Ref. Ares(2016)4046976 - 02/08/2016

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

a) Naziv koji se zaštićuje:

Slavonija

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 Slavonija na tržište dolaze kao kristalno bistra, žuto zelene do zlatno žute boje, srednje su do jako alkoholna, 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 „Slavonija“ 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 “Slavonija” 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 “Slavonija” 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 „Slavonija“ pokriva sljedeće gradove i općine: Đakovo, Trnava, Drenje, Levanjska Varoš, Satnica Đakovačka, Gorjani, Punitovci, Viškovci, Garčin, Podcrkavlje, Slavonski Brod, Sibinj, Brodski Stupnik, Oriovac, Bukovlje, Klakar, Bebrina, Donji Andrijevci, Vrpolje, Slavonski Šamac, Strizivojna, Gornja Vrba, Oprisavci, Gundinci, Velika Kopanica, Sikirevci, 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 „Slavonija“ dijeli se na deset manjih zemljopisnih jedinica odnosno vinogorja:

- vinogorje Đakovo (Đakovo, Trnava, Drenje, Levanjska Varoš, Satnica Đakovačka, Gorjani, Punitovci, Viškovci);
- vinogorje Slavonski Brod (Garčin, Podcrkavlje, Slavonski Brod, Sibinj, Brodski Stupnik, Oriovac, Bukovlje, Klakar, Bebrina, Donji

Andrijevci, Vrpolje, Slavonski Šamac, Strizivojna, Gornja Vrba, Oprisavci, Gundinci, Velika Kopanica, Sikirevci);
- vinogorje Nova Gradiška (Nova Gradiška, Nova Kapela, Staro Petrovo Selo, Rešetari, Cernik, Gornji Bogičevci, Dragalić, Okučani, Stara Gradiška, Vrbje, Davor);
- vinogorje Požega-Pleternica (Požega, Pleternica, Brestovac, Jakšić);
- vinogorje Kutjevo (Čaglin, Kutjevo, Kaptol, Velika);
- vinogorje Daruvar (Daruvar, Dežanovac, Konačnica, Sirač, Đulovac);
- vinogorje Pakrac (Pakrac, Lipik);
- vinogorje Feričanci (Našice, Feričanci, Podgorač, Donja Motičina, Đurđenovac);
- vinogorje Orahovica-Slatina (Orahovica, Slatina, Čačinci, Mikleuš, Nova Bukovica, Voćin, Sopje, Čađavica, Crnac, Zdenci);
- vinogorje Virovitica (Virovitica, Suhopolje, Pitomača, Špišić Bukovica, Lukač, Gradina).

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 Slavoniji je Graševina, zatim slijede Rajnski rizling, Chardonnay, Pinot sivi, Sauvignon, Ružica crvena i Rizvanac.

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

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 području ZOI „Slavonija“ blago nagnuti, jugozapadu i jugoistoku okrenuti osunčani položaji Dilja, Požeške gore, Krndije i Papuka (953 m.n.v.) i Psunja (984 m.n.v.) idealni su za uzgoj vinove loze za koju se smatra da se na ovom području uzgajala još i u predrimsko (keltsko, ilirsko-japodsko) doba.

Prema istoku brežuljkasto prigorje Dilja i Krndije prelazi u praporni ravnjak, a vinogradi su smješteni na blagim pleistocenskim diluvjalnim terasama na kojima su tla, uz prapor, obogaćena silikatnom komponentom, ali i usitnjenim skeletnim materijalom koji su zaslužni za nastajanje vinorodnih tala, što je u tim područjima omogućilo razvoj vinogradarstva.

U južnom dijelu Slavonije prevladavaju blago nagibljeni južno eksponirani vinogradarski položaji, a zahvaljujući diluvijalno-aluvijalnim taložinama Moslavačke gore i Dilja na ovom području nastala su vinorodna tla.

U nizinskom dijelu uz rijeku Dravu dominira reljef naplavne ravnice unutar koje je modelirana starija pleistocenska terasa. Na nju se naslanjaju slatinsko-voćinsko pobrđe i podgorje gorskih masiva Papuka i Krndije.

