|  |
| --- |
| **НАЗИВ ОРГАНИЗАЦИЈЕ ПРОИЗВОЂАЧА - УДРУЖЕЊА ПРОИЗВОЂАЧА ВИНА (ВИНАРИЈА) – ПОДНОСИОЦА ЕЛАБОРАТА: Удружење произвођача вина са ознаком географског порекла „Књажевац“** |
| **АДРЕСА СЕДИШТА ОРГАНИЗАЦИЈЕ (УДРУЖЕЊА) ПРОИЗВОЂАЧА:**  Трг ослобођења 1, 19350 Књажевац |
| **ДАТУМ УСВАЈАЊА ЕЛАБОРАТА : 28.10.2015. године** |
| **ДАТУМ ИЗМЕНЕ И ДОПУНЕ СПЕЦИФИКАЦИЈЕ ПРОИЗВОДА: 30.12.2021.године** |
| **БРОЈ ЕЛАБОРАТА: 320-05-4510/2014-08** |

**ЕЛАБОРАТ O ПРОИЗВОДЊИ ВИНА СА**

**ОЗНАКОМ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА**

„**КЊАЖЕВАЦ**“

**I ОПШТИ ДЕО ЕЛАБОРАТА**

**1. НАЗИВ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА И ОСТАЛИ ПРАТЕЋИ ПОДАЦИ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.1. Назив ознаке географског порекла** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **„Књажевац“** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.2. Врсте вина** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Мирна вина | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.3. Типови вина** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *Бела мирна вина:*  - „Књажевац“ Riesling  - „Књажевац“ Sauvignon Blanc  - „Књажевац“ Chardonnay  - „Књажевац“ бело *-традиционална производња*  *- „*Књажевац“ бело вино  *-* „Kњажевац“ Ризлинг италијански  *Розе мирна вина:*  - „Књажевац“ розе (rosé)  - „Књажевац“ Кавчина - Пловдина *- традиционална производња*  -„Књажевац“ Pinot noir розе (rosé)  *Црвена мирна вина:*  - „Књажевац“ Вранац  - „Књажевац“ Cabernet Sauvignon  - „Књажевац“ Merlo  - „Књажевац“ црвено вино | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.4. Ознака квалитетне категорије** *(обележити поље ознаком Х)* | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **[ ]** | | **1. „Г.И.“** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **[Х]** | | **2. „К.П.К.“ / „К.Г.П.К.“** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.5. Додатне традиционалне ознаке** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.5.1. Додатне ознаке уз географску ознаку** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **[ ]** | **„младо“** | | **[ ]** | **„сопствена производња“** | | | **[ ]** | | | **остало** *(навести)* | | | |  | | | |
| **1.5.2. Додатне ознаке уз ознаку контролисаног географског порекла и ознаку „К.П.К.“** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **[Х]** | **„младо“** | | **[Х]** | **„сопствена производња“** | | | | | **[Х]** | | | **„архивско“** | | | **[Х]** | **„резерва“/“reserve“** | |
| **[ ]** | **„апсолутна виноград. парцела“/“апсолутна парцела“** | | **[Х ]** | **„вино од самотока“/“самоток“** | | | | | **[ ]** | | | **„касна берба“** | | | **[Х]** | **„пробирна берба“/“селекција“/“selection“** | |
| **[Х ]** | **„одабране бобице“/“селекција бобица“** | | **[ ]** | **„суварак“** | | | | | **[ ]** | | | **„ледено“** | | | | | |
| **[ ]** | **остало** *(навести)* | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.5.3. Додатне ознаке уз ознаку контролисаног географског порекла и ознаку „К.Г.П.К.“** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **[Х]** | **„младо“** | | **[Х]** | **„сопствена производња“** | | | | | **[Х]** | | **„архивско“** | | | | **[Х]** | **„резерва“/“reserve“** | |
| **[ ]** | **„апсолутна виноград. парцела“/“апсолутна парцела“** | | **[ ]** | **„елитна виноград. парцела“/“елитна парцела“** | | | | | **[ ]** | | **„историјска виногр. парцела“/“историј. парцела“** | | | | **[X]** | **„вино од самотока“/“самоток“** | |
| **[]** | **„касна берба“** | | **[X]** | **„пробирна берба“/“селекција“/“selection“** | | | | | **[Х]** | | **„одабране бобице“/“селекција бобица“** | | | | **[ ]** | **„суварак“** | |
| **[ ]** | **„ледено“** | | **[ ]** | **остало** *(навести)* | | | | |  | | | | | | | | |
| **1.6. Признати традиционални називи** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **[ ]** | **„рујно“** | | **[ ]** | | **„пивница“/“пимница“** | | | **[ ]** | | | | | **„пољана“** | **[ ]** | | | **„виница“** |
| **[ ]** | **„шилер“** | | **[ ]** | | **„манастирско“/“манастир“** | | | **[ ]** | | | | | **„метох“** | **[ ]** | | | **„сватовско“/“сватовац“** |
| **[Х]** | **“из старог винограда“/“стари виноград“** | | **[ ]** | | **остало** *(навести)* | | |  | | | | | | | | | |
| **1.7. Општи подаци о организацији (удружењу) произвођача вина** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Број и датум решења о регистрацији произвођачке организације (удружења) у Агенцији за привредне регистре (АПР)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БУ 6875/2014 од 10.09.2014. године | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Број телефона / Број факса** | | | | | | ***E-mail* адреса** | | | | | | | | | | | |
| - | | | | | | udruzenjevinaraknjazevac@gmail.com | | | | | | | | | | | |
| **Матични број организације (удружења)** | | | | | | **ПИБ организације (удружења)** | | | | | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 2 | 8 | 1 | 5 | 3 | 1 | 0 | 4 | | | | | | | 108664794 | | | | | | | | | | | |
| **Име и презиме одговорног лица удружења** | | | | | | **Број телефона одговорног лица удружења** | | | | | | | | | | | |
| Саша Јовић | | | | | | - | | | | | | | | | | | |
| **Име и презиме одговор. лица за ознаку гео. пор.**  **(заједнички представник/пуномоћник)** | | | | | | **Број телефона одговорног лица за ознаку гео. пор.** | | | | | | | | | | | |
| Саша Јовић | | | | | | - | | | | | | | | | | | |
| **1.8. Остало** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**2. СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРОИЗВОДА**

|  |  |
| --- | --- |
| **2.1. Назив ознаке географског порекла** | |
| **„Књажевац“** | |
| **2.2. Типови вина** | |
| *Бела мирна вина:*  **-** Тип МБ1: **„Књажевац“ Riesling**  **-** Тип МБ2: **„Књажевац“ Sauvignon Blanc**  **-** Тип МБ3: **„Књажевац“ Chardonnay**  **-** Тип МБ4: **„Књажевац“ бело -традиционална производња**  - Тип МБ5: **„Књажевац“ бело вино**  - Тип МБ6**: „Књажевац“ Ризлинг италијански**  *Розе мирна вина:*  - Тип МР1: **„Књажевац“ розе (rosé)**  **-** Тип МР2: **„Књажевац“ Кавчина - Пловдина** *(традиционална производња)*  - Тип МР3: „**Књажевац“ Pinot noir розе (rosé)**  *Црвена мирна вина:*  **-** Тип МЦ1: **„Књажевац“ Вранац**  **-** Тип МЦ2: **„Књажевац“ Cabernet Sauvignon**  - Тип МЦ3: **„Књажевац“ Merlo**  **-** Тип МЦ4 **„Књажевац“ црвено вино** | |
