Ref. Ares(2016)4046861 - 02/08/2016

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

a) Naziv koji se zaštićuje:

Moslavina

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 na tržište dolaze kao kristalno bistra, svijetlo žuto zelene boje, srednje su alkoholna, umjerenih kiselina, 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 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 „Moslavina“ 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 “Moslavina” za vina:

1. 'Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom' (kvalitetno vino KZP) koje se može dopuniti izrazima:
   - “Mlado vino”: vino kod kojeg je izvršeno djelomično ili potpuno 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 “Moslavina” 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 8,5 %.
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 %.
Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

'Kasna berba':
Minimalna 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 „Moslavina“ pokriva sljedeće gradove i općine: Kloštar Ivanić, Ivanić-Grad, Križ, Velika Ludina, Popovača, Kutina, Lipovljani, Novska, Čazma, Štefanje, Ivanska, Berek, Hercegovac, Garešnica, Velika Trnovitica.

ZOI „Moslavina“ dijeli se na dvije manje zemljopisne jedinice odnosno vinogorja:

- vinogorje Voloder-Ivanić Grad (Kloštar Ivanić, Ivanić-Grad, Križ, Velika Ludina, Popovača, Kutina, Lipovljani, Novska);
- vinogorje Čazma (Čazma, Štefanje, Ivanska, Berek, Hercegovac, Garešnica, Velika Trnovitica).

e) Maksimalni urod po hektaru:

Maksimalni urod po hektaru za kvalitetna vina je 11 000 kg ili 7.700 l vina po hektaru.

Maksimalni urod po hektaru za vrhunska vina je 10 000 kg ili 6.000 l vina po hektaru.

f) Sorte vinove loze:

1. Bijele sorte:

Chardonnay, Dišeća ranina bijela, Graševina, Johanniter, Kerner bijeli, Kraljevina, Manzoni bijeli, Merzling, Moslavac, Muškat bijeli, Muškat ottonel,

Muškat žuti, Neuburger, Phoenix, Pinot bijeli, Pinot sivi, Plavec žuti, Radgonska ranina, Rajnski rizling, Ranfol, Rizvanac, Sauvignon, Semillon, Silvanac zeleni, Solaris, Staufer, Škrlet, Traminac bijeli, Traminac crveni.

2. Crne sorte:

Alicante Bouschet, Blauburger, Cabernet cortis, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dornfelder, Frankovka, Gamay bojadiser, Gamay crni, Kadarka, Lovrijenac, Merlot, Muškat crveni, Pinot crni, Portugizac, Regent, Syrah, Zweigelt.

Od bijelih sorata najzastupljenija sorta u Moslavini je Graševina, a zatim slijede Škrlet, Chardonnay, Pinot bijeli, Rajnski rizling i Moslavac.

Od crnih sorata najzastupljenije su Frankovka, Cabernet sauvignon 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

U Moslavini vinogradi se nalaze na blago položenim jugoistočnim, južnim i jugozapadnim obroncima Moslavačke gore na nadmorskoj visini od 120 do 200 m.

Vinogradarstvo se razvilo na blago položenim južnim obroncima Moslavačke gore, na čiju su se prastaru granitnu jezgru nataložili mlađi sedimenti na kojima su se razvili današnji tipovi tala (pseudoglej). Trošenjem kristalinskih stijena iz Moslavačke gore znatni udio u talozima imaju pijesci i gline. Opadanjem morske razine Panonskog mora na taloženje sve više utječu erozijski procesi ogoljelih kristalinskih trupina „otočnih gora“, što je, uz kvarcni pijesak, važan čimbenik u pedologiji vinogradarskih tala. Pijesci, kojima je svojstvena ocjeditost, dobro uravnotežuju vlažnost tla, što je sve pogodovalo razvoju vinogradarstva u ovome kraju.

Klima

Klima ovog područja svrstava se u umjereno kontinentalnu. Srednja godišnja temperatura je 11,5°C, a u tijeku vegetacije iznosi 17,9°C. Raspon suma efektivnih temperatura u vegetacijskom razdoblju (od IV. do X. mjeseca) kreće se od 1250 – 1450 ºC. U tijeku godine padne oko 800 mm oborina (pola u doba vegetacije). Količine oborina dobro su raspoređene u tijeku godine s obzirom na to da više od 55% padne u tijeku vegetacije.

