Ref. Ares(2016)4048687 - 02/08/2016

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

a) Naziv koji se zaštićuje:

Zapadna kontinentalna Hrvatska

b) Opis najznačajnijih fizikalno kemijskih i organoleptičnih (senzornih) svojstava vina:

Bijela vina

Ovisno o položaju, mikroklimatskim uvjetima, sorti, načinu prerade grožđa, vinifikacije i dozrijevanja, bijela vina redovite berbe na tržište dolaze kao kristalno bistra vina, svijetlo žuto zelene boje do različitih nijansi žuto zelene boje, srednje alkoholna, umjerenih kiselina do visokih kiselina, ekstraktna, 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, crna vina redovite berbe na tržište dolaze kao bistra, različitog intenziteta rubin crvene boje, srednje alkoholna, umjerene do visoke 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 „Zapadna kontinentalna Hrvatska“ može se koristiti za mirna, 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 “Zapadna kontinentalna Hrvatska” za vina:

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

- “Mlado vino”: vino kod kojeg je 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 “Zapadna kontinentalna Hrvatska” za pjenušava i biser vina:

1. 'Vrhunsko pjenušavo vino',
2. 'Kvalitetno biser vino'.

c) Specifični enološki postupci i ograničenja:

Svi enološki postupci za proizvodnju vina moraju biti u skladu s Uredbom Europskog parlamenta i Vijeća 1308/2013 i Uredbom Komisije 606/2009.

'Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom':
Minimalna prirodna volumna alkoholna jakost je 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':
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 biservina moraju biti u skladu s Uredbom Europskog parlamenta i Vijeća 1308/2013 i Uredbom Komisije 606/2009.

d) Granice područja:

Zaštićena oznaka izvornosti „Zapadna kontinentalna Hrvatska“ sastoji se od pet podregija: Moslavina, Prigorje-Bilogora, Zagorje-Međimurje, Plešivica i Pokuplje te pokriva sljedeće gradove i općine: Kloštar Ivanić, Ivanić-Grad, Križ, Velika Ludina, Popovača, Kutina, Lipovljani, Novska, Čazma, Štefanje, Ivanska, Berek, Hercegovac, Garešnica, Velika Trnovitica, Dugo Selo, Brckovljani, Preseka, Vrbovec, Dubrava, Farkaševac, Gradec, Rugvica, Kalnik, Križevci, Sveti Petar Orehovec, Sv. Ivan Žabno, Gornja Rijeka, Koprivnica, Sokolovac, Rasinja, Koprivnički Ivanec, Koprivnički Bregi, Novigrad Podravski, Đurđevac, Virje, Kloštar Podravski, Podravske Sesvete, Kalinovac, Ferdinandovac, Molve, Novo Virje, Gola, Hlebine, Peteranec, Drnje, Legrad, Đelekovec,Bjelovar, Grubišno Polje, Veliki Grđevac, Kapela, Rovišće, Veliko Trojstvo, Nova Rača, Velika Pisanica, Severin, Šandrovac, Zrinski Topolovac, Sv. Ivan Zelina, Rakovec, Bedenica, Grad Zagreb sjeverno od Save, Štrigova, Selnica, Sv. Juraj na Bregu, Gornji Mihaljevec, Sveti Martin na Muri, Mursko Središće, Podturen, Dekanovec, Domašinec, Belica, Čakovec, Nedelišće, Mala Subotica, Prelog, Vratišinec, Strahoninec, Orehovica, Pribislavec, Goričan, Kotoriba, Sveta Marija, Donja Dubrava, Donji Kraljevec, Donji Vidovec, Šenkovec, Varaždin, Vinica, Ivanec, Novi Marof, Varaždinske Toplice, Ljubešćica, Breznički Hum, Breznica, Visoko, Lepoglava, Bednja, Klenovnik, Maruševac, Donja Voća, Cestica, Jalžabet,

