

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

**a) Naziv koji se zaštićuje:**

Istočna kontinentalna Hrvatska

**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 regije Istočna kontinentalna hrvatska na tržište dolaze kao kristalno bistra, žuto zelene do zlatno žute boje, srednje su do jako alkoholna, uravnoteženih, umjerenih kiselina, ekstraktna, te diskretnih do izraženih aroma (voćnih, cvjetnih, začinskih).

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome koja se veže s plemenitom plijesni, osim kod kasne berbe. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava.

Pjenušava vina odlikuju se izraženom tipičnom svježinom i privlačnim perlanjem. Budući da se uglavnom proizvode od mješavina sorata, kompleksnog su i privlačnog mirisa i okusa.

**Crna vina**

Ovisno o položaju, mikroklimatskim uvjetima, sorti, načinu prerade grožđa, vinifikacije i dozrijevanja, vina redovite berbe na tržište dolaze kao bistra, različitog intenziteta rubin crvene boje. Srednje su do jako alkoholna, umjerene kiselosti, umjerenog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma.

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim organoleptičnim svojstvima puno su kompleksnija, specifičnih aroma koje se vežu s plemenitom plijesni (osim kod kasne berbe), gusta su, viskozna i izuzetno bogatog sastava.

Zaštićena oznaka izvornosti „Istočna kontinentalna Hrvatska“ može se koristiti za vina, 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 "Istočna kontinentalna Hrvatska" za vina:**

1. 'Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom' (kvalitetno vino KZP) koje se može dopuniti izrazima:

- "Mlado vino": vino kod kojeg je provedeno djelomično ili potpuno alkoholno 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, zrelih 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 "Istočna kontinentalna Hrvatska" 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 9 %.

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 10,5 %.

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 „Istočna kontinentalna Hrvatska“ sastoji se od dvije podregije: **Hrvatsko Podunavlje** i **Slavonija** te pokriva sljedeće gradove i općine: Ilok, Vukovar, Lovas, Tovarnik, Tompojevci, Bogdanovci, Nuštar, Nijemci, Stari Jankovci, Vinkovci, Ivankovo, Vođinci, Stari Mikanovci, Jarmina, Bošnjaci, Gradište, Trpinja, Tordinci, Markušica, Borovo, Drenovci, Otok, Privlaka, Andrijaševci, Županja, Gunja, Vrbanja, Negoslavci, Cerna, Štitar, Babina Greda, Erdut, Osijek, Ernestinovo, Semeljci, Šodolovci, Vuka, Bizovac, Čepin, Koška, Bizovac, Valpovo, Petrijevc, Magadenovac, Donji Miholjac, Podravska Moslavina, Viljevo, Marijanci, Belišće, Vladislavci, Antunovac, Beli Manastir, Kneževi Vinogradi, Popovac, Draž, Čeminac, Jagodnjak, Bilje, Petlovac, Darda, Đakovo, Trnava, Drenje, Levanjska Varoš, Satnica Đakovačka, Gorjani, Punitovci, Viškovci, Garčin, Podcrkavlje, Slavonski Brod, Sibirj, Brodski Stupnik, Oriovac, Bukovlje, Klakar, Bebrina, Donji Andrijevc, Vrpolje, Slavonski Šamac, Strizivojna, Gornja Vrba, Oprisavci, Gundinci, Velika Kapanica, Sikirevc, Nova Gradiška, Nova Kapela, Staro Petrovo Selo, Rešetari, Cernik, Gornji Bogičevci, Dragalić, Okučani, Stara Gradiška, Vrbje, Davor, Požega, Pleternica, Brestovac, Jakšić, Čaglin, Kutjevo, Kaptol, Velika, Daruvar, Dežanovac, Končanica, Sirač, Đulovac, Pakrac, Lipik, Našice, Feričanci, Podgorač, Donja Motičina, Đurđenovac, Orahovica, Slatina, Čačinci, Mikleuš, Nova Bukovica, Voćin,

Sopje, Čađavica, Crnac, Zdenci, Virovitica, Suhopolje, Pitomača, Špišić Bukovica, Lukač, Gradina.

ZOI „Istočna kontinentalna Hrvatska“ dijeli se na dvije manje zemljopisne jedinice odnosno regije:

- regija Hrvatsko Podunavlje;
- regija Slavonija.

