bolesti vinove loze. Navedene klimatske specifičnosti na području ZOI “Buje – Buie” čine klimu tog područja specifičnom i različitom u odnosu na susjedna i ostala vinogradarska područja.

Antropogena tla (rigosol/vitisol) razvijena na flišu, koja imaju povišeni sadržaj karbonata, ograničavaju bujnost trsova i time utječu na uravnotežen vegetativni porast i postizanje povoljne mikroklimе trsa, što djeluje povoljno na sintezu primarnih metabolita te aromatskih spojeva u grožđu i njihovih prekursora te značajno doprinosi postizanju naglašene punoće i aromatskih svojstava vina ZOI “Buje – Buie”. Relativno duboka tla, koja ujedno imaju srednji do visok udio čestica gline, omogućuju dobar razvoj korijena i imaju mogućnost akumulacije znatne količine vode, što osigurava dobru dostupnost vode u uvjetima duljih razdoblja bez kiše tijekom ljetnih mjeseci. Zahvaljujući izostanku vodnog stresa kod trsova te kontinuiranoj proizvodnji asimilata u uvjetima dugotrajnijeg izostanka padalina tijekom perioda vegetacije osigurava se kontinuitet u dozrijevanju grožđa i postižu se prikladne razine šećera, organskih kiselina i aromatskih spojeva u grožđu, kao spojeva koji imaju važnu ulogu u kakvoći bijelih vina.

Blago valoviti, brežuljkasti reljef koji karakterizira područje ZOI “Buje – Buie” osigurava povoljnu inklinaciju i ekspoziciju vinograda, odnosno izloženost sunčevoj svjetlosti, te uvjetuje dobru i redovitu cirkulaciju zraka, čime se pospješuje smanjeno stvaranje i brže isušivanje rose, kao i brže isušivanje kapljica vode od kiše s nadzemnih organa trsa. Na taj se način umanjuje stupanj razvitka gljivičnih bolesti vinove loze, s naglaskom na plamenjaču i sivu plijesan, što je preduvjet boljeg i potpunijeg dozrijevanja grožđa te omogućava dulje držanje grožđa na trsu s ciljem postizanja prikladne dozrelosti i nakupljanja povoljne razine metabolita koji su važni za kvalitetu bijelog vina, s naglaskom na šećere, organske kiseline i aromatske spojeve u grožđu. Zahvaljujući brežuljkastoj konfiguraciji terena i velikoj raznolikosti vinogradarskih položaja, proizvođači imaju veliku mogućnost odabira prikladnih vinograda koji daju grožđe željenih svojstava, koje će koristiti za proizvodnju vina s oznakom ZOI “Buje – Buie”. Brdoviti teren omogućuje i dobru dreniranost hladnog zraka koji može uzrokovati smrzavanje pupova i mladica na trsu krajem zime i u rano proljeće, čime se na tom području postiže uspješan uzgoj vinove loze iz godine u godinu.

Navedeni prirodni čimbenici, ujedinjeni u sinergističkom djelovanju na području ZOI “Buje – Buie”, osiguravaju specifične i jedinstvene prirodne uvjete za postizanje vrlo visoke i prepoznatljive kvalitete grožđa i vina Malvazije istarske.

Kao ljudske čimbenike koji su izravno odgovorni za specifičnosti grožđa i vina ZOI “Buje – Buie” potrebno je istaknuti dokumentiranu višestoljetnu tradiciju uzgoja vinove loze na ovom području, s naglaskom na Malvaziju istarsku, koja je tijekom prethodnog i ovog stoljeća dominantna sorta u proizvodnji i koja se na ovom području zbog dobrih proizvodnih rezultata uzgaja u znatno većoj mjeri u odnosu na ostale dijelove Istre i susjednih regija. Nadalje, vinova loza se na ovom području tradicionalno uzgaja na sustavima uzgoja niskog opterećenja, na dugo ili mješovito rodno drvo, uz ograničenje prinosa plijevljenjem mladica, što je jedan od

preduvjeta postizanja dobre dozrelosti grožđa. Uobičajeno se provodi skidanje lišća u zoni grozda, zalamanje zaperaka i vršikanje mladica u svrhu postizanja povoljne mikroklike unutar trsa, kao i ostali uzgojni zahvati u vinogradu koji osiguravaju umjerenu bujnost trsova (poput umjerene i izbalansirane gnojide), što je preduvjet za postizanje prikladnih razina šećera, organskih kiselina i aromatskih spojeva u grožđu. Iznimno važan ljudski čimbenik koji utječe na specifične karakteristike i visoku kvalitetu vina ZOI „Buje – Buie“ je prikladan odabir vinogradarskog položaja koji se koristi za ovu tipologiju vina, što se može zahvaliti stečenom znanju i iskustvu o karakteristikama vina koja se postižu iz vinograda s različitih položaja, zahvaljujući dugoj tradiciji uzgoja Malvazije istarske na ovom području. Nadalje, primijenjeni postupci vinifikacije osiguravaju najviši stupanj očuvanja sortnih specifičnosti te karakteristika vinogradarskog položaja, odnosno osiguravaju postizanje specifičnih senzornih karakteristika vina ZOI „Buje – Buie“. O posebnoj kvaliteti vina ZOI „Buje – Buie“ proizvedenih na ovom području najbolje govori njegova prepoznatljivost i čuvenost među ljubiteljima vina u posljednjih nekoliko stotina godina, čemu svjedoče brojni zapisi, kao i brojne nagrade i priznanja na domaćim i međunarodnim natjecanjima i izložbama.

