Ref. Ares(2016)4047098 - 02/08/2016

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

a) Naziv koji se zaštićuje:

Hrvatsko Podunavlje

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 podregije Hrvatsko Podunavlje na tržište dolaze kao kristalno bistra, žuto zelene do zlatno žute boje, srednje su do jako alkoholna, uravnoteženih kiselina, ekstraktna, izraženih aroma (voćnih, cvjetnih, začinskih).
Vina predikatnih berbi po svim temeljnim organoleptičnim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije su zlatno žute boje, te specifičnih aroma koje se vežu s plemenitom plijesni (osim kod kasne berbe). Vina su gusta, viskozna i izuzetno bogatog sastava.
Pjenušava vina odlikuju se izraženom tipičnom svježinom i privlačnim perlanjem. Budući da se uglavnom proizvode od mješavina sorata, kompleksnog su i privlačnog mirisa i okusa.

Crna vina

Ovisno o položaju, mikroklimatskim uvjetima, sorti, načinu prerade grožđa, vinifikacije i dozrijevanja, crna vina redovite berbe na tržište dolaze bistra, različitog intenziteta rubin crvene boje, srednje su do jako alkoholna, umjerene kiselosti, uravnoteženog 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 „Hrvatsko Podunavlje“ 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 “Hrvatsko Podunavlje” 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, prezrelih i plemenitom plijesni napadnutih bobica kojemu mošt sadrži najmanje 127° Oe,
   - „Izborna berba prosušenih bobica“: vino proizvedeno od izabranih prosušenih bobica kojemu mošt sadrži najmanje 154° Oe,
   - „Ledeno vino“: vino proizvedeno od grožđa koje je ubrano pri temperaturi od najmanje -7°C (minus 7°C) i prerađeno u smrznutom stanju, a kojemu mošt sadrži najmanje 127° Oe.

B) Tradicionalni izrazi koji se mogu koristiti za ZOI “Hrvatsko Podunavlje” 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 Vijeća 1234/2007 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 „Hrvatsko Podunavlje“ 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, Petrijevci, Magadenovac, Donji Miholjac, Podravska Moslavina, Viljevo, Marijanci, Belišće, Vladislavci, Antunovac, Beli Manastir, Kneževi Vinogradi, Popovac, Draž, Čeminac, Jagodnjak, Bilje, Petlovac, Darda.

Zaštićena oznaka izvornosti „Hrvatsko Podunavlje“ dijeli se na tri manje zemljopisne jedinice odnosno vinogorja:

- vinogorje Srijem (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);

- vinogorje Erdut (Erdut, Osijek, Ernestinovo, Semeljci, Šodolovci, Vuka, Bizovac, Čepin, Koška, Bizovac, Valpovo, Petrijevci, Magadenovac, Donji Miholjac, Podravska Moslavina, Viljevo, Marijanci, Belišće, Vladislavci, Antunovac);
- vinogorje Baranja (Beli Manastir, Kneževi Vinogradi, Popovac, Draž, Čeminac, Jagodnjak, Bilje, Petlovac, Darda).

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, Pinot bijeli, Pinot sivi, Rajnski rizling, Rizvanac, Ružica crvena, Sauvignon, Semillon, Silvanac zeleni, Traminac bijeli, Traminac crveni.

2. Crne sorte:

Alicante Bouschet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Frankovka, Gamay bojadiser, Gamay crni, Kadarka, Merlot, Muškat crveni, Pinot crni, Portugizac, Syrah, Zweigelt.

Najzastupljenija sorta u Hrvatskom Podunavlju je Graševina, zatim slijede Rajnski rizling, Chardonnay, Traminac crveni, Pinot sivi i Pinot bijeli.

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

ZOI „Hrvatsko Podunavlje“ je nizinsko područje koje se nalazi između tri rijeke: Dunava, Save i Drave.

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.).

Sedimenti koji čine geološko petrografski supstrat tla terasa i zaravni, javljaju se u obliku karbonatnog prapora.

Vinogradarske površine ovog područja nalaze se na terestričkim klimatogenim tlima, a vitisol (tlo vinograda) nastao je antropogenim djelovanjem iz slijedećih tipova tala:

- Černozemi (izluženi i posmeđeni)
- Antropogena tla na lesu
- Eutrično smeđe tipično i lesivirano na lesu
- Regosol (Sirozem)

Klima

Klima ovog područja svrstava se u umjereno kontinentalnu. Srednja godišnja temperatura iznosi oko 11,2°C, a u tijeku vegetacije srednja temperatura iznosi oko 18,6°C. Suma efektivnih temperatura u vegetacijskom periodu (IV. – X. mjeseca) iznosi oko 1550 ºC. U tijeku godine padne od oko 650 do 690 mm oborina ravnomjerno raspoređenih tijekom cijele godine.