| **2.3. Сортни састав вина и винограда** *(по типовима вина)* | |
| *Бела мирна вина:*  **- „Књажевац“ Riesling** – 100% вина потиче од грожђа сорте Riesling (Рајнски ризлинг) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Riesling (Рајнски ризлинг) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Књажевачки рејон;  **- „Књажевац“ Sauvignon Blanc-** 100% вина потиче од грожђа сорте Sauvignon Blanc (Совињон блан) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Sauvignon Blanc (Совињон блан) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Књажевачки рејон;  **- „Књажевац“ Chardonnay** – 100% вина потиче од грожђа сорте Chardonnay (Шардоне) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Chardonnay (Шардоне) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Књажевачки рејон;  - **Књажевац“** Ризлинг италијански– 100% вина потиче од грожђа сорте Ризлинг италијански, или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Ризлинг италијански уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Књажевачки рејон;  **- „Књажевац“ бело** *-традиционална производња* – најмање 50 % вина потиче од грожђа сорте Ркацители, а остатак вина обавезно потиче од једне или више следећих сорти: Жупљанка, Ризлинг италијански и Смедеревка.  - „**Књажевац“ бело вино** – винo које потиче од грожђа сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Књажевац.  *Розе мирна вина:*  - „**Књажевац“ розе (rose)** – најмање 20% вина потиче од грожђа сорте Muscat de Hambourg (Мускат Хамбург), уз могућност да остатак вина потиче од неароматичних сорти рејонираних за производњу розе вина Књажевачког рејона;    **- „Књажевац“ Кавчина - Пловдина -*традиционална производња***– најмање 50% вина потиче од грожђа сорте Кавчина, а остатак вина обавезно потиче од грожђа сорте Пловдина (Сланкаменка црвена).  „Књажевац“ **Pinot noir розе (rosé)** -100% вина потиче од грожђа сорте Pinot noir, или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Pinot noir уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Књажевачки рејон;  *Црвена мирна вина:*  **- „Књажевац“ Vranac** – 100% вина потиче од грожђа сорте Вранац или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Vranac уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Књажевачки рејон.  **- „Књажевац“ Cabernet Sauvignon** – 100% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon (Каберне совињон) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Књажевачки рејон;  - „Књажевац“ **Мerlo** - 100% вина потиче од грожђа сорте Merlo или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Merlo уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Књажевачки рејон.  - „Књажевац“ **црвено вино -**вино које потиче од грожђа сорти рејонираних за производњу црвених вина за рејон Књажевац.  *Сортни састав винограда:*  Виногради за производњу вина са ознаком географског порекла „Књажевац“ су сортног састава у складу са сортним саставом вина по њиховим типовима.  Уколико се у виноградима за производњу вина са ознаком географског порекла „Књажевац“ налазе и биљке сорти које нису рејониране, односно нису дозвољене за дати тип вина, то грожђе се не користи за производњу датог типа вина са географским пореклом. | |
| **2.4. Виноградарско подручје (границе)** *(област производње)* | |
| *Граница Књажевачког рејона, односно ознаке контролисаног географског порекла „Књажевац“ (извор: Рејонизацијa виноградарских географских производних подручја Србије из Упутства Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде број: 110-00-152/2013-08 од 11.10.2013. године односно Правилника о рејонизацији виноградарских географских производних подручја Србије („Службени гласник РС“, број 45/2015)):*  Граница Књажевачког рејона (ознаке контролисаног географског порекла „Књажевац“) почиње од границе општине Зајечар и Неготин, источно од места где се спајају K.O. Салаш, Глоговица I и Сиколе I у потесу „Латово“ и одатле граница креће на исток, границом општина Зајечар и Неготин до српско-бугарске границе. Даље граница иде јужно државном границом, све до изохипсе 400 на северној падини Вршке чуке и том изохипсом иде на запад до коте 410, а затим на југозапад асфалтним путем Вршка Чука – Грљан до испред места Аврамица, а одатле на југ изохипсом 300 до коте 307 – „Краварник“. Одатле граница наставља на југ изохипсом 200 испод брда Бездет, и даље на југ том изохипсом, идући узводно изнад Белог Тимока. Том изохипсом иде на југ све до потока Стрчикрак, северно од засеока Крчета. Ту граница скреће на југоисток до коте 308 – поток „Манашевац“ и даље на југ изохипсом 350 изнад села Мали Извор и Селачка и њоме све до Селачке реке, а затим на југоисток преко кота 452 – „Пецани рт“, путем до коте 420, 450 – „Чука“, 304 – „Сува река“ и 430 – „Голча“, и у селу Петруша излази на асфалтни пут (координата: N 43º 39' 48'', E 22º 20' 16''), а затим на југ сеоским путем до потеса „Недељков трап“. Одатле граница наставља сеоским путем на југозапад, преко кота 518 – потес „Потпис“, 398 изнад села Јелашница, затим кратко асфалтним путем Јелашница –Шарбановац до изохипсе 300 и наставља на југ преко кота 465, потеса „Попова орница“ до манастира Свети Петар – кота 447, а затим 453, 509 – „Вујин дел“. Одатле граница излази на сеоски пут и иде на југозапад до коте 445 – „Ђумиш чука“, а затим од координате: N 43º 34' 58'', E 22º 18' 52'' излази на границу К.О. Локва – Берћиновац којом настављају на југозапад и долазе до коте 451, затим изохипсом 450 до коте 463, затим границом К.О. Трговиште – Штитарац преко потеса „Дубоки дол“ и коте 329, потеса „Гарваница“, затим кратко границом К.