Gornji Kneginec, Sveti Ilija, Beretinec, Vidovec, Petrijanec, Sračinec, Trnovec Bartolovečki, Martijanec, Ludbreg, Mali Bukovec, Veliki Bukovec, Sv. Đurđ, Đurmanec, Petrovsko, Krapina, Radoboj, Jesenje, Zlatar, Lobor, Mače, Zlatar Bistrica, Hrašćina, Budinščina, Konjščina, Mihovljan, Novi Golubovec, Veliko Trgovišće, Krapinske Toplice, Sveti Križ Začretje, Zabok, Bedekovčina,Klanjec, Kraljevec na Sutli, Kumrovec, Tuhelj, Zagorska Sela, Donja Stubica, Gornja Stubica, Marija Bistrica, Oroslavje, Stubičke Toplice, Pregrada, Hum na Sutli, Desinić, Zaprešić, Bistra, Jakovlje, Luka, Dubravica, Marija Gorica, Brdovec, Pušća, Samobor, Sv. Nedjelja, Žumberak, Stupnik, Klinča Sela, Jastrebarsko – katastarske općine Desinec, Plešivica, Plešivička Reka, Jastrebarsko, Cvetković, dio katastarske općine Okić, Jastrebarsko – katastarske općine Sveta Jana, Slavetić, Petrovina, Volavje, Gornja Kupčina, Čaglje, Domagović, Krašić, Ozalj, Kamanje, Žakanje, Ribnik, Karlovac, Netretić, Bosiljevo, Duga Resa, Generalski Stol, Barilović, Draganić, Lasinja, Krnjak, Vojnić, Cetingrad, Tounj, Slunj, Ogulin, Josipdol, Vrbovsko, Grad Zagreb južno od Save, Pisarovina, Pokupsko, Kravarsko, Velika Gorica, Orle, Petrinja, Sisak, Lekenik, Sunja, Glina, Martinska Ves, Topusko, Gvozd, Hrvatska Kostajnica, Majur, Dvor, Jasenovac, Hrvatska Dubica, Donji Kukuruzari.

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:

Belina Hižakovo, Chardonnay, Dišeća belina bijela, Graševina, Johanniter, Kerner bijeli, Kleščec bijeli, Kraljevina, Lipovina, Manzoni bijeli, Merzling, Mirkovača, Moslavac, Muškat bijeli, Muškat morio, Muškat ottonel, Muškat žuti, Neuburger, Phoenix, Pinot bijeli, Pinot sivi, Plavec žuti, Radgonska ranina, Rajnski rizling, Ranfol, Rizvanac, Sauvignon, Semillon, Silvanac zeleni, Smudna belina, Sokol, Solaris, Stara hrvatska belina, Staufer, Svetokriška belina, Šipelj, Škrlet, Traminac bijeli, Traminac crveni, Veltlinac crveni, Veltlinac zeleni, Zelenac slatki.

2. Crne sorte:

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

Od bijelih sorata najzastupljenija sorta u Zapadnoj kontinentalnoj Hrvatskoj je Graševina, a zatim slijede ostale bijele sorte kao Rajnski rizling, Chardonnay, Kraljevina, Moslavac i dr.

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

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 Zapadnoj kontinentalnoj Hrvatskoj vinogradi se nalaze na brdskom i planinskom podbrežju na nadmorskoj visini od 100 do 400 m.

Na krajnjem istoku ZOI „Zapadna kontinentalna Hrvatska“, 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.

U središnjem dijelu ZOI „Zapadna kontinentalna Hrvatska“ najveći broj vinograda je lociran na blagim ili jače strmim položajima, pretežito okrenutim istok-jugozapad i na nadmorskoj visini od 150 do 400 m/nm, a nastali su na obroncima planina Medvednica, Kalnik i Bilogora, krčenjem šuma. Zbog reljefa i vlasničkih struktura vinogradarske površine su male i time nepodobne za mehaniziranu obradu.

U tlima brežuljkastih terena Bilogore, gdje je i razvijeno vinogradarstvo, glavna pedološka komponenta potječe od pliocenskih pijesaka i glina, pa zatim i od pleistocenskih prapora. Na jugoistočnim karbonatnim podbrežjima Medvednice i Kalnika nalaze se miocenske naslage (vapnenci, gline, sitnozrni pijesci), što je pogodovalo razvoju poljodjelstva, a posebice voćarstva i vinogradarstva u ovim krajevima.

U sjevernom dijelu ZOI „Zapadna kontinentalna Hrvatska“ najveći dio površina pod vinogradima nalazi se na brežuljkastim obroncima alpskog sustava, dok se manji dio vinograda smjestio u ravničarskom dijelu.

Slikoviti i jedinstveni vinogradarski amfiteatarski položaji Plešivice koja se nalazi u zapadnom dijelu ZOI „Zapadna kontinentalna Hrvatska“ na kojima se od davnina proizvodi kvalitetno grožđe i vina visoke kakvoće od posebnog su značaja za ovo područje. Zahvaljujući geologiji, vinogradarstvo je razvijeno na jugoistočnoj strani Žumberka i Plešivice. Naime tektonska aktivnost događala se početkom miocena i tada je duž tektonskih linija

protezanja sjeveroistok-jugozapad formirana zapadna paleobala Savskoga tercijarnog bazena na kojoj su nataloženi neogenski sedimenti (karbonati i sitnozrni pijesci te glinovito-laporoviti talozi). Današnji su vinogradi izrasli na antropegenom tlu kojemu je u podlozi vrlo plitko karbonatno-glinovito-pjeskoviti neogenski sediment.