Ljudski čimbenici

Povijesni razvoj vinogradarstva i vinarstva

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.

Vino se spominje u mnogim narodnim legendama, ali prvi pouzdani podaci o razvoju vinogradarstva i vinarstva u ovom području su dokazi o darivanjima vinograda, od strane vladara, crkvi te o zaslugama pavlina u širenju ove proizvodnje, a vezani su za razdoblje poslije XI. stoljeća.

Vinogradarstvo na ovom području bilo je zanemareno u razdoblju od okupacije Turaka (1526.) do njihovog odlaska iz ovih krajeva (1687.)

Kao nagradu za zasluge u protjerivanju Turaka, bečki dvor darivao je velike posjede feudalcima (Vukovar grofu Elzu, Ilok Odescalchiu, velike površine u Baranji vojskovođi Eugenu Savojskom itd.), koji su na tim posjedima organizirali vinogradarsku i vinarsku proizvodnju. O tlačenju kmetova, prinudnom radu i pobunama vinogradara s ovih prostora, o trgovini vinom, usponima i padovima te proizvodnje sve do pojave bolesti i štetnika na vinovoj lozi napisane su brojne rasprave.

Pojavom filoksere na današnjem području Hrvatskog Podunavlja (1890.), počelo je novo razdoblje za vinogradarstvo (do tada su se vinogradi podizali isključivo grebeničanjem i uzgojem bez armature, uz rezidbu s kosirom i minimalnu obradbu). Sadnjom američke podloge i cijepljenjem na mjestu, uz zamjenu sortimenta s kvalitetnijim kultivarima, započinje prva regeneracija vinograda u Hrvatskom Podunavlju.

I. i II. svjetski rat ponovno su zaustavili razvoj vinogradarstva i vinarstva, da bi tek osnivanjem velikih vinogradarskih pogona (poput Poljoprivredno industrijskog kombinata Belje-Kneževi vinogradi u vinogorju Baranja, Industrijsko poljoprivrednog kombinata Osijek-Erdut u vinogorju Erdut te Poljoprivredno industrijskog kombinata Vukovar-Ilok i LŠG “Jelen”, OOUR “Ilok” u vinogorju Srijem) i izgradnjom za to doba suvremenih vinarskih podruma (Vukovar, Erdut), odnosno modernizacijom starih (u razdoblju od 1960. do 1990.) 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 Hrvatskom Podunavlju 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 druga specifična svojstva (Uredba 607/2009, čl. 7/2/b):

U Hrvatskom Podunavlju 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, Traminac crveni, Pinot sivi i Pinot bijeli.

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 kiselina, ekstraktna, izraženih aroma (voćnih, cvjetnih, začinskih).
Vina predikatnih berbi po svim temeljnim organoleptičnim svojstvima puno su kompleksnija, intenzivnije su zlatno žute boje, te specifičnih aroma koje se vežu 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, uravnoteženog 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):

Zajedničko obilježje cijele vinogradarske podregije (i navedenih vinogorja) su veće praporne zaravni (platoi) na nadmorskoj visini od 100 do 200 m/nm, okruženi žitorodnom Panonskom nizinom. S obzirom na eolsko podrijetlo i velike blago valovite komplekse obradiva tla na kojima su podignuti i još se mogu podizati vinogradi, moguća je primjena najsuvremenije mehanizacije (od sadnje i zaštite do berbe grožđa) što je jedan od uvjeta visoke produktivnosti.

Klimatski i drugi prirodni čimbenici uz pravilnu fertilizaciju tla i orijentaciju na visokokvalitetan sortiment vinove loze osiguravaju postizanje iznimne kakvoće grožđa, iz kojeg se suvremenim načinom vinifikacije dobivaju vrhunska vina koja su cijenjena i na svjetskom tržištu.