**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:*

Chardonnay, Graševina, Kerner bijeli, Manzoni bijeli, Moslavac, Muškat bijeli, Muškat ottonel, Muškat žuti, Neuburger, Pinot bijeli, Pinot sivi, Radgonska ranina, Rajnski rizling, Ranfol, Rizvanac, Ružica crvena, Sauvignon, Semillon, Silvanac zeleni, Traminac bijeli, Traminac crveni, Verduzzo, Viognier bijeli, Zelenac slatki.

*2. Crne sorte:*

Alicante Bouschet, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Frankovka, Gamay bojadiser, Gamay crni, Kadarka, Malbec crni, Merlot, Muškat crveni, Muškat ruža crni, Nebiolo, Pinot crni, Portugizac, Syrah, Tribidrag, Zweigelt.

Najzastupljenija bijela sorta u Istočnoj kontinentalnoj Hrvatskoj je Graševina zatim slijede Rajnski rizling, Chardonnay i Pinot sivi.

Od crnih sorata najzastupljenije su Frankovka, Cabernet sauvignon, Merlot i Pinot crni.

**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**

Na području Istočne kontinentalne Hrvatske mogu se razaznati tri osnovna makroreljefski oblika (Janeković, 1971.). Zapadni dio čini područje slavonskog gorja koje se spušta od zapada prema istoku (Psunj – 984 m.n.v., Papuk – 953 m.n.v., Krndija - 752 m.n.v., Dilj - 471 m.n.v.), a na sjeveru i jugu nalaze se ravnice slavonske Podravine i Posavine koje su osobito prostrane u istočnom dijelu, odnosno u međuriječju Dunava – Drave i Save. Između nizinskog i planinsko brdskog područja izdvajaju se terase i zaravni blago valovitog reljefa od 95 do 230 m nadmorske visine.

Jezgru gorja čine paleozojske, magmatske i metamorfne stijene, a dijelom su pokrivene karbonatnim neklastičnim sedimentima (vapnenci, dolomiti) mezozojske ere. Tercijarne naslage karbonatnih lapora i vapnenaca najčešće su na jugoistočnom dijelu masiva (Požeška gora i Dilj planina). Gornja granica tercijarnog pojasa nalazi se na cca 350 m.n.v., a donju granicu čine pliocensko – pleistocenske naslage na cca 230 m.n.v.

Zbog izrazite diseciranosti reljefa planinsko brdskog masiva te uslijed intenzivne erozije i ogoljivanja dominiraju plitka skeletna i skeletoidna tla s mnoštvom formi nastalih na koluvijalnim nanosima. Svojstva tako nastalih tala zavise prvenstveno od svojstava stijena iz kojih se tlo razvilo pa se može reći u ovom slučaju da je geološko petrografski supstrat dominantan čimbenik pedogeneze; dok klima ima sekundaran utjecaj. Predstavljaju izvjestan zemljišni potencijal za vinogradarsku proizvodnju, ali zbog nagiba, dubine profila, plodnosti i erozije zahtijevaju ozbiljne sistematizacijske zahvate prije korištenja.

Nizinske dijelove (savska i dravska potolina) karakteriziraju duboka tla nastala na rastresitim kvartarnim sedimentima koje čine naplavine rijeka, močvarni prapor te eolski sedimenti različitih faciesa. Dominantni pedogenetski čimbenici su klima, visoka podzemna voda te periodične poplave. Ova područja, ispod 90 m.n.v., nisu prikladna za uzgoj vinove loze zbog klimatskih (učestalost kritičnih temperatura) i zemljišnih uvjeta (visina podzemne vode).

Između nizinskog i planinsko brdskog područja izdvajaju se terase i zaravni blago valovitog reljefa od 95 do 230 m nadmorske visine za koje je značajno da su starije formacije stijena iz paleozojske i mezozojske ere te tercijarnog perioda u potpunosti prekrivene debelim prapornim pokrivačem eolskog podrijetla tijekom kvartara čime su zaravnjene površine razvođa i gorskih pristranaka slavonskih planina. Debljina varira od 17 do 24 m (đakovačko – vinkovački i vukovarski ravnjak), a na nekim mjestima veća je od 100 m (Baranjska planina, Erdutsko brdo – Dalj planina). Mineralni sastav prapora je ujednačen, što sugerira da je materijal donošen uvijek s istog područja, najvjerojatnije Alpa (Malez i Takšić, 1977.). Povišene formacije (ravnjaci i planine) predstavljaju tektonske blokove omeđene rasjedima u odnosu na spušteno, nizinsko područje.