8. 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. 32/2019) u promet se mogu staviti samo ona vina koja su proizvedena u skladu sa Zakonom o vinu i imaju rješenje za stavljanje u promet. Stavljanju u promet vina sa ZOI „Buje – Buie“ (sustavna kontrola) obvezno prethodi fizikalno-kemijsko i organoleptično ispitivanje kakvoće.

8.1. Fizikalno-kemijski parametri kakvoće

- relativna gustoća,
- stvarna volumna alkoholna jakost,
- ukupna volumna alkoholna jakost,
- ukupni suhi ekstrakt,
- reducirajući šećeri,
- ekstrakt bez šećera,
- pepeo,
- ukupna kiselost,
- hlapiva kiselost,
- pH,
- slobodni sumpor-dioksid,
- ukupni sumpor-dioksid,
- u analizu mogu biti uključeni i drugi parametri sastojaka bitnih za ispitivano vino.

8.2. Organoleptično ispitivanje

Organoleptično ispitivanje vina ZOI „Buje – Buie“ podrazumijeva analizu vanjskog izgleda vina (boje i bistroće), mirisa, okusa, ukupnog dojma i prepoznatljivosti sorte. Organoleptično ispitivanje vina provodi se prema metodi 100 bodova sukladno Pravilniku o vinarstvu (NN 81/2022) te minimalni broj bodova za vino ZOI „Buje – Buie“ iznosi 82 boda.

8.3. Odstupanje od proizvodnje u demarkiranom području ZOI „Buje – Buie“

Temeljem višedesetljetne tradicije prerade vina u okolnom području (što je i dokumentirano u Stručno-znanstvenoj studiji o *Zaštiti geografskog porijekla kvalitetnog vina „Malvazija“ vinogorja Bujštine* te o *Zaštiti geografskog porijekla čuvenog vina „Bajska Malvazija“* iz 1980. godine), kao i zbog reljefne specifičnosti područja ZOI „Buje – Buie“, odnosno dislociranosti vlasnika vinograda i njihovih preradbenih kapaciteta, sukladno Članku 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 grožđe se može preraditi u vino (te vino može odležavati) na području koje se nalazi u neposrednoj blizini predmetnog razgraničenog područja, ali isključivo unutar administrativnih granica gradova Buje, Umag i Novigrad te općina Brtonigla, Grožnjan i Opatalj. Ovih šest upravnih jedinica tijekom jednog dijela nedavne povijesti pripadalo je jedinstvenoj općini (upravnoj jedinici) 'Buje' te pored toga i danas čine zemljopisno i gospodarski povezanu cjelinu naziva 'Bujština', koja je s južne i jugoistočne strane razgraničena od okolnog područja rijekom Mirnom i pripadajućom udolinom, sa sjeverne strane rijekom Dragonjom i državnom granicom sa Slovenijom, dok sa zapadne strane graniči s Jadranskim morem.

8.4. Punjenje unutar demarkiranog područja

U svrhu očuvanja specifičnih karakteristika vina ZOI „Buje – Buie“, s naglaskom na aromatske karakteristike vina te s ciljem sprječavanja potencijalnog smanjenja kvalitete vina oksidacijom, koje može nastupiti uslijed transporta vina (uzimajući u obzir visoke kriterije za kvalitetu i senzornu ocjenu vina), kao i radi zaštite kvalitete i ugleda proizvoda, postizanja boljeg jamstva o njegovom podrijetlu te kako bi se osigurala jednostavnija i bolja učinkovitost kontrole cjelokupnog procesa proizvodnje, punjenje vina u boce mora se odvijati isključivo u području u kojem se grožđe može preraditi u vino, odnosno unutar administrativnih granica gradova Buje, Umag i Novigrad te općina Brtonigla, Grožnjan i Opatlj.

8.5. Dodatne odredbe koje se odnose na označavanje

Naziv sorte je potrebno navesti kod označavanja vina. Sukladno Prilogu IV Pravilnika o vinogradarstvu (NN 81/2022), kao naziv sorte može se navoditi „Malvazija istarska“ ili „Malvazija“.

Temeljem višedesetljetne tradicije u korištenju tog naziva (što je i dokumentirano u Stručno-znanstvenoj studiji o *Zaštiti geografskog porijekla čuvenog vina „Bujska Malvazija“* iz 1980. godine), kod označavanja vina dozvoljeno je koristiti i naziv „Bujska Malvazija“.