Ljudski čimbenici

Povijesni razvoj vinogradarstva i vinarstva

Smatra se da su kulturu vinove loze u ove krajeve donijeli Tračani, Iliri i Kelti, koji su ovdje uzgajali vinovu loze i ode nje proizvodili vino.
O vinogradarstvu na Moslavačkoj gori iz kasnijih razdoblja (do pada Zapadnog Rimskog Carstva 476. godine) i u srednjem vijeku (tj. od 476. do pada Carigrada 1453., odnosno otkrića Amerike 1492.) malo je podataka. Od turskih osvajanja (1545.), pa do njihovog protjerivanja iz Slavonije (1691.) ovo je bilo nemirno područje na kojem je vladalo bezakonje. U kasnijim razdobljima zabilježena su imena feudalnih gospodara i nepravde koje su kmetovima, bile nametane. Posljedica takva stanja česte su seljačke bune (koje se povremeno javljaju sve do ukidanja feudalizma 1848.). Neposredno pred pojavu gljivičnih bolesti na vinovoj lozi vinogradarstvo se na području Moslavine snažno razvilo na starim osnovama, i tada vjerojatno dostiglo svoj najveći uspon. Tome je pridonijelo obrazovanje kroz osnovne škole zimske i večernje tečajeve, pa je i obnova vinogradarstva nakon filoksere tekla znatno brže nego na nekim drugim hrvatskim vinogradarskim područjima. Američke podloge su se proizvodile na posebno za to osnovanim rasadnicima (primjerice i u Kutini), ili su se kupnjom nabavljali iz Božjakovine i Petrinje, gdje je kao stručnjak djelovao poznati vinogradar Ivo Mallin. Istovremeno s uvođenjem suvremenog načina vinogradarenja, mijenja se i sortiment kultivara, pa je od starih do danas sačuvan Škrlet, Moslavac, Dišeća ranina, Štajerska belina (Ranfol) i Kraljevina.
Nakon osnutka Hrvatske vinarske zadruge moslavačkih vinogradara 1913. godine i izgradnje prve zajedničke kleti za preradu grožđa i proizvodnju vina, te niza gospodarskih uspona i padova (u razdoblju do i u tijeku I. a zatim do i u tijeku, te nakon II. svjetskog rata), tek je 1957. izgrađen veći vinarski podrum, a od 1974. do 1978. podignuti su i suvremeni plantažni vinogradi na površini od 162 ha.

Sustav uzgoja

Pretežiti uzgojni oblik na ovom području je jednostruki i dvostruki Guyot.

Struktura proizvođača

Strukturu proizvodnje vina u Moslavini uglavnom karakteriziraju mali obiteljski podrumi. Navedeni obiteljski podrumi najčešće proizvode vino od grožđa iz svojih vinograda. Vina se uglavnom prodaju izravno 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.

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 Moslavini se najviše 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 Škrlet, Chardonnay, Pinot bijeli, Rajnski rizling i Moslavac.
Kao glavna organoleptična svojstva bijelih vina ističu se kristalno bistra vina, svijetlo žuto zelene boje, srednje alkoholna, umjerenih kiselina, 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 i Pinot crni, koja daju bistra vina, različitog intenziteta rubin crvene boje. Srednje su 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):

Moslavina se nalazi u prostoru savsko-dravskog međurječja, a zauzima prostor Lonjsko-česmanske zavale, odnosno čitavog moslavačkog podgorja okruženog rijekom Česmom sa sjevera i zapada, Lonjom i Trebežom s juga te Ilovom s istoka.
Prosječna suma efektivnih temperatura tijekom vegetacije u regiji Moslavina kreće se od 1250 do 1450 ºC, što je dovoljno za postizanje optimalnih količina šećera u grožđu, ali i za očuvanje nešto višeg sadržaja kiselina nego u vinima Slavonije i Hrvatskog Podunavlja. U tijeku godine padne od oko 800 mm oborina ravnomjerno raspoređenih tijekom cijele godine. Ovakvi uvjeti pogodni su za vinogradarstvo i omogućavaju dozrijevanje sorata II. i III epohe. Najzastupljenije sorte su tako Graševina, Škrlet, Chardonnay, Pinot bijeli, Rajnski rizling i Moslavac, a od crnih (Frankovka, Cabernet sauvignon i Pinot crni.
Veći dio tala ovog područja sadrži kvarcne pijeske, koji u kombinaciji s glinastim česticama osiguravaju dobru vododržnost tla. Tla su lagana i ocjedita, te uz klimatološke čimbenike snažno utječu na organoleptičke karakteristike vina iz ovoga područja. Dodatno, utjecaj pojedine