Na jugu ZOI „Zapadna kontinentalna Hrvatska“ vinogradi se nalaze na različitim ekspozicijama, nagibima i nadmorskim visinama. Ovo područje odlikuje se vrlo razvedenim reljefom koji čine mnogobrojne padine, brežuljci i brda.

Klima

Klima ovog područja svrstava se u umjereno kontinentalnu. Srednja godišnja temperatura kreće se između 11,1 do 11,5°C, a u tijeku vegetacije iznosi od 17,4 do 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 do 1070 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

Na području Zapadne kontinentalne Hrvatske nađene su okamine (fosilni ostaci) predaka vinove loze iz trećeg razdoblja mezozoika (krede), dakle, stare više od sedamdeset milijuna godina (Radoboj, Hrvatsko zagorje).

Na ovom području, za širenje vinogradarstva i vinarstva zaslužni su Tračani, Iliri i Kelti, koji su ovdje uzgajali vinovu lozu i od nje proizvodili vino.

Za vrijeme Rimskog carstva, u pojedinim razdobljima, na prostorima gdje su gospodarili, Rimljani su kočili tu proizvodnju (car Domicijan) ili poticali (Prob), koji se zalagao za širenje vinogradarstva, što je imalo utjecaja na vinogradarstvo i vinarstvo na ovim područjima

Vinogradarstvo i vinarstvo u ovim krajevima imalo je svojih uspona i padova. Među najkritičnija ubrajaju se razdoblja ratova, te razdoblja pojava bolesti vinove loze poput pepelnice, plamenjače te opasnog štetnika na korijenu europske loze (trsne uši).

Sustav uzgoja

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

Struktura proizvođača

Strukturu proizvodnje vina u Zapadnoj kontinentalnoj Hrvatskoj uglavnom karakteriziraju zadružne vinarije i obiteljski podrumi. Navedeni podrumi najčešće proizvode vino od grožđa iz svojih vinograda. Vina se uglavnom

prodaju izravno na poljoprivrednim gospodarstvima, ali i u lokalnim ugostiteljskim objektima, 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 Zapadnoj kontinentalnoj Hrvatskoj najviše se proizvode bijela vina, a najznačajnije i najzastupljenije sorte su Graševina, Rajnski rizling, Chardonnay, Kraljevina, Moslavac i dr.
Kao glavna organoleptična svojstva bijelih vina ovog kraja ističu se kristalno bistra vina, svijetlo žuto zelene boje do različitih nijansi žuto zelene boje, srednje alkoholna, umjerenih kiselina do visokih kiselina, ekstraktna, 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, Pinot crni, Cabernet sauvignon i Portugizac.
Kao glavna organoleptična svojstva crnih vina ovog kraja ističu se bistra vina, različitog intenziteta rubin crvene boje, srednje alkoholna, umjerene do visoke kiselosti, umjerenog intenziteta zrelosti tanina, te izraženih voćnih aroma.
Vina predikatnih berbi po svim temeljnim organoleptičnim svojstvima puno su kompleksnija, specifičnih aroma koje se vežu s plemenitom plijesni (osim kod kasne berbe), gusta su, viskozna i izuzetno bogatog sastava.

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

U smislu vinogradarske proizvodnje ovo područje svrstano je u zonu B. Veći dio tala ovog područja su izrazito heterogena tla, dobrog kapaciteta za vodu. Iz ovog razloga ipak je od presudnog utjecaja na karakteristike vina, naravno uz odabir sorte, utjecaj pojedine mikrolokacije, koji zajedno s drugim ekološkim čimbenicima i odlučujuće oblikuje kvalitetu i organoleptičku specifičnosti (buket) vina.
Zahvaljujući utjecaju umjerene kontinentalne klime s elementima alpske u najzapadnijim područjima
i položajima vinograda koji se nalaze na brežuljkasto brdovitim položajima pretežito jugoistočnih ekspozicija, stvorena je velika pogodnost za uzgoj

vinove loze, a posebice Graševine, koja daje svježa, pitka i lepršava vina umjerene alkoholne jakosti, najčešće suha vina s skladnim odnosom ukupnih kiselina i alkohola. Isto tako, većina preporučenih sorata za ovu ZOI daje prepoznatljiva vina visoke kakvoće, a od posebnog su značenja autohtoni kultivari vinove loze koji se uzgajaju na ovom području.