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

- Pseudoglej obronačni
- Lesivirano –pseudoglejno i tipično na lesu
- Distrična smeđa i lesivirana tla na pleistocenskim ilovinama
- Lesivirana i eutrična smeđa tla na lesu
- Lesivirano tipično i pseudoglejno na lesu
- Lesivirano, rendzina i eutrično smeđe na ilovinama i laporima
- Distrično smeđe na pleistocenskim ilovinama
- Lesivirano i distrično smeđe na gnajsu, šljuncima i granitu
- Smeđe tlo i rendzina na vapnencu i dolomitu
- Distrično smeđe tipično i lesvirano na kvarcnom konglomeratu, škriljevcima i pješčenjaku
- Distrično smeđe i rankeri na gnajsu
- Distrično smeđe i lesivirano na andezitu
- Rendzina, regosol i eutrično smeđe na laporu ili mekim vapnencima
- Eutrično smeđe, rendzina i lesivirana tla na jezerskim sedimentima
- Eutrično smeđe i lesivirana tla na ilovinama, glinama i pijescima

Klima

Klima ovog područja svrstava se u umjereno kontinentalnu. Srednja godišnja temperatura iznosi oko 10,9°C, a u tijeku vegetacije srednja temperatura iznosi oko 18°C. Suma efektivnih temperatura u vegetacijskom periodu (IV. – X. mjeseca) kreće od 1450 do 1550 ºC. U tijeku godine padne od oko 714 do 890 mm oborina ravnomjerno raspoređenih tijekom cijele godine.

Klima ovog kraja se može svrstati u humidnu čija je jedina zamjerka da se u doba zriobe iskazuje prekomjerna vlaga.

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.), kada je on svoje legije prisiljavao, između ostalog, i na sadnju vinograda po obroncima Fruške gore (539 m.n.v.). Kutjevo i požeško područje od davnina je poznati vinorodni kraj. Tradicija uzgoja vinove loze seže duboko u prošlost do godine 1232., odnosno dolaska cistercita, čiji su samostani bili širitelji općenitog napretka u poljoprivredi, osobito vinogradarstva i vinarstva.

Pripadnost ovog prostora različitim gospodarima i državnim tvorevinama imala je značajnog odraza na intenzitet, sigurnost i gospodarsku važnost vinogradarsko vinarske proizvodnje.

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

Najmanje poznatih povijesnih izvora ima iz doba osmanske vladavine koja je trajala od 1537. do 1687. godina, odnosno obuhvaćala je 4 – 5 naraštaja ljudi, prema prosječnom tadašnjem životnom vijeku. Oskudnost povijesne građe, nepoznavanje jezika iz XVI. stoljeća (arapski i turski), dodatno opterećuje u rasvjetljavanju utjecaja i uloge Osmanlija na razvoj vinogradarstva i vinarstva. Prilično pouzdan uvid u ambijent u kojem se odvijala proizvodnja grožđa i vina na požeškom području mogu dati defteri ili osmanski porezni popisi nastali na osnovu osmanlijske upravne podjele na sandžake, kadiluke i nahije.

Najzaslužniji za održanje proizvodnje grožđa i vina, kako i prije turske okupacije tako i nakon tog razdoblja, zacijelo su Hrvati koji su u ove krajeve stigli već u VI. stoljeću i trajno se ovdje nastanili.

Nakon razdoblja turske okupacije, značajnu ulogu u obnovi vinogradarsko-vinarske proizvodnje na ovim prostorima imala su velika gospodarstva (poput Turkovićevog u Kutjevu i biskupskog u Đakovu), gdje su se proizvodila znana i cijenjena vina. U Slavoniji i to u Slatini izgrađena je (u vlasništvu knezova Schaumburg-Lippe) prva kod nas tzv. “tvornica šampanjaca” koja je poslovala od 1885. do 1912. godine. Na sajmu vina u Zagrebu, što je održan 1891. njihov je pjenušac nagrađen visokim odličjem.

Upravo ta neprekinuta tradicija („dar prošlosti“) ove djelatnosti, očuvala je gospodarski, duhovni i kulturni kontinuitet zajednice na ovom prostoru i onemogućavala gubljenje identiteta kroz povijesne mijene, a izgrađujući živu svijest o sebi, izlazi iz prošlih vremena i dospijeva u vrijeme kojemu ne pripada, pa onda i prestaje biti tradicijom, već postaje način življenja (modus vivendi) koji čini zajednicu prepoznatljivom i posebnom.

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 Slavoniji 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.