mikrolokacije, zajedno s drugim ekološkim čimbenicima a posebice odabirom neke od autohtonih sorata (Moslavac, Škrlet), imaju odlučujući utjecaj na kvalitetu i organoleptičku specifičnosti (buket) vina ove regije.

-kategorija vino:
Zahvaljujući utjecaju umjerene kontinentalne klime i položajima vinograda koji se nalaze na brežuljkasto brdovitim položajima pretežito jugoistočnih, južnih i jugozapadnih ekspozicija, stvorena je velika pogodnost za uzgoj vinove loze, a posebice Graševine, koja u ovoj regiji daje svježa, pitka i lepršava vina umjerene alkoholne jakosti, najčešće suha vina s skladnim odnosom ukupnih kiselina i alkohola. .
Od ostalih bijelih sorata mogu se istaknuti Škrlet, Chardonnay, Pinot bijeli, Rajnski rizling i Moslavac. Sorte Moslavac i Škrlet smatraju se autohtonima te na ovom području postižu izuzetne rezultate, daju svježa i pitka vina, vitkog tijela i živahnih kiselina, uglavnom herbalnih i voćnih aroma.
Od crnih sorata među najzastupljenijim su Frankovka, Cabernet sauvignon i Pinot crni, koja u ovoj regiji daju svježa crna vina blagih tanina, različitog intenziteta rubin crvene boje. Srednje su alkoholna, umjerene kiselosti, umjerenog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma.
Klimatske prilike (umjereno tople i sušne jeseni te stvaranje uvjeta za infekciju grožđa plemenitom plijesni) omogućavaju u pojedinim godinama 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. Uz predikate Graševine s ovog područja, pogodna sorta za proizvodnju predikatnih vina je i Moslavac zbog dobrog nakupljanja šećera te okusnih komponenti limuna, breskve i meda.

-kategorija: pjenušavo i biser vino:
Prosječna suma efektivnih temperatura tijekom vegetacije u regiji Moslavina kreće se od 1250 do 1450 ºC, što je dovoljno za postizanje optimalnih količina šećera u grožđu, ali i za očuvanje nešto višeg sadržaja kiselina nego u vinima Slavonije i Hrvatskog Podunavlja. U tijeku godine padne od oko 800 mm oborina ravnomjerno raspoređenih tijekom cijele godine. Ovakvi uvjeti pogodni su za proizvodnju svježih i uglavnom suhih pjenušavih vina, dobrog kiselinskog sastava i privlačnog aromatskog profila. Za proizvodnju baznog vina uglavnom se koriste Chardonnay, Pinot bijeli ili Pinot crni. Moslavac u kombinaciji s navedenim međunarodnim sortama, dodatno pjenuščima daje obilježja ove regije.

Zahvaljujući strukturi proizvodnje vina u kojoj najveću ulogu imaju mali obiteljski podrumi, osigurava se prenošenje znanja o tradicionalnim karakteristikama vina ovoga kraja.
Od posebnog su ugleda vina s područja ZOI „Moslavina“ 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 „Moslavina“ (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:
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 "Moslavina" (vina):

Parametri	KVKZP[1)]	VRKZP[2)]	Kasna berba	Izborna berba	Izborna berba bobica	Izborna berba prosušenih bobica	Ledeno vino
Minimalna prirodna alkoholna jakost	8,5 % vol.	10 % vol.	Mošt 94° Oe[3)]	Mošt 105° Oe[3)]	Mošt 127° Oe[3)]	Mošt 154° Oe[3)]	Mošt 127° Oe[3)]
Minimalna stvarna alkoholna jakost	8,5 % vol.	8,5 % 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 "Moslavina" (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	