U sklopu ZOI „Buje – Buie“ može se koristiti tradicionalni izraz 'Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom' (vrhunsko vino KZP), što nije obvezujuće.

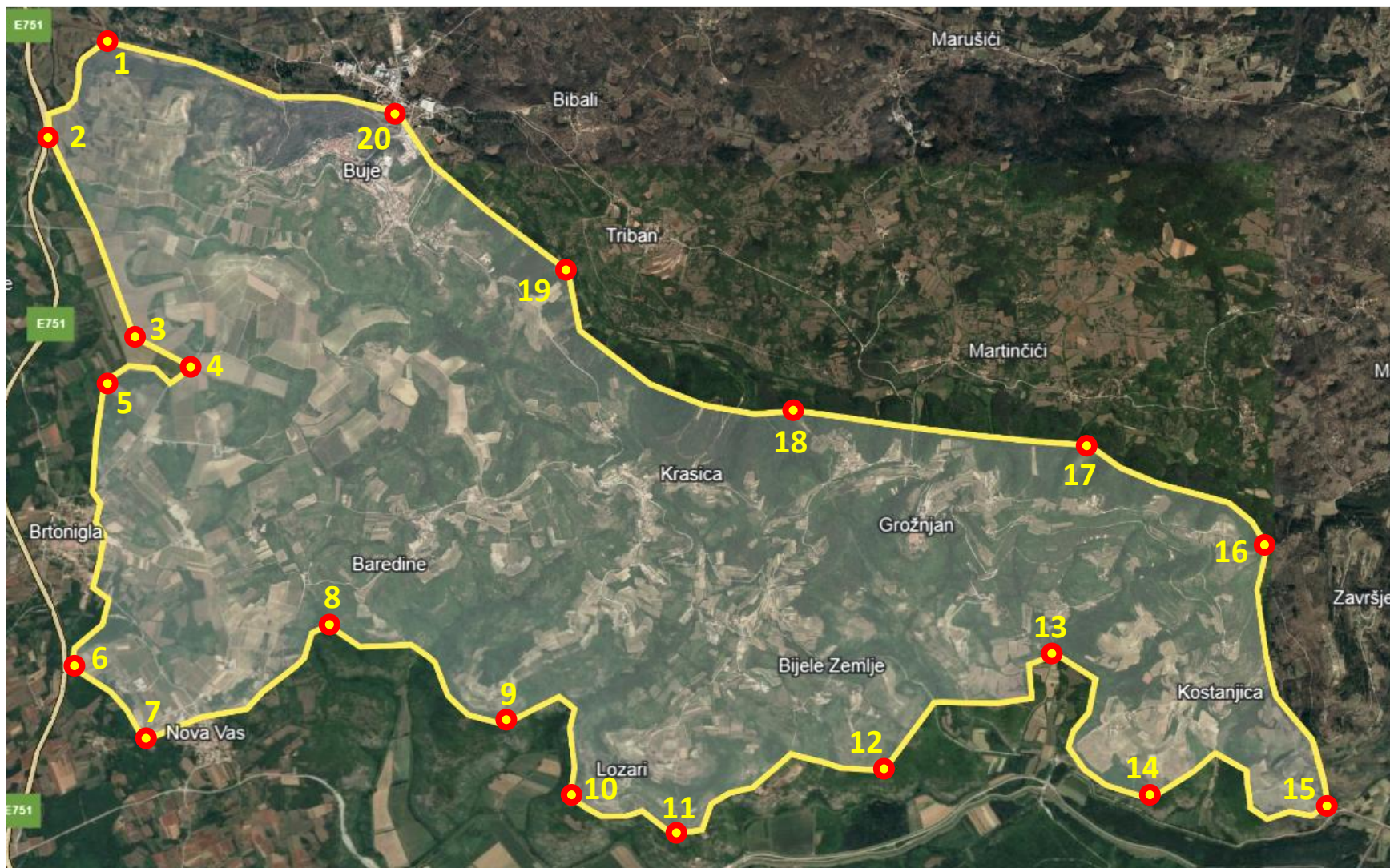
Na tržište se vino može stavljati isključivo u staklenim bocama zapremine 0,75 L, 1,5 L, 3 L, 4,5 L, 6 L, 9 L, 12 L, 15 L i 18 L.

9. Ime i adresa nadležnih tijela ili inspekcijskih tijela za utvrđivanje sukladnosti sa zahtjevima proizvodne specifikacije i njihove specifične djelatnosti

Nadležno tijelo koje obavlja sustavnu kontrolu ZOI „Buje – Buie“:

Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu, Centar za vinogradarstvo, vinarstvo i uljarstvo, Gorice 68b, 10000 Zagreb

10. Prilog: Granica područja ZOI „Buje – Buie“ ucrtana na zemljopisnoj karti (s označenim lomnim točkama)



Izvor karte: *Google Earth*. Granica područja ZOI „Buje – Buie“ označena je žutim obrubom. Lomne točke označene su crvenim kružićem i pripadajućim brojem.