О. Штитарац –Жуковац до обода шуме и коте 517 – „Ври дел“. Граница даље наставља ободом шуме преко координата: N 43º 32' 36'', E 22º 18' 32''; N 43º 32' 24'', E 22º 18' 42''; N 43º 32' 11'', E 22º 18' 57'' до коте 510 – „Гола падина“, источно од Жуковца и 284 – асфалтни пут Књажевац – Соколовица. Ту граница скреће на запад Жуковачком реком до ушћа у Трговишки Тимок, и даље на запад преко кота 250, 458 – „Магољ“, кратко изохипсом 450 до коте 442 – југоисточно од села Жлне, 497 – „Лисији врх“, затим изохипсом 500 до коте 496 – „Брзинске Појате“. Одатле се граница укључује на пут и скреће на север до коте 324 – „Зањивске Појате“, и прелази потес "Мали голаш" – кота 457. Граница затим иде на север асфалтним путем Ниш – Књажевац све до коте 293, где се одваја на запад и путем према селу Ргоште, и заобилазећи село са јужне стране (најјужнија координата: N 43º 32' 22'', E 22º 12' 25'') излази на коту 262 изнад потеса „Болван“. Даље граница иде на југ, путем према селу Орешац и заобилази село са источне стране преко кота 279 и 450 и даље на север изохипсом 450 све до Сврљишког Тимока, затим изохипсом 400, западно од потеса „Мастина“, а затим и изохипсом 450, северно од потеса „Поткапине“ и преко потеса „Вртача“ и цркве Светог Николе, западно од Васиља и даље на северозапад сеоским путем fпо ободу шуме, преко кота 400 и 506 на пут Књажевац – Скробница, код скретања за село Шуман Топла. Даље граница наставља на север асфалтним путем према селу, укључујући насеље и излази на коту 597 изнад села и даље изохипсом 600 до асфалтног пута Орешац – Зоруновац код коте 585. Даље граница иде на северозапад и улази у Сокобањску котлину, путем преко Орешца до Читлука, скреће на југоисток асфалтним путем, а затим на запад асфалтним путем Церовица – рудник угља „Соко“ – Врело. Граница долази до извора Моравица и одатле скреће на запад изохипсом 450, изнад места Дуго Поље, Блендија, Соко град, Сокобања и Ресник, где југозападно од села Ресник преко врха Ртањ – 439 излази код цркве у селу Поружница. Одатле граница иде ободом шуме (координате: N 43º 38' 14'', E 21º 47' 41''; N 43º 38' 18'', E 21º 47' 19''; N 43º 38' 33'', E 21º 47' 03''), преко засеока Равна Шума (координате: N 43º 38' 39'', E 21º 46' 39''; N 43º 38' 50'', E 21º 46' 13'') и у координати: N 43º 39' 11'', E 21º 45' 41'' излази на пут Сокобања – Бован код потеса „Средњи брод“ и иде на север сеоским путем до села Трубаревца. Одатле граница иде сеоским путем западно од потеса „Трњак“, преко манастира Сопот, а даље путем Врбовац – Рујевица до потеса „Црвени брег“. Граница даље иде преко потеса „Дрењци“, кота 406 и 360, излази на пут Сокобања – Јошаница код Јошаничке бање и тим путем на север до засеока Орловац изнад села Јошаница. Одатле граница скреће на исток и преко потеса „Шиљак“ – 602 и „Мала Неговица“ – 619 излази у Влашко село. Граница одатле иде на југ до села Врмџа и преко Горње Мале и потеса „Бељак“ излази на пут Сокобања – Мужинац, северно од коте 491. Граница даље иде тим путем преко села Мужинац и Шарбановац до потеса „Крушар“ и „Тршевина“ – 557 до села Николинца. Даље граница наставља на исток преко коте 562 и потеса „Крива крушка“, „Косовски дел“ – 617. Граница затим излази на границу К.О. Сесалац – Блендија, иде на југ, па на запад границом тих општина, а затим и границом К.О. Сесалац – Богдинац до потеса „Високи дел“ – 571 и наставља њоме до села Богдинца – кота 395 на путу Милушинац – Читлук. Граница иде на североисток тим путем до села Милушинац и даље преко коте 520 излази на изохипсу 700. Том изохипсом граница излази из котлине, идући све до северно од потеса „Шупљи камен“, а затим путем преко потеса „Козја грбина“ до северног обода насеља Зоруновац (координата: N 43º 37' 42'', E 22º 06' 40''). Одатле граница иде преко потеса „Чукар“ – 626 и долази до рудника угља изнад села Вина. Граница се ту спушта до села, а затим скреће на североисток преко коте 505, потеса „Јерновица“ – кота 573, 452 западно од села Стогазовац, 457 западно од потеса „Горица“, 397 северно од села Доња Соколовица, а затим заобилазећи са западне стране село Мањинац на потес „Овчибаба“ – кота 550 и преко коте 410 на коту 415, источно од потеса „Баба Јанин крст“. Одатле граница иде ка западу, обилазећи село Кожељ са јужне и западне стране по изохипси 450, а затим преко засеока Градине и потеса „Шарковица“ – кота 401 на изохипсу 450 у засеоку Стубал. Том изохипсом, изнад пута Врбица – Мариновац граница иде на северозапад све до коте 532, западно од села Мариновца, а затим на север сеоским путем преко потеса „Пандин крст“ према Горњој Белој Реци. Одатле граница скреће на северозапад и преко потеса „Рељево брдо“ – кота 399, затим преко координата: N 43º 47' 46'', E 22º 10' 50'' ; N 43º 48' 03'', E 22º 10' 44'', све до јужног обода насеља Леновац, а затим на запад, па на југозапад путем Леновац – Ласово и обухватајући насеље Леновац са источне стране излази на Братински поток. Даље граница иде на запад тим потоком све до коте 428, где се одваја на север преко коте 533 – „Тресибаба“, 473 и даље на запад преко потеса „Живковића поље“ – кота 508, затим ободом шуме преко координатa: N 43º 46' 35'', E 22º 03' 24''; N 43º 46' 26'', E 22º 03' 11''; N 43º 46' 27'', E 22º 02' 58'' до потеса „Табаков брег“ – кота 476, путем до потеса „Бањски брег“ – кота 479 и преко Кицошког потока излази на коту 500. Одатле граница иде на север преко потеса „Мали облози“, излази на пут Добро Поље – Добрујевац и код скретања за село Бачевица прелази на изохипсу 350 и долази до коте 367 – „Прекостенска река“, а одатле у правцу запада излази на изохипсу 450 и код потеса „Рупиште“ прелази са друге стране Свињарске реке на изохипсу 450 и иде њоме јужно од села Илина и Мирова, а даље изохипсом 400 изнад пута Зајечар – Параћин, све до границе К.О. Луково – Јабланица. Даље граница виногорја иде том границом на север, све до потеса „Шашки део“ и преко коте 423 – „Точак“ излази на изохипсу 350. Одатле граница скреће на север и иде том изохипсом изнад Црног Тимока све до близу ушћа Радованске реке у Црни Тимок и даље наставља Црним Тимоком све до границе К.О. Мали Извор – Боговина. Граница даље наставља преко потеса „Корнет“ – кота 397, кота 345, 337, 343, 319, 402 (укључујући насеље села Подгорца), 435 , па преко потеса „Горња Стопања“ где излази на границу К.