Sedimenti koji čine geološko petrografski supstrat tla terasa i zaravni, na istočnom dijelu regije, javljaju se u obliku karbonatnog prapora, a prema zapadu se smanjuje sadržaj  $\text{CaCO}_3$  i prelaze u beskarbonatni, pseudooglejeni i „mramorirani“ sediment. Podzemne vode ne utječu na razvoj tla pa se tlo razvija pod utjecajem oborinskih voda i dolazi do pojave klimazonalnosti tipova tla - od suhog istoka ka vlažnom zapadu. Različita konstelacija pedogenetskih čimbenika na području Istočne kontinentalne Hrvatske rezultirala je tvorbom niza tipova i podtipova tala, osobitih fizikalnih,

kemijskih i bioloških svojstava koja imaju značajan utjecaj na rast i razvoj vinove loze te količinu i kakvoću grožđa i vina. Na ovom području odvija se glavna vinogradarska proizvodnja.

Vinogradarske površine ove regije nalaze se na terestričkim klimatogenim tlima, koja su vjekovima obrađivana i gnojena, pa se danas svrstavaju u antropogena vitisol tla (tlo vinograda)

## **Klima**

Klima ovog područja svrstava se u umjereno kontinentalnu sa srednjom godišnjom temperaturom od 10,9 do 11,2°C. Najniže srednje mjesečne temperature pojavljuju se u siječnju (oko 0,3-0,5°C), a najviše u kolovozu (oko 20,5°C). U tijeku vegetacije srednja temperatura iznosi od 18-18,6°C. Raspon suma efektivnih temperatura kreće od 1450 do 1650 °C.

U tijeku godine padne od oko 650 do 890 mm oborina ravnomjerno raspoređenih tijekom cijele godine.

## **Ljudski čimbenici**

### **Povijesni razvoj vinogradarstva i vinarstva**

Zahvaljujući povoljnim prirodnim uvjetima ovoga područja, pretpostavlja se da se vinova loza ovdje uzgajala još i u predrimsko (keltsko, ilirsko-japodsko) doba.

Povijesni podaci o vinogradarstvu i vinarstvu ovog područja vezani su za cara Proba (Marka Aurelia, 232.-282.), ali postoje i podaci koji upućuju na mogućnost da su se vinogradarstvom i vinarstvom bavili i stari narodi (Kelti), a koji su živjeli na ovim područjima prije Rimljana.

Vinogradarstvo je nazadovalo za vrijeme seobe naroda (od IV. do XII. stoljeća), kada su ovuda prošla germanska i druga nomadska plemena (poput Avara), i za vrijeme okupacije Turaka (1526. – 1687.).

U spomenutom poslijeturskom razdoblju značajnu ulogu u obnovi vinogradarsko-vinarske proizvodnje na ovim prostorima imala su velika vlastelinstva (Odescalchi u Iloku, Eltz u Vukovaru) i gospodarstva (poput Turkovićevo u Kutjevu i biskupskog u Đakovu), gdje su se proizvodila znana i cijenjena vrsna vina.

Pojavom filoksera na današnjem području Istočne kontinentalne Hrvatske (1890.), počelo je novo razdoblje za vinogradarstvo. Sadnjom američke podloge i cijepljenjem na mjestu, uz zamjenu sortimenta s kvalitetnijim kultivarima, započinje prva regeneracija vinograda u ovom području Hrvatske.

I. i II. svjetski rat ponovno su zaustavili razvoj vinogradarstva i vinarstva, da bi tek osnivanjem velikih vinogradarskih pogona (poljoprivrednih kombinata) i izgradnjom za to doba suvremenih vinarskih podruma, odnosno modernizacijom starih bio učinjen temeljit obrat u ovoj grani gospodarstva. Agresijom na RH (1991.-1995.) uz protjerivanje hrvatskog i ostalog nesrpskog pučanstva s ovih područja učinjene su i za vinogradarstvo i

vinarstvo neprocjenjive štete, da bi nakon mirne reintegracije i uz velike teškoće ponovno započeo proces promišljenog razvoja ove značajne grane gospodarstva.

## **Sustav uzgoja**

Sustav uzgoja vinove loze je srednje visoki (40 do 120 cm), dok je pretežiti uzgojni oblik jednostruki ili dvostruki Guyot malog do srednjeg opterećenja sa 10-25 pupova po trsu.