-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 1550 ºC). 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 mogu se proizvesti i vina pogodna za odležavanje, budući da karakteristike klime i tla omogućavaju proizvodnju jače alkoholnih vina bogatih ekstraktom. U takvim vinima se primarne sortne arome odležavanjem i sljubljivanjem s onim iz hrastovih i inih bačvi tvore sasvim nove aromatske sklopove, najčešće začinske.
U Hrvatskom Podunavlju se najviše proizvode bijela vina, a najzastupljenija sorta je Graševina, gdje na nekim položajima daje iznimnu kvalitetu. Od ostalih bijelih sorata mogu se istaknuti Rajnski rizling, Chardonnay, Traminac crveni, Pinot sivi i Pinot bijeli.
Bijela vina su kristalno bistra, 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 1550 ºC te oko 800 mm padalina, ravnomjerno raspoređenih u toku godine). Vina su ekstraktna, umjerenih kiselina te diskretnih do izraženih aroma (voćnih, cvjetnih, začinskih).
Klimatske prilike sa sumom aktivnih temperatura od 1450 do 1550 ºC omogućavaju nakupljanje većih količina šećera u grožđu, a plodno i lagano tlo uglavnom sedimentnog podrijetla izuzetno je pogodno za uzgoj vinove loze. Najzastupljenija je sorta Graševina, koja uzgojena na ovom području daje vina visoke kvalitete i specifičnih organoleptičkih svojstava, prvenstveno zbog sastava tla. Ova tla su u dubini slična, a nanosi su različiti. U odnosu na Graševinu iz Slavonije, ona iz Hrvatskog Podunavlja. U Slavoniji je erozija stotinama tisuća godina prapor nadograđivala komadićima čvrstog materijala s Krndije, a u Baranji, na padine Banske kose, vjetrovi su tijekom vremena nosili pijesak čak iz Sahare. Slavonske graševine su zato reskije, a podunavske smirenije.
Svakako treba spomenuti i sortu Traminac, najčuveniji je onaj iz Iloka. Boja dobro odnjegovanog Traminca je slamnatožuta do zlatnožuta, okus najčešće polusuh do polusladak, rjeđe suh, alkoholnost srednje jaka, a manjak ukupne kiselosti nastoji se izbjeći ranijom berbom. Najpoznatiji; traminci iz podregije Podunavlje, vinogorja Srijem (Ilok, Vukovar), Erdut i Baranja.

Najzastupljenije crne sorte su Frankovka, Cabernet sauvignon, Merlot i Pinot crni, od kojih se proizvode bistra vina, različitog intenziteta rubin crvene boje,

srednje su do jako alkoholna, umjerene kiselosti, uravnoteženog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma. 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 vina s većim sadržajem alkohola, a klimatske prilike optimalnu dozrelost polifenola. Pogodna sorta za proizvodnju crnih vina srednje punog tijela u ovoj regiji je Frankovka, a Merlot i Cabernet pogodni su za proizvodnju punih, snažnih crnih teških vina, bogatog tijela koja dozrijevaju više godina.
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 Traminca i 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.

Od posebnog su ugleda vina s područja ZOI „Hrvatsko Podunavlje“ koja su, sukladno donedavno važećem vinskom zakonodavstvu Republike Hrvatske, svrstavana u kategorije kvalitete „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (kvalitetno vino KZP) i posebno „Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (vrhunsko vino KZP), koje odgovaraju istoimenim tradicionalnim izrazima priznatima na nivou EU. Ovi tradicionalni izrazi podrazumijevaju visok stupanj kvalitete prepoznavane bez iznimke među potrošačima u Hrvatskoj i užoj regiji, ali i u ostatku Europe i svijeta.

h) Prihvatljivi zahtjevi propisani odredbama Europske zajednice ili nacionalnim odredbama ili, ako je tako predviđeno u državi članici, zahtjevi propisani od strane organizacije koja upravlja zaštićenim oznakama izvornosti ili zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla, imajući u vidu da takvi zahtjevi moraju biti objektivni i nediskriminirajući te u skladu sa propisima Europske zajednice:

Sukladno Zakonu o vinu (Narodne novine, br. 96/2003, 55/2011 i 14/2014) u promet se mogu staviti samo ona vina koja su proizvedena u skladu sa

Zakonom o vinu i imaju rješenje za stavljanje u promet. Uz rješenje za stavljanje u promet vino dobiva i markice odnosno vrpce kojima će u prometu biti označeno. Stavljanju u promet vina sa ZOI „Hrvatsko Podunavlje“ (sustavna kontrola) obvezno prethodi fizikalno kemijsko i organoleptično ispitivanje kakvoće.