О. Злот V – Злот II, затим изохипсом 400 до Злотске пећине, па изохипсом 350 и долази до коте 323, код ушћа потока Галоња у Бељевину. Граница се одатле спушта на југ најпре асфалтним, а затим и сеоским путем са источне стране реке Бељевине, а затим изнад ушћа Скорушког потока прелази на асфалтни пут Злот – Бор и њиме до потеса „Тилва лу Френц“. Даље граница иде на север путем преко потеса „Огреж“ до потока Тилва Њагра, а одатле изохипсом 500 на североисток све до Борског језера, а затим јужним ободом језера (координате: N 44º 05' 13'', E 21º 59' 59''; N 44º 05' 20'', E 22º 00' 35''; N 44º 05' 17'', E 22º 00' 57''; N 44º 05' 47'', E 22º 01' 09'') до границе К.О. Брестовац – Бор II. Даље граница скреће на југоисток овом границом К.О. и даље Бор I – Бор II и даље на североисток изнад рудника путем преко потеса „Краку кириђиаску“, преко коте 423 и долази до коте 288 – „Кривељска река“. Граница одатле иде северно од потеса „Стари виногради“ до изохипсе 500, испод потеса „Руђина бањица“, кратко њоме, а затим од потеса „Бањица“ изохипсом 350 на југ, a затим на југ путем преко потеса „Голаје“ и „Фаца маре“, Кривељском реком и асфалтним путем Оштрељ – Доња Бела Река до потеса „Меданова глава“, па на север путем према селу Бучје, све до пута између потеса „Виџурин“ и „Тилиљи мори“. Граница скреће на исток тим путем преко коте 469 – асфалтни пут Доња Бела Река – Бучје, и даље на југоисток преко засеока Грбац до границе К.О. Доња Бела Река – Бучје, том границом даље на североисток границом К.О. Доња Бела Река – Топла, Дубочане – Лука и Глоговица – Лука све до коте 578 – извор потока испод потеса „Пресла“. Одатле граница скреће на југоисток изохипсом 600 све до испод потеса „Јуц“, а затим кратко на исток границом К.О. Глоговица – Салаш и преко коте 403 – „Латово“ излази на границу општина Зајечар и Неготин, односно на почетну тачку рејона.  Обухваћене општине  Књажевачки рејон, односно ознака контролисаног географског порекла обухвата територију у општинама Зајечар и Књажевац. | |
| **2.5. Подаци о производњи грожђа** | |
| **2.5.1. Максимални приноси грожђа (по хектару)** | |
| - 2,5 килограма по биљци и 7.500 килограма по хектару - за винограде са 3.000 до 4.000 биљака по хектару;  - 2 килограма по биљци и 8.000 килограма по хектару - за винограде са преко 4.000 биљака по хектару.  У годинама када су повољни климатски услови, постоји могућност повећења максималног приноса, и то за 0,5 kg/биљци. | |
| **2.5.2. Дефинисани стандарди у виноградарској производњи** *(није обавезно)* | |
| **- Природни услови средине** | *\* Наведени у одељку 2.7.2.1 и Прилогу 1. Елабората* |
| **- Број биљака по хектару** | 3.300 – 5.700 биљака по хектару. |
| **- Узгојни облици** | Гијов (Гујо) једногуби (са модификованим узгојним облицима), Гијов (Гујо) двогуби, Роајатска кордуница и Двокраке асиметричне кордунице са кратком и мешовитом резидбом. |
| **- Минимални природни садржај шећера у шири (%)** | - 18,0 код грожђа за производњу белих и розе вина;  - 20,0 код грожђа за производњу црвених вина. |
| **- Минимални и максимални природни садржај киселина у шири (g/l)** | 5 - 11 |
| **- Остало** | Берба грожђа се обавља искључиво ручно, а транспорт грожђа у гајбицама. |
| **2.6. Подаци о производњи вина** | |
| **2.6.1. Дефинисани стандарди у производњи вина** *(није обавезно)* | |
| **- Област производње вина** | Вино се производи углавном у јужном делу виноградарског рејона, односно у Потркањском виногорју. |
| **- Производња** | Уобичајеним технолошким поступцима уз дефинисане препоруке Удружења |
| **- Рандман** | - Највише 65% за бела/розе вина;  - Највише 70% за црвена вина. |
| **- Ограничење обогаћивања и ограничења других еноло. поступака** | Није дозвољено обогаћивање и дослађивање. |
| **- Датум најранијег пуштања вина у промет** | - 15. новембар године када је обављена берба - за вина са контролисаним географским пореклом са додатном ознаком „младо вино“;  - 01. мај наредне године у односу на годину када је обављена берба - за вина са географским пореклом са наведеном методом производње „одлежало у дрвеном суду“ – „барик“ / „barique“ (минимално 4 месецa одлежавања);  - датум у складу са прописом којим се регулише вино и подзаконским актом којим се уређују ознаке за вина са географским пореклом, за вина са географским пореклом са додатном ознаком „архивско” (минимално три године одлежавaња белoг или розе вина);  - датум у складу са прописом којим се регулише вино и подзаконским актом којим се уређују ознаке за вина са географским пореклом, за вина са географским пореклом са додатном ознаком „резерва“ / „reserve“ (минимално 18 месеци одлежавања црвеног вина у дрвеним судовима и 2 месеца у боцама);  - 15. март наредне године у односу на годину када је обављена берба  за сва остала вина са географским пореклом. |
| **- Остало** | - |
| **2.6.2. Главне физичке и хемијске особине и назнаке сензорних особина за сваки тип вина, односно свих вина са одређеним карактеристикама, које ће ностити географску ознаку**  **или**  **главне физичке, хемијске и сензорне особине за сваки тип вина које ће носити ознаку контролисаног географског порекла** | |
| *Бела мирна вина:*  1. Тип МБ1: **„Књажевац“ Riesling** – бело суво, умерено екстрактивно вино са претежно умереним до вишим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерени до виши садржај стварног алкохола ~ 12,23 (од мин. 10,00 до макс. 14,50); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши до виши садржај ~ 6,18 (од мин. 4,50 до макс. 8,50); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 1,00 (макс. до 4,00 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера); * Укупни екстракт без шећера (g/l): умерен ~ 19,83 (од мин. 17,00); * Сензорне особине: вино је бистро, светложуте боје (са евентаулно зеленкастом нијансом), сортног мириса, средње пуног до пуног укуса, добре равнотеже и добре постојaности ароме.   2. Тип МБ2: **„Књажевац“ Sauvignon Blanc** – бело суво, умерено екстрактивно вино углавном са умерено до умерено вишим садржајем алкохола и умереним садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено до умерено виши садржај стварног алкохола ~ 13,49 (од мин. 10,00 до макс. 14,50); * Садржај укупних киселина (g/l): умерени садржај ~ 5,44 (од мин. 4,50 до макс. 7,50); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 1,5 (макс. до 4,00 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера); * Укупни екстракт без шећера (g/l): умерен ~ 18,30 (од мин. 17,00); * Сензорне особине: вино је бистро, различитих нијанси светло-жуте до жуте боје, средње пуног до пуног укуса, ароматског склопа карактеристичног за сорту, са нежним киселинама и умерено постојано.   