- <u>Detalji koji se odnose na kakvoću, ugled ili druga specifična svojstva (Uredba 607/2009, čl. 7/2/b):</u>

U Slavoniji 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 Rajnski rizling, Chardonnay, Pinot sivi, Sauvignon, Ružica crvena i Rizvanac.
Kao glavna organoleptična svojstva bijelih vina ističu se kristalno bistra vina, žuto zelene do zlatno žute boje, srednje su do jako alkoholna, 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, Zweigelt, Pinot crni i Merlot, 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):

Najveći dio površina pod vinogradima nalazi se na pristrancima i podbrežjima srednjeslavonskog gorja i istočnim pristrancina Bilogore. Reljef je brežuljkast i nisko brdovit.
Prema istoku brežuljkasto prigorje Dilja i Krndije prelazi u praporni ravnjak, a vinogradi su smješteni na blagim pleistocenskim diluvjalnim terasama na kojima su tla, uz prapor, obogaćena silikatnom komponentom, ali i usitnjenim skeletnim materijalom koji su zaslužni za nastajanje vinorodnih tala, što je u tim područjima omogućilo razvoj vinogradarstva. U vinima s ovog područja izraženija je mineralna komponentu zahvaljujući silikatima u tlu
U južnom dijelu Slavonije prevladavaju blago nagibljeni južno eksponirani vinogradarski položaji, a zahvaljujući diluvijalno-aluvijalnim taložinama Moslavačke gore i Dilja na ovom području nastala su vinorodna tla. Na području Požeške doline (Vallis Aurea) neki su od najpoznatijih vinogradarskih položaja u Hrvatskoj (Venje, Mitrovac, Kaptol). Ove površine nalaze se na na potezu od Velike do Kutjeva gdje se nalaze zlatonosni Papučki sedimenti (iz šljunaka i pjesaka se dobivalo 3,58 g zlata/t). Vina s tih položaja također su usporediva sa zlatom. Graševina s ovog područja iznimne je kakvoće, bogate i specifične jedinstvene arome. Zbog klimatskih uvijeta može nakupiti veliku količinu šećera i daje alkoholičnija i ekstraktnija vina koja mogu dozrijevati.
U nizinskom dijelu uz rijeku Dravu dominira reljef naplavne ravnice unutar koje je modelirana starija pleistocenska terasa. Na nju se naslanjaju slatinsko-voćinsko pobrđe i podgorje gorskih masiva Papuka i Krndije.
Prosječna suma efektivnih temperatura tijekom vegetacije u regiji Slavonija kreće se od 1450 do 1550 ºC. U tijeku godine padne od oko 714 do 890 mm oborina ravnomjerno raspoređenih tijekom cijele godine. Ovakvi uvjeti pogodni su za vinogradarstvo i omogućavaju dozrijevanje sorata III. epohe (Graševina, Rajnski rizling, Moslavac, Sauvignon, Rajnski rizling, Chardonnay, Pinot sivi, Frankovka, Cabernet sauvignon, Zweigelt, Pinot crni i Merlot).
Veći dio tala ovog područja bogat je silikatnom komponentom, lagana su i ocjedita, te uz klimatološke čimbenike snažno utječu na organoleptičke

karakteristike vina iz ovoga područja. Dodatno, utjecaj pojedine mikrolokacije, zajedno s drugim ekološkim čimbenicima i odabirom sorti, imaju odlučujući utjecaj na kvalitetu i organoleptičku specifičnosti (buket) vina.

-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 Slavoniji se najviše proizvode bijela vina, a najznačajnija i najzastupljenija sorta je Graševina, gdje na nekim položajima daje iznimnu kvalitetu. Od ostalih bijelih sorata mogu se istaknuti Rajnski rizling, Chardonnay, Pinot sivi, Sauvignon, Ružica crvena i Rizvanac.
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 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).
Od crnih sorata među najzastupljenijim su Frankovka, Cabernet sauvignon, Zweigelt, Pinot crni i Merlot, 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.

Od posebnog su ugleda vina s područja ZOI „Slavonija“ 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 „Slavonija“ (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 godišnje potvrđivanje sukladnosti sa zahtjevima specifikacije, odnosno 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 "Slavonija" (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° Oe[3)]	Mošt 105° Oe[3)]	Mošt 127° Oe[3)]	Mošt 154° Oe[3)]	Mošt 127° Oe[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, izražena kao octena kiselina	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 "Slavonija" (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	