

Postojeći nazivi vina – Tehnička dokumentacija

I. JEDINSTVENI DOKUMENT

1. NAZIV(I) ZA REGISTRACIJU

Istočna kontinentalna Hrvatska (hr)

2. VRSTA OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA:

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. KATEGORIJE PROIZVODA OD VINOVE LOZE

- 1. Vino
- 4. Pjenušavo vino
- 8. Biser vino

4. OPIS VINA

Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom i Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (bijelo vino)

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).

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	9
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,1
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom i Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (crno vino)

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.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	9
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,2
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kasna berba)

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava. Minimalni sadržaj šećera u moštu je 94° Oe.

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,2
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	300

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Izborna berba)

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome koja se veže s plemenitom plijesni. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava. Minimalni sadržaj šećera u moštu je 105° Oe.

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,2
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	350

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Izborna berba bobica)

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome koja se veže s plemenitom plijesni. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava. Minimalni sadržaj šećera u moštu je 127° Oe. Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,8
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Izborna berba prosušenih bobica)

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome koja se veže s plemenitom plijesni. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava. Minimalni sadržaj šećera u moštu je 154° Oe. Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna	
--------------------------	--

jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,8
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Ledeno vino)

Vina predikatnih berbi po svim temeljnim senzornim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije zlatno žute boje, te specifične arome koja se veže s plemenitom plijesni. Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava. Minimalni sadržaj šećera u moštu je 127° Oe. Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,8
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

Vrhunsko pjenušavo vino

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.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	

Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	235

Kvalitetno biser vino

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

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	7
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	235

5. PRAKSE PROIZVODNJE VINA

a. Osnovne enološke prakse

b. Najveći urodi

Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom

12000 kilograma grožđa po hektaru

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom

11000 kilograma grožđa po hektaru

6. OGRANIČENO PODRUČJE

Zaštićena oznaka izvornosti „Istočna kontinentalna Hrvatska“ sastoji se od dvije podregije: Hrvatsko Podunavlje i Slavonija

7. GLAVNE SORTE VINOVE LOZE

Zweigelt
Zelenac slatki
Viognier bijeli
Verduzzo
Tribidrag
Traminac crveni
Traminac bijeli
Syrah
Silvanac zeleni
Semillon
Sauvignon
Ružica crvena
Rizvanac
Ranfol
Rajnski rizling
Radgonska ranina
Portugizac
Pinot sivi
Pinot crni
Pinot bijeli
Neuburger
Nebiololo
Muškat žuti
Muškat ruža crni
Muškat ottonel
Muškat crveni
Muškat bijeli
Moslavac
Merlot
Malbec crni
Manzoni bijeli
Kerner bijeli
Kadarka
Graševina
Gamay bojadiser
Gamay crni
Frankovka
Chardonnay
Cabernet sauvignon

Cabernet franc
Blauburger
Alicante Bouschet

8. OPIS POVEZANOSTI

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.

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 sorte 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.

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.

9. OSNOVNI DODATNI UVJETI

Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (kvalitetno vino KZP)

Pravni okvir:

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Croatia has sent a request for recognition of traditional terms on 14th of March 2013, as a third country by official letter and by electronic means (AGRI-CONTACT-E-BACCHUS@ec.europa.eu). Regarding the letter from 26th of July 2013 related to examination of the Croatian application for protecting the traditional terms (TDT-HR-N1639, TDT-HR-N1640, TDT-HR-N1641, TDT-HR-N1642, TDT-HR-N1643, TDT-HR-N1644 and TDT-HR-N1645) Croatia has sent the missing information on 23rd of September 2013

Dodatni tradicionalni izrazi za "kvalitetno vino KZP": Mlado vino, Arhivsko vino**Pravni okvir:**

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Croatia has sent a request for recognition of traditional terms on 14th of March 2013, as a third country by official letter and by electronic means (AGRI-CONTACT-E-BACCHUS@ec.europa.eu). Regarding the letter from 26th of July 2013 related to examination of the Croatian application for protecting the traditional terms (TDT-HR-N1639, TDT-HR-N1640, TDT-HR-N1641, TDT-HR-N1642, TDT-HR-N1643, TDT-HR-N1644 and TDT-HR-N1645) Croatia has sent the missing information on 23rd of September 2013

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (vrhunsko vino KZP)**Pravni okvir:**

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Croatia has sent a request for recognition of traditional terms on 14th of March 2013, as a third country by official letter and by electronic means (AGRI-CONTACT-E-BACCHUS@ec.europa.eu). Regarding the letter from 26th of July 2013 related to examination of the Croatian application for protecting the traditional terms (TDT-HR-N1639, TDT-HR-N1640, TDT-HR-N1641, TDT-HR-N1642, TDT-HR-N1643, TDT-HR-N1644 and TDT-HR-N1645) Croatia has sent the missing information on 23rd of September 2013

Dodatni tradicionalni izrazi za "vrhunsko vino KZP": Arhivsko vino, Kasna berba, Izborna berba, Izborna berba bobica, Izborna berba prosušenih bobica, Ledeno vino**Pravni okvir:**

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Croatia has sent a request for recognition of traditional terms on 14th of March 2013, as a third country by official letter and by electronic means (AGRI-CONTACT-E-BACCHUS@ec.europa.eu). Regarding the letter from 26th of July 2013 related to examination of the Croatian application for protecting the traditional terms (TDT-HR-N1639, TDT-HR-N1640, TDT-HR-N1641, TDT-HR-N1642, TDT-HR-N1643, TDT-HR-N1644 and TDT-HR-N1645) Croatia has sent the missing information on 23rd of September 2013

Vrhunsko pjenušavo vino

Pravni okvir:

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Croatia has sent a request for recognition of traditional terms on 14th of March 2013, as a third country by official letter and by electronic means (AGRI-CONTACT-E-BACCHUS@ec.europa.eu). Regarding the letter from 26th of July 2013 related to examination of the Croatian application for protecting the traditional terms (TDT-HR-N1639, TDT-HR-N1640, TDT-HR-N1641, TDT-HR-N1642, TDT-HR-N1643, TDT-HR-N1644 and TDT-HR-N1645) Croatia has sent the missing information on 23rd of September 2013

Kvalitetno biser vino**Pravni okvir:**

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Croatia has sent a request for recognition of traditional terms on 14th of March 2013, as a third country by official letter and by electronic means (AGRI-CONTACT-E-BACCHUS@ec.europa.eu). Regarding the letter from 26th of July 2013 related to examination of the Croatian application for protecting the traditional terms (TDT-HR-N1639, TDT-HR-N1640, TDT-HR-N1641, TDT-HR-N1642, TDT-HR-N1643, TDT-HR-N1644 and TDT-HR-N1645) Croatia has sent the missing information on 23rd of September 2013

10. POVEZNICA NA SPECIFIKACIJU PROIZVODA

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/VINO/ZOI/2016-ispravci/PDO-HR-A1651%20Isto%C4%8Dna%20kontinentalna%20Hrvatska-clean.doc>