1) Fizikalno kemijski parametri kakvoće:

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

[1)] Za ove parametre ne postoje zakonska ograničenja
[2)] Ograničenja ovih parametara dana su u Prilogu 1. i Prilogu 2. ove specifikacije proizvoda

2) Organoleptično ispitivanje:

Organoleptično ispitivanje vina provodi Komisija za organoleptično ispitivanje (Popis članova Povjerenstva za organoleptičko ocjenjivanje vina i drugih proizvoda od grožđa i vina (Narodne novine, br. 30/2006, 75/2007, 124/2008, 65/2010, 25/2011 i 47/2012). Komisiju čine članovi Povjerenstva: predsjednik, tajnik i pet ocjenjivača. Prije organoleptičnog ispitivanja svakog uzorka, predsjednik daje ocjenjivačima obvezne podatke o uzorku: berbu, podrijetlo proizvodnje, posebne informacije vezane za tehnologiju proizvodnje, informaciju o predikatnoj kategoriji, sortu ukoliko je navedena i osnovne fizikalno kemijske parametre.

Uzorci se evidentiraju i ocjenjuju pod šifrom. Uvid u sve podatke o uzorku imaju samo predsjednik i tajnik.

Organoleptično ispitivanje podrazumijeva analizu vanjskog izgleda vina (boje i bistroće), mirisa, okusa, ukupnog dojma i prepoznatljivosti sorte od koje je vino proizvedeno. Kod pjenušavih, biser i gaziranih vina, uz navedene parametre ocjenjuje se pjenušavost i perlanje (iskričavost).

Organoleptično ispitivanje kvalitetnih vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom i vrhunskih vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom provodi se prema metodi 100 bodova. Konačna ocjena za pojedino vino je medijana.

Minimalni broj bodova za kvalitetna vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom je 72 boda, dok je za vrhunska vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom 82 boda.

Najmanje 50% ocjenjivača, odnosno 3 od 5 ocjenjivača moraju potvrditi da je vino prepoznatljivo po posebnosti koja je najavljena.

Organoleptičko ocjenjivanje vrhunskih pjenušavih vina i kvalitetnih biser vina provodi se opisnom metodom da/ne. Odgovorom »da« ocjenjivač potvrđuje pozitivnu kakvoću, sukladno stručnim standardima.

Najmanje 3 od 5 ocjenjivača moraju odgovoriti s »da«.

i) Naziv i adresa nadležnih tijela ili inspekcijskih tijela za utvrđivanje sukladnosti sa zahtjevima proizvodne specifikacije:

Nadležno tijelo koje obavlja sustavnu kontrolu ZOI je:

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

Prilog 1.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI "Hrvatsko Podunavlje" (vina):

Parametri	KVKZP[1)]	VRKZP[2)]	Kasna berba	Izborna berba	Izborna berba bobica	Izborna berba prosušenih bobica	Ledeno vino
Minimalna prirodna alkoholna jakost	9 % vol.	10,5 % vol	Mošt 94° Oech[3)]	Mošt 105° Oech[3)]	Mošt 127° Oech[3)]	Mošt 154° Oech[3)]	Mošt 127° Oech[3)]
Minimalna stvarna alkoholna jakost	9 % vol.	9 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.
Minimalna ukupna kiselost	3,5 g/l	3,5 g/l	3,5 g/l	3,5 g/l	3,5 g/l	3,5 g/l	3,5 g/l
Maksimalni ukupni sumpor-dioksid	Crno: 150 mg/l 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
Maksimalna hlapiva kiselost	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
Minimalna količina suhog ekstrakta bez šećera	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 Crno: 20 g/l	Bijelo: 18 g/l Rosé: 19 g/l Crno: 20 g/l
Minimalna količina pepela	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

[1)] Kvalitetno vino KZP
[2)] Vrhunsko vino KZP
[3)] Oechsla

Prilog 2.: Najvažniji fizikalno kemijski parametri za ZOI "Hrvatsko Podunavlje" (pjenušava i biser vina):

Parametri	**Vrhunsko pjenušavo vino**	**Kvalitetno biser vino**
Minimalna ukupna alkoholna jakost kupaža	8,5 % vol.	Minimalna ukupna alkoholna jakost vina za proizvodnju biser vina 9 % vol.
Minimalna stvarna alkoholna jakost		7 % vol.
Ugljik-dioksid	najmanje 3 bara	od 1 - 2,5 bara
Sadržaj neprevrela šećera	- extra brut, od 0 od 6 g/L, - brut, manje od 12 g/L, - vrlo suho (extra sec, dry), između 12 i 17 g/L, - suho (sec, dry), između 17 i 32 g/L, - polusuho (demi sec), između 32 i 50 g/L, - slatko (doux), više od 50 g/L	
Minimalna ukupna kiselost	3,5 g/l	3,5 g/l
Maksimalni ukupni sumpor-dioksid	235 mg/l	