## **Struktura proizvođača**

Strukturu proizvodnje vina u Istočnoj kontinentalnoj Hrvatskoj uglavnom karakteriziraju velike vinarije, a u novije vrijeme sve je veći broj obiteljskih podruma. Obiteljski podrumi ostvarili su vrlo veliku popularnost i napredak u posljednjih nekoliko godina te su pridonijeli jednom novom pogledu na vinarski svijet koji se sve više okreće ka takvom načinu proizvodnje. Obiteljski podrumi najčešće proizvode vino od grožđa iz svojih vinograda. Vina se uglavnom prodaju direktno 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.

Na ovom području nalaze se poznate hrvatske vinarije koje otkupljuju grožđe od susjednih vinogradara.

Ekološki čimbenici, izbor sortimenta, te odgovarajuća tehnologija proizvodnje grožđa, osiguravaju visoki potencijal za proizvodnju vina vrhunske kakvoće.

- Detalji koji se odnose na kakvoću, ugled ili druge specifične karakteristike (Uredba 607/2009, čl. 7/2/b):

U Istočnoj kontinentalnoj Hrvatskoj najviše se proizvode bijela vina, a najznačajnija i najzastupljenija sorta je Graševina.

Obzirom na sortna svojstva i karakteristike zemljopisnog područja, Graševina je ovdje pronašla svoje mjesto, gdje na nekim položajima daje najbolju kvalitetu.

Od ostalih bijelih sorata mogu se istaknuti Rajnski rizling, Chardonnay i Pinot sivi.

Kao glavna organoleptična svojstva bijelih vina ovog kraja ističu se: kristalno bistra vina, žuto zelene do zlatno žute boje, srednje su do jako alkoholna, uravnoteženih, umjerenih kiselina, ekstraktna, te diskretnih do izraženih aroma (voćnih, cvjetnih, začinskih).

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome koja se veže s plemenitom plijesni, osim kod kasne berbe. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava.

Pjenušava vina odlikuju se izraženom tipičnom svježinom i privlačnim perlanjem. Budući da se uglavnom proizvode od mješavina sorata, kompleksnog su i privlačnog mirisa i okusa.

Od crnih sorata među najzastupljenijim su Frankovka, Cabernet sauvignon, Merlot i Pinot crni, koja daju bistra vina, različitog intenziteta rubin crvene boje. Srednje su do jako alkoholna, umjerene kiselosti, umjerenog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma.

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim organoleptičnim svojstvima puno su kompleksnija, specifičnih aroma koje se vežu s plemenitom plijesni (osim kod kasne berbe), gusta su, viskozna i izuzetno bogatog sastava.

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

U geografskom smislu ovaj prostor se nalazi između rijeke Drave na sjeveru (granica s Mađarskom), Save na jugu (granica s Bosnom i Hercegovinom), Dunava na istoku (granica sa Srbijom) i rijeke Ilove na zapadu. U smislu vinogradarske proizvodnje ovo područje svrstano je u zonu C2.

Veći dio tala ovog područja su duboka, bogata, lagana i ocjedita tla, te uz klimatološke čimbenike snažno utječu na organoleptičke karakteristike vina. Dodatno, utjecaj pojedine mikrolokacije, zajedno s drugim ekološkim čimbenicima i odabirom sorti, imaju odlučujući utjecaj na kvalitetu i organoleptičku specifičnosti (buket) vina.

Zahvaljujući utjecaju umjerene kontinentalne klime s elementima istočnostepske i položajima vinograda koji se nalaze na prapornim zaravnima nadmorske visine od 100 do 200 m i blago nagnutim ocjeditim terasama u istočnom dijelu ovog područja te jugozapadu okrenuti osunčani položaji na zapadnom dijelu, stvorena je velika pogodnost za uzgoj vinove loze, a posebice Graševine, koja daje puna i vrlo potentna vina, umjerene kiselosti te izražene voćne arome. Isto tako, većina preporučenih sorata za ovu ZOI daje prepoznatljiva vina visoke kakvoće.

-kategorija vino:

Ekološki čimbenici, izbor sortimenta, te odgovarajuća tehnologija proizvodnje grožđa, osiguravaju visoki potencijal za proizvodnju vina vrhunske kakvoće. Kontinentalna klima uzrokuje veće razlike između dnevnih i noćnih temperatura, što pogoduje očuvanju kiselina u vrijeme dozrijevanja grožđa, dok visoke dnevne temperature doprinose nakupljanju šećera u grožđu. (suma efektivnih temperatura tijekom vegetacije u regiji Slavonija iznosi od 1450 do 1650 °C). Ovakvi klimatski i pedološki uvjeti rezultiraju vinima srednje do jako alkoholnim, umjerenih kiselina, ekstraktnim, diskretnih do izraženih aroma, ovisno o sorti. Vina s ovog područja se uglavnom piju kao mlada, no redovito se mogu proizvesti i vina pogodna za odležavanje, budući da karakteristike klime i tla omogućavaju dobro nakupljanje šećera u grožđu te proizvodnju jače alkoholnih vina bogatih ekstraktom. U takvim vinima se primarne sortne arome odležavanjem i sljublivanjem s onim iz hrastovih i inih bačvi tvore sasvim nove aromatske sklopove, najčešće začinske