-kategorija vino:
Ekološki čimbenici, izbor sortimenta, te odgovarajuća tehnologija proizvodnje grožđa, osiguravaju visoki potencijal za proizvodnju vina vrhunske kakvoće. Kontinentalna klima koja se miješa s Alpskom u najzapadnijim područjima, uzrokuje veće razlike između dnevnih i noćnih temperatura, što uz dovoljnu količinu i dobar godišnji raspored oborina (800 do 1070 mm) pogoduje očuvanju kiselina u vrijeme dozrijevanja grožđa, dok relativno topla ljeta i visoke dnevne temperature doprinose nakupljanju šećera u grožđu (suma efektivnih temperatura tijekom vegetacije 1250 – 1450 ºC).
Ovakvi klimatski i pedološki uvjeti pogoduje proizvodnji svježih, pitkih vina s dobrim sadržajem i sastavom kiselina, izraženih voćnih i cvjetnih primarnih aroma. Tipična su dva vinska stila: prvi, koji karakteriziraju mlada, svježa, živahna vina, te drugi, koji karakteriziraju jednako osvježavajuća vina ali s puno više intenziteta, mineralnosti i slojevitosti, te s potencijalom za odležavanje.
Bijela vina su najzastupljenija na ovom području, najčešće se proizvode kao monosortna od sorata Graševina, Rajnski rizling, Chardonnay, Kraljevina, Moslavac. srednje su alkoholna, viših kiselina, umjereno ekstraktna, diskretnih do izraženih aroma, ovisno o sorti. Vina s ovog područja se uglavnom piju kao mlada, no dobrim odabirom sorte uz niža opterećenja mogu se proizvesti i vina pogodna za odležavanje, budući da karakteristike klime i tla omogućavaju dobro nakupljanje šećera u grožđu te proizvodnju alkoholnijih vina bogatijih 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 vinima Graševine s ovog područja najbolje se oslikava utjecaj terroira, pa tako moštevi Graševine Zapadne kontinentalne Hrvatske u prosjeku imaju za 2 i više postotaka manje šećera i nešto više ukupnih kiselina u odnosu na vinogorja istočne Hrvatske gdje je taj odnos obrnut. Vina su ugodne arome, zelenkasto žuta boje i svježeg i harmoničnog okusa. Također treba istaknuti da ova sorta daje izuzetnu kakvoću svim kategorijama predikatnih vina.
Od crnih sorata među najzastupljenijim su Frankovka, Pinot crni, Cabernet sauvignon i Portugizac, koja daju bistra vina, različitog intenziteta rubin crvene boje. Srednje su do jako alkoholna, kiselija, 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 optimalno nakupljanje šećera u grožđu te proizvodnju alkoholnijih, ekstraktnijih vina. U tom slučaju poželjna je malolaktična fermentacija zbog harmoniziranja kiselina u vinu. Frankovka i Pinot crni pogodni su za proizvodnju rose vina.
Klimatske prilike (umjereno tople 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. U ovoj regiji su bogatija kiselinama i živahnija u odnosu na predikate istočne Hrvatske.

-kategorija: pjenušavo i biser vino:
Ovo područje izuzetno je pogodno za dobivanje svježeg i živahnog baznog vina za proizvodnju pjenušaca. Biraju se vina dobrog kiselinskog sastava i privlačnog aromatskog profila. Za proizvodnju baznog vina uglavnom se koriste Chardonnay, Frankovka ili Pinot a poseban štih im daju neke od autohtonih sorata ovog područja (Kraljevina, Moslavac, Plavec žuti, Šipon).
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 strukturi proizvodnje vina u kojoj najveću ulogu imaju obiteljski podrumi, osigurava se prenošenje znanja o tradicionalnim karakteristikama vina ovoga kraja.

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

Sukladno Zakonu o vinu (Narodne novine, br. 96/2003, 55/2011 i 14/2014) u promet se mogu staviti samo ona vina koja su proizvedena u skladu sa Zakonom o vinu i imaju rješenje za stavljanje u promet. Uz rješenje za stavljanje u promet vino dobiva i markice odnosno vrpce kojima će u prometu biti označeno. Stavljanju u promet vina sa ZOI „Zapadna kontinentalna Hrvatska“ (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 "Zapadna kontinentalna Hrvatska" (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 “Zapadna kontinentalna Hrvatska” (pjenušava 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	