3. Тип МБ3: **„Књажевац“ Chardonnay** – бело суво, умерено екстрактивно вино са претежно умереним садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерени садржај стварног алкохола ~ 12,76 (од мин. 10,00 до макс. 14,50); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 6,32 (од мин. 4,50 до макс. 8,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 1,05 (макс. до 4,00 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера); * Укупни екстракт без шећера (g/l): умерен ~ 19,27 (од мин. 17,00); * Сензорне особине: вино је кристално бистро, светло-жуте боје са (евентуално) златним преливима, средње пуног до пуног укуса. Карактерише га свежина укомпонована са углавном воћним карактером.   4. Тип МБ4: **„Књажевац“ бело** *-****традиционална производња***– бело, суво са одређеним садржајем непреврелог шећера, али углавном суво вино, произведено традиционалним енолошким поступцима, умерено до умерено-високо екстрактивно вино са умереним садржајем алкохола.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерени садржај стварног алкохола ~ 12,51 (од мин. 10,00 до макс. 14,50); * Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 5,55 (од мин. 4,50 до макс. 7,50); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво са одређеним садржајем непреврелог шећера ~ 2,39 (макс. до 4,00 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера); * Укупни екстракт без шећера (g/l): умерено-висок ~ 23,20 (од мин. 17,00); * Сензорне особине: вино бледо-жуте до сламасто-жуте боје, средње пуног до пуног укуса, солидне равнотеже са углавном живахним киселинама.   5. Тип МБ5: **„Књажевац“ бело вино**– бело, суво, умерено до умерено-високо екстрактивно вино са умереним до умерено вишим садржајем алкохола.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умеренo до умерено виши садржај стварног алкохола ~ 12,88 (од мин. 10,00 до макс. 14,50); * Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 5,89 (од мин. 4,50 до макс. 7,50); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво са одређеним садржајем непреврелог шећера ~ 2,7 (макс. до 4,00 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера); * Укупни екстракт без шећера (g/l): умерен ~ 19,8 (од мин. 17,00); * Сензорне особине: * Вино бистро светле жуте са тоновима зелене боје, свеже воћно, на укусу умерене пуноће, хармонично питко, постојано вино.   6. Тип МБ6: **„Књажевац“ Ризлинг италијански** – бело суво, умерено екстрактивно вино са претежно умереним до умерено вишим садржајем алкохола и умереним садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерени до умерено вишим садржај стварног алкохола ~ 13,35 (од мин. 10,00 до макс. 14,50); * Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 4,87 (од мин. 4,50 до макс. 8,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 2,85 (макс. до 4,00 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера); * Укупни екстракт без шећера (g/l): умерен ~ 17,45 (од мин. 17,00); * Сензорне особине: вино је кристално бистро, светло-жуте боје са (евентуално) златним преливима, средње пуног до пуног укуса и умерене постојаности. Карактерише га свежина укомпонована са углавном воћним карактером.   *Розе мирна вина:*  1. Тип МР1: **„Књажевац“ розе (rosé)** - розе суво/полусуво вино, углавном умерено до умерено-високо екстрактивно вино са умереним садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерен садржај стварног алкохола ~ 11,40 (од мин. 9,00 до макс. 14,50); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 6,34 (од мин. 4,50 до макс. 8,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво/полусуво са одређеним садржајем непреврелог шећера (макс. до 12g/l * Укупни екстракт без шећера (g/l): умерен до умерено-висок садржај ~ 22,53 (од мин. 18,00); * Сензорне особине: вино је бледо ружичасто-розе боје, благо мускатно, умерено пуног до пуног укуса, чистог и дискретно цветног и/или воћног мириса.   2. Тип МР2: **„Књажевац“ Кавчина - Пловдина** *(традиционална производња)* – розе суво вино са одређеним садржајем непреврелог шећера, умерено-високо екстрактивно вино углавном са умереним садржајем стварног алкохола и умерено-вишим садржајем укупних киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерен садржај стварног алкохола ~ 11,48 (од мин. 9,00 до макс. 13,50); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 6,00 (од мин. 4,50 до макс. 8,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво са одређеним садржајем непреврелог шећера ~ 3,02 (макс. до 4,00 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера); * Укупни екстракт без шећера (g/l): умерено-висок ~ 24,00 (од мин. 18,00); * Сензорне особине: вино је розе боје са евентуално загаситим тоновима у нијанси, углавном умерено пуног укуса и обичног винског до комплексног и/или зачинског мириса.   3. Тип МР3 **„Књажевац“ Pinot Noir** розе (rosé)-розе суво/полусуво, умерено екстрактивно вино са претежно умереним до умерено вишим садржајем алкохола и умереним садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерени до умерено вишим садржај стварног алкохола ~ 14,15 (од мин. 10,00 до макс. 14,50); * Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 4,71 (од мин. 4,50 до макс. 8,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво/полусуво~ 1,86 (макс. до 12g/l) * Укупни екстракт без шећера (g/l): умерен ~ 21,1 (од мин. 17,00); * Сензорне особине: вино је бистро, бледо ружичасте боје са благим наранџастим одсјајем, дискретног цветног и/или воћног мириса, изражене свежине, умерено пуног до пуног укуса, добре постојаности.   *Црвена мирна вина:*  1. Тип МЦ1: **„Књажевац“ Вранац** – црвено суво, умерено-високо екстрактивно вино углавном са умерено-високим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши ~ 13,38 (од мин. 10,00 до макс. 16,00 ); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 6,52 (од мин. 4,50 до макс. 8,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво са одређеним садржајем непреврелог шећера ~ 3,60 (макс. до 4,00 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера); * Укупни екстракт без шећера (g/l): умерено-виши ~ 28,07 (од мин. 19,00); * Сензорне особине: вино је различитих нијанси црвене и затворено црвене боје углавном са мирисом шумског воћа и/или вишње, као и сортно наглашеним тоновима карактеристичним за Књажевачки рејон, а може и имати мирис храстовине. На укусу је умерено пуно до пуно, меко, заокружено и са углавном добром постојаношћу ароме.   2. Тип МЦ2: **„Књажевац“ Cabernet Sauvignon** – црвено суво вино, умерено до умерено-високо екстрактивно вино са углавном умерено-високим садржајем алкохола и умереним садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-висок ~ 13,64 (од мин. 12,00 до макс. 16,00 ); * Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 5,50 (од мин. 4,50 до макс. 8,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 1,20 (макс. до 4,00 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера); * Укупни екстракт без шећера (g/l): умерен до умерено-виши ~ 27,54 (од мин. 19,00);   Сензорне особине: вино је различитих нијанси црвене и затворено црвене боје, комплексног умерено пуног до пуног укуса са углавном воћном и/или зачинском завршницом на укусу и мирису. На мирису и укусу могући присутни елементи храстовине.  3. Тип МЦ3: **„Књажевац“ Меrlo** – црвено суво вино, умерено до умерено-високо екстрактивно вино са углавном умерено-високим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:  - Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши садржај стварног алкохола ~ 14,56 (од мин. 12,00 до макс. 16,00);  - Садржај укупних киселина (g/l): умерени до умерено виши садржај ~ 6,18 (од мин. 4,50 до макс. 7,50);  - Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 3,93 (макс. до 4,0 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера);  - Укупни екстракт без шећера (g/l): умерено виши ~ 30,37 (од мин. 17,00);  - Сензорне особине: вино је бистро, рубин црвене боје са елементима љубичасте, мирис чист, сортни, воћног карактера, са елементима храста у позадини, на укусу пуно, хармонично вино са добром постојаношћу ароме.  4. Тип МЦ4: **„Књажевац“ црвено вино**, умерено до умерено-високо екстрактивно вино са углавном умерено-високим садржајем алкохола и умереним садржајем киселина.  Основне карактеристике:  - Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши садржај стварног алкохола ~ 13,9 (од мин. 12,00 до макс. 16,00);  - Садржај укупних киселина (g/l): умерени садржај ~ 5,66 (од мин. 4,50 до макс. 7,50);  - Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 2,45 (макс. до 4,00 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера);  - Укупни екстракт без шећера (g/l): умерен до умерено висок ~ 26,75 (од мин. 17,00);  - Сензорне особине: вино је бистро, рубин до тамно црвене боје, мирис чист, воћног и/или зачинског карактера, на укусу пуно, хармонично,са добром постројаношћу ароме. На мирису и укусу могући присутни елементи храстовине. | |
| **2.6.3. Специфични енолошки поступци који се користе у производњи и ограничења у погледу производње** *(ако постоје)* | |
| - | |
| **2.7. Појединости о:** | |
| **2.7.1. повезаности квалитета, угледа или других специфичних карактеристика вина са виноградарским регионом из кога вино потиче** *(у случају географске ознаке)* | |
|  | |
| **2.7.2. битном или искључивом утицају посебних природних и људских фактора везаних за виноградарски рејон, односно виногорје на квалитет и карактеристике вина са тог подручја**  *(у случају ознаке контролисаног географског порекла)* | |
| **2.7.2.1. Детаљи о виноградарском географском производном подручју**  **1.1.) Детаљи о природним факторима који су битни за повезаност са квалитетом и карактеристикама вина**  Утицај положаја и орографских карактеристика на квалитет и карактеристике вина  *а) Положај*  Књажевачка котлина се налази у Источној Србији, а по пространству заузима више од 15.000 хектара обрадивог земљишта. Ова котлина има правац север-југ и благо је нагнута са југа на север. Обод котлине са истока чине oбронци Старе планине изграђени од шкриљаца (глинци, филити, микашисти, амфиболи и гнајс), габра и кречњака, а са југозапада кречњачки масив Тресибабе са Великим и Малим Голешом. Западни део котлине оивичен је Тупижницом, Тумбом и Скоком, а северна граница је Вратарничка клисура.  Унутрашњи део котлине је испуњен слатководним језерским седиментима плиоценске старости у које се усекао Бели Тимок са многобројним притокама, градећи доста пространу алувијалну раван. Изнад алувијалних равни и данас су се још добро очувале језерске терасе, нарочито у атару села Васиљ, Балановац, Грезна, Глоговац, Соколовица, Валевац, Каличина, Равна, Дебелица, Манјинац, Кожељ, Трновац и Врбица на западном делу, а сличних тераса има и на левој обали Белог Тимока око Берћиноваца, Горњег и Доњег Зунича, Јелашнице, Минићева, Селачке и Малог Извора.  *б) Надморска висина*  У топографском погледу, терен на овом подручју је претежно планинског карактера са својим посебним карактеристикама. Већи део рејона се простире на надморским висинама од 200 до 600 m, али се предели где се простиру виногорја и где се налазе виногради углавном налазе на надморским висинама од 220 до 400 m. Надморска висина рејона се постепено смањује идући са северозапада и југозапада ка централном делу и истоку рејона (Тимочка долина).  *в) Нагиб терена*  Овај рејон, односно ознака се углавном карактерише умерено-стрмим до благим нагибима терена на којима се налазе виногради.  *г) Експозиција терена*  Рејон, односно ознака се карактерише различитим експозицијама терена, али се виногради углавном налазе на источним, јужним и југоисточним експозицијама, али и на врховима брда.*д) Пејзажне карактеристике и биодиверзитет*  У централном делу рејона, односно простору ознаке географског порекла се спајају реке Црни Тимок и Бели Тимок градећи реку Тимок која протиче североисточним делом рејона. Дуж речног корита се налазе претежно влажне шуме храста лужњака, јове, врбе и др. Рејон припада брежуљкасто–брдском појасу, где су заступљене претежно шуме храста цера, сладуна, букве и др., у осталим делова рејона. На северозападу се налази Борско језеро, које се налази у подножју планине Црни врх.  *ђ) Утицај шума*  Са северозападне стране рејона се налази брдски појас са претежно горским буковим шумама, буково–јеловим шумама и шумама мунике и др. које у извесној мери могу имати утицај на виноградарску производњу у овом рејону.  *е) Географска ширина*  Рејон се простире од 44°10' географске ширине на северу до 43°30' географске ширине на југу.  ж) Орографске карактеристике  Oрографске, односно рељефне карактеристике овог рејона чине са северне стране рејона планина Дели Јован (1141 m), са северозападне планине Црни врх (1043 m) и Малиник (1158 m). На југозападу рејона се простиру средње високе планине Ртањ (1565 m) и Тупижница (1160 m), на југу нижа планина Тресибаба (787 m), док се на југоистоку налазе обронци Старе планине. Венци и падине ових Родопских и Карпатско-балканских планина, као и брдовити терени који су заступљени више у северозападном и југозападном делу рејона, испресецани речним коритима, орографски карактеришу овај рејон. Источни део рејона (у Тимочкој долини) је више благо брдовит, као и са равним теренима. Релативно виша надморска висина и околне планине проузрукују добру проветреност овог подручја.  Карактеризација климе  На основу педесетогодишњих дневних података (1961-2010. год.) из метеоролошке станице у Зајечару и Књажевцу, као и околних станица, извршена је карактеризација климе Књажевачког рејона, односно ознаке контролисаног географског порекла „Књажевац“.  - Средња температура ваздуха за вегетациони период у Књажевачком рејону је 16,8°C (Зајечар) и 16,8°C (Књажевац), што показује да постоје повољни климатски услови за гајење винове лозе.  - Сума ефективних температура, односно Винклеров индекс (период април – октобар) за Књажевачки рејон је 1517,9 (Зајечар) и 1524,8 (Књажевац), што сврстава овај рејон у B зону.  - Сума биолошки ефективних температура (период април – октобар) за Књажевачки рејон је 1290,4 (Зајечар) и 1293,6 (Књажевац), што сврстава овај рејон у климатски умереније рејоне погодне за производњу лаганијих вина.  - Хуглинов хелиотермички индекс (април – септембар) за Књажевачки рејон је 2142,3 (Зајечар) и 2167,1 (Књажевац), чиме се овај рејон сврстава у HI+1 групу рејона са умерено-топлом климом и повољним условима за гајење већине сорти винове лозе, али где треба избегавати изузетно позне сорте.  - Интересантно је да је за Књажевачки рејон индекс свежине ноћи (за септембар) 9,7°C (Зајечар) и 9,3°C (Књажевац) (класа климе: веома свеже ноћи, ознаке: CI+2), што је изузетно погодно за колоризацију и задржавање ароматског комплекса у грожђу, односно вину, чиме се вина из овог рејона и одликују.  - Индекс суше (април – септембар) за Књажевачки рејон је 151,8 mm (Зајечар) и 150,7 (Књажевац), што сврства овај рејон у DI-2 хумидне (влажне) рејоне, при чему нема опасности од погоршања квалитета грожђа услед повећане влажности, као ни погоршања квалитета грожђа услед стреса од суше.  - Број дана у периоду вегетације (април-октобар) са минималним дневним температурама мањим од 0°C је 8,1 (Зајечар) и 9,2 (Књажевац).  - Број дана у периоду вегетације (април-октобар) са максималним дневним температурама једнаким или већим од 35°C је 5,1 (Зајечар) и 7,0 (Књажевац).  - Број дана у периоду мировања са минималним дневним температурама мањим или једнаким -15°C је 3,1 (Зајечар) и 2,2 (Књажевац).  - Средње месечне (јан-дец) температуре, средње месечне максималне и минималне температуре (ts, tx, tn), средње годишње температуре (год) и средње температуре за вегетациони период (вег) (°C):   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Стан. | Пар. | **јан** | **феб** | **мар** | **апр** | **мај** | **јун** | **јул** | **авг** | **сеп** | **окт** | **нов** | **дец** | **год** | **вег** | | **Зај** | **ts** | -0,7 | 1,5 | 5,7 | 11,1 | 16,2 | 19,6 | 21,3 | 21,0 | 16,9 | 11,4 | 5,6 | 0,8 | 10,9 | 16,8 | | **Зај** | **tx** | 3,5 | 6,2 | 11,4 | 17,7 | 23,1 | 26,5 | 28,9 | 28,7 | 24,1 | 17,6 | 10,3 | 4,7 | 16,9 | 23,8 | | **Зај** | **tn** | -4,8 | -3,2 | 0,0 | 4,5 | 9,3 | 12,6 | 13,7 | 13,3 | 9,7 | 5,1 | 1,0 | -3,0 | 4,9 | 9,7 | | **Књ** | **ts** | 0,0 | 1,6 | 6,2 | 11,2 | 16,5 | 19,6 | 21,2 | 21,1 | 16,7 | 11,4 | 5,6 | 1,4 | 11,0 | 16,8 | | **Књ** | **tx** | 4,3 | 6,5 | 12,3 | 18,0 | 23,6 | 26,9 | 29,1 | 29,3 | 24,2 | 18,2 | 10,5 | 5,5 | 17,4 | 24,2 | | **Књ** | **tn** | -4,3 | -3,2 | 0,1 | 4,3 | 9,3 | 12,4 | 13,4 | 12,9 | 9,2 | 4,6 | 0,7 | -2,8 | 4,7 | 9,5 |  * Средње месечне суме падавина (јан-дец), средња годишња сума падавина(год) и средња сума за вегетациони период (вег) (mm):  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Стан | **јан** | **феб** | **мар** | **апр** | **мај** | **јун** | **јул** | **авг** | **сеп** | **окт** | **нов** | **дец** | **год** | **вег** | | **Зај** | 39,2 | 39,6 | 42,5 | 54,1 | 63,3 | 64,8 | 56,9 | 42,6 | 43,4 | 45,8 | 53,7 | 52,8 | 598,9 | 371,0 | | **Књ** | 39,0 | 39,0 | 41,0 | 49,8 | 59,9 | 65,6 | 51,1 | 43,2 | 52,9 | 44,9 | 53,5 | 52,6 | 592,3 | 367,4 |   Сви наведени параметри указују да у оквиру ознаке „Књажевац“ постоје специфични климатски услови који су повољни за гајење винове лозе.  Карактеристике земљишта  Књажевачки рејон, односно ознаку „Књажевац“ карактерише вертисол, односно комплекси смоница и метаморфних смоница, као главни тип земљишта. Ови комплекси земљишта доминантни су у Борском, Зајечарском и Потркањском виногорју, а у Бољевачком виногорју они су иза комплекса киселих, смеђих и подзоластих земљишта.  Комплекси земљишта ознаке „Књажевац“ поред бескарбонатних, нормалних смоница A-C профила, обухватају првенствено смонице у фази огајњачавања A-(B)-C профила и еродиране смонице, а ређе лесивиране смонице A-Bt-C профила. Комплекси ових земљишта су већином тежег механичког састава, али конкретно по механичким особинама земљишта на којима се налазе конкретни виногради из Елабората, преовлађују глинаста и средње иловаста. Преовлађују дубока земљишта (нормалне смонице, смонице у огајњачавању и лесивиране смонице), неутралне до слабо-киселе реакције (нормалне смонице и смонице у огајањачавању), затим неутралне до слабо алкалне реакције (еродиране смонице) и киселе реакције (лесивиране смонице), а у конкретним виноградима у овом елаборату преовађују слабо кисела земљишта светло браон и браон боје.  **1.2.) Детаљи о људским факторима који су битни за повезаност са квалитетом и карактеристикама вина**  1. Традиција  Виноградарство и винарство у долини горњег Тимока, односно Књажевачком рејону има дугу традицију. То потврђују карактеристични многобројни камени споменици из римског града и утврђења Тимакум Минуса (Timacum Minus) у Равни код Књажевца, на којима су приказане посуде за вино из којих се пружају ластари винове лозе са гроздовима. Такође, сачувани су и споменици из овог римског места на којима су изрезбарена воловска кола натоварена бурадима за вино, а приказане су и сцене бербе грожђа, муљања грожђа, као и гозбе на којима се послужује вино. Поред овога, на археолошким локалитетима у Равни и околини, пронађене су керамичке и стаклене посуде за вино и глинене амфоре.  Производњу вина и културу вина у Књажевачком рејону, односно овој ознаци географског порекла потврђује и антички култ Диониса, односно Бахуса(Bacchus). Један од најлепших предства овог бога вина је у Феликс Ромулијани (Feliks Romuliana) резиденцији римског цара Гаја Валерија Максимијана Галерија, чији се остаци налазе у северном делу рејона у близини Зајечара. У Тимакум Минусу је такође нађен део керамичке посуде на којој је приказана апликација главе Диониса/Сабазија од теракоте.  Касније, гајење винове лозе и производњу вина у средњем веку на овим просторима одржавају и усавршавају манастири и средњевековна српска властела, а по доласку Турака смањује се производња вина, али се шире стоне сорте и сорте за прераду у слатко и џем. Чињеница о гајењу винове лозе на овим просторима указују и неки топоними са обележјима винограда и вина, а свакако напознатији такав топоним је за брдо „Џервин“изнад Књажевца  Крајем 19. века, пре појаве филоксере у овом подручју је забележена рекордна површина од 3.000 хектара под виновом лозом. Године 1866. од 21.583 мотика под виноградима, на сам Књажевац је отпадало 4.007 хектара, односно 19%, од чега на источне винограде (Дубрава, Диволеска и Љути Поток) 1.654 мотика, Главичица 873, потез дуж Алексиначког друма 1.300 мотика, Ћурчијски мост 30 и Џервин 150 мотика.  По појави филоксере у овом крају долази до пропадања винограда, а у циљу обнове винограда и калемљења на америчкој лози 1896. године основани су расадници у Минићеву и Књажевцу. У циљу унапређења виноградарства и винарства овог подручја, 1927. године је основана виноградарска земљорадничка задруга у Књажевцу, трећа по реду такве врсте у Србији. Такође, задругари су уз помоћ државе изградили и прерадне капацитете „Подрум“ и прикупили судове за чување вина, па је 1929. године капацитет судова био 10 вагона, а након Другог светског рата, проширен је капацитет задружне винарије на 350 вагона, тако да 1955. године креће и велики извоз вина за Немачку и Пољску.  Карактеристика и јединственост овог рејона је и „Функционална комасација“ где се као кооперанти друштвеног предузећа „Џервин“ стварају организационе кооперантске плантаже распоређене по групама насеља, па се почевши од 1975. године креће са подизањем засада са интернационалним висококвалитетним сортама, тако да је до 80-их година прошлог века на овакав начин подигнуто око 1.300 хектара винограда у околини Књажевца.  Након тешког периода и пропадања предузећа „Џервин“, производњу вина у овом подручју преузимају породична газдинства, односно неколико винарија које немају велики количине вина, али воде рачуна о квалитету грожђа и вина.  2. Сортне карактеристике винограда  За производњу квалитетног вина са географским пореклом ознаке „Књажевац“ предвиђени су виногради са неколико сорти за бела~~,~~  розе и црвена вина.  *- Сортне карактеристике винограда за бела вина*  Основне сорте за производњу белих вина су: Riesling (Рајнски ризлинг), Sauvignon Blanc (Совињон блан), Chardonnay (Шардоне) и Ризлинг италијански, чије грожђе, односно вина морају да учествују у белим винима са контролисаним географским пореклом ознаке „Књажевац“ са најмање 85%. Остале пратеће сорте, рејониране за Књажевачки рејон, чије се грожђе меша, односно вино купажира не сме бити од ароматичних сорти. У складу са тим морају бити и карактеристике винограда.  Сорта Ркацители у типу вина *„Књажевац“ бело – традиционална производња* мора да учествује најмање са 50%, а може се мешати са грожђем, односно купажирати са вином овог типа сорти Жупљанка, Ризлинг италијански и Смедеревка, а чије укупно учешће не сме бити веће од 50%.  *- Сортне карактеристике винограда за розе вина*  Основна сорта за тип „Књажевац“ Pinot noir розе (rosé) је Pinot noir који мора да учествује у овом вину са најмање 85% а остале су пратеће сорте које су рејониране за Књажевачки рејон, чије се грожђе меша, односно вино купажира и не сме бити од ароматичних сорти.  У типу *„Књажевац“ розе (rosé)* сорта Muscat de Hambourg (Мускат хамбург) мора учествовати са најмање 20%, уз могућност да остатак вина потиче од неароматичних сорти рејонираних за производњу розе вина Књажевачког рејона. У складу са тим морају бити и карактеристике винограда.  У типу *„Књажевац“ Кавчина-Пловдина* сорта Кавчина (Жаметна чрнина) мора учествовати са најмање 50% у вину, а пратећа сорта чије се грожђе меша, односно вино купажира је сорта Пловдина (Сланкаманка црвена).  *- Сортне карактеристике винограда за црвена вина*  Основне сорте за производњу црвених вина су сорте Vranac (Вранац), Cabernet Sauvignon (Каберне совињон), Merlot (Мерло) чије грожђе, односно вино мора да учествује у винима са контролисаним географским пореклом ознаке „Књажевац“ са најмање 85%. Остале пратеће сорте, рејониране за Књажевачки рејон, чије се грожђе меша, односно вино купажира, нису ароматичне сорте. У складу са тим морају бити и карактеристике винограда.  3. Производња грожђа (густина садње, узгојни облици и приноси)  Густина садње, односно број биљака по хектару у виноградима Књажевачког рејона, односно у виноградима у којима се производи грожђе намењено производњи вина са контролисаним географским пореклом „Књажевац“ је од 3.300 биљака по хектару у старим виноградима, до највише 5.700 биљака