Najviše proizvode bijela vina, a najznačajnija i najzastupljenija sorta je Graševina. U vinima Graševine s ovog područja najbolje se oslikava utjecaj terroira, pa su tako moštovi Graševine Istočne kontinentalne Hrvatske u prosjeku za 2 i više % bogatiji šećerom i s nešto manjim ukupnim kiselinama, dok je u vinogorjima zapadne Hrvatske taj odnos obrnut. Vina su ugodne su arome, zelenkasto žuta boje i svježeg i harmoničnog okusa. Također treba istaknuti da ova sorta daje izuzetnu kakvoću svim kategorijama predikatnih vina. Od ostalih bijelih sorata mogu se istaknuti Rajnski rizling, Chardonnay i Pinot sivi.

Kao glavna organoleptična svojstva bijelih vina ističu se kristalno bistra vina, žuto zelene do zlatno žute boje. Vina su srednje do jako alkoholna, zahvaljujući vrlo dobrim klimatskim uvjetima za dozrijevanje grožđa (suma aktivnih temperatura od 1450 do 1650 °C te oko 650-890 mm padalina, ravnomjerno raspoređenih u toku godine. Vina su ekstraktna, umjerenih kiselina te diskretnih do izraženih aroma (voćnih, cvjetnih, začinskih).

Od crnih sorata među najzastupljenijim su Frankovka, Cabernet sauvignon, Merlot i Pinot crni, koja daju bistra vina, različitog intenziteta rubin crvene boje. Srednje su do jako alkoholna, umjerene kiselosti, umjerenog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma. Uglavnom se piju kao mlada, no mogu se proizvesti i vina pogodna za odležavanje, budući da karakteristike klime i tla omogućavaju proizvodnju jače alkoholnih vina, a klimatske prilike optimalnu dozrelost polifenola.

Klimatske prilike (umjereno tople i sušne jeseni te stvaranje uvjeta za infekciju grožđa plemenitom plijesni) omogućavaju proizvodnju predikatnih vina koja su po svojim temeljnim organoleptičnim svojstvima puno kompleksnija, specifičnih aroma koje se vežu s plemenitom plijesni (osim kod kasne berbe), gusta su, viskozna i izuzetno bogatog sastava. Sadržaj šećera u ovim vinima je visok i kreće se u moštu od najmanje 94° do 125° Oe. Posebno su cijenjeni predikati Graševine s ovog područja.

-kategorija: pjenušavo i biser vino:

Ovo područje izuzetno je pogodno za dobivanje bogatih pjenušavih vina, dobrog kiselinskog sastava i privlačnog aromatskog profila. Za proizvodnju baznog vina uglavnom se koriste Graševina, Frankovka ili Pinot, dok se za pjenušce s većim ostatkom šećera koristi vino aromatičnih sorata (Muškatne sorte, Traminac).

Utjecaj kontinentalne 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 obiteljskim podrumima, kojih u novije vrijeme ima sve više, osigurava se prenošenje znanja o tradiciji proizvodnje vina ovoga kraja.

- 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 „Istočna kontinentalna Hrvatska“ (sustavna kontrola) obvezno prethodi fizikalno kemijsko i organoleptično ispitivanje kakvoće.

#### 1) *Fizikalno kemijski parametri kakvoće:*

- relativna gustoća<sup>1)</sup>,
- stvarna volumna alkoholna jakost<sup>2)</sup>,
- ukupni suhi ekstrakt<sup>1)</sup>,
- reducirajući šećeri<sup>1)</sup>,
- ekstrakt bez šećera<sup>2)</sup>,
- pepeo<sup>2)</sup>,
- ukupna kiselost<sup>2)</sup>,
- hlapiva kiselost<sup>2)</sup>,
- pH<sup>1)</sup>,
- slobodni sumpor-dioksid<sup>1)</sup>,
- ukupni sumpor-dioksid<sup>2)</sup>,
- ugljik-dioksid: (tlak) za pjenušava i biser vina<sup>2)</sup>,
- glicerol<sup>1)</sup> (samo kod određenih tipova vina),
- glukonska kiselina<sup>1)</sup> (samo kod određenih tipova vina),
- u analizu mogu biti uključeni i drugi parametri sastojaka bitnih za ispitivano vinu.

<sup>1)</sup> Za ove parametre ne postoje zakonska ograničenja

<sup>2)</sup> 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 je:

Hrvatski centar za poljoprivredu, hranu i selo, Zavod za vinogradarstvo i vinarstvo, Jandrićeva 42, 10 000 Zagreb

[www.hcphs.hr](http://www.hcphs.hr)

**Prilog 1.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI "Istočna kontinentalna Hrvatska" (vina):**

Parametri	KVKZP <sup>1)</sup>	VRKZP <sup>2)</sup>	Kasna berba	Izborna berba	Izborna berba bobica	Izborna berba prosušenih bobica	Ledeno vino
<i>Minimalna prirodna alkoholna jakost</i>	9 % vol.	10,5 % vol	Mošt 94° Oech <sup>3)</sup>	Mošt 105° Oech <sup>3)</sup>	Mošt 127° Oech <sup>3)</sup>	Mošt 154° Oech <sup>3)</sup>	Mošt 127° Oech <sup>3)</sup>
<i>Minimalna stvarna alkoholna jakost</i>	9 % vol.	9 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.
<i>Minimalna ukupna kiselost</i>	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
<i>Maksimalni ukupni sumpor-dioksid</i>	Crno: 150 mg/l Bijelo + rosé: 200 mg/l  >5 g ostatka šećera/l: Crno: 200 mg/l Bijelo + rosé: 250 mg/l		300 mg/l	350 mg/l	400 mg/l	400 mg/l	400 mg/l
<i>Maksimalna hlapiva kiselost</i>	Bijelo + rosé: 1,1 g/l Crno: 1,2 g/l Mlado vino: 1,1 g/l		1,2 g/l	1,2 g/l	1,8 g/l	1,8 g/l	1,8 g/l
<i>Minimalna količina suhog ekstrakta bez šećera</i>	Bijelo: 17 g/l Rosé: 18 g/l Crno: 19 g/l	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crno: 20 g/l	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crno: 20 g/l	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crno: 20 g/l	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crno: 20 g/l	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crveno: 20 g/l	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crveno: 20 g/l
<i>Minimalna količina pepela</i>	Bijelo: 1,4 g/l Rosé: 1,5 g/l Crno: 1,7 g/l	Bijelo: 1,5 g/l Rosé: 1,6 g/l Crno: 1,8 g/l	Bijelo: 1,5 g/l Rosé: 1,6 g/l Crno: 1,8 g/l	Bijelo: 1,5 g/l Rosé: 1,6 g/l Crno: 1,8 g/l	Bijelo: 1,5 g/l Rosé: 1,6 g/l Crno: 1,8 g/l	Bijelo: 1,5 g/l Rosé: 1,6 g/l Crno: 1,8 g/l	Bijelo: 1,5 g/l Rosé: 1,6 g/l Crno: 1,8 g/l

<sup>1)</sup> Kvalitetno vino KZP

<sup>2)</sup> Vrhunsko vino KZP

<sup>3)</sup> Oechsle

**Prilog 2.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI "Istočna kontinentalna Hrvatska" (pjenušava i biser vina):**

<b>Parametri</b>	<b>Vrhunsko pjenušavo vino</b>	<b>Kvalitetno biser vino</b>
<i>Minimalna ukupna alkoholna jakost kupaža</i>	8,5 % vol.	Minimalna ukupna alkoholna jakost vina za proizvodnju biser vina 9 % vol.
<i>Minimalna stvarna alkoholna jakost</i>		7 % vol.
<i>Ugljik-dioksid</i>	najmanje 3 bara	od 1 - 2,5 bara
<i>Sadržaj neprevrela šećera</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- extra brut, od 0 od 6 g/L,</li><li>- brut, manje od 12 g/L,</li><li>- vrlo suho (extra sec, dry), između 12 i 17 g/L,</li><li>- suho (sec, dry), između 17 i 32 g/L,</li><li>- polusuho (demi sec), između 32 i 50 g/L,</li><li>- slatko (doux), više od 50 g/L</li></ul>	
<i>Minimalna ukupna kiselost</i>	3,5 g/l	3,5 g/l
<i>Maksimalni ukupni sumpor-dioksid</i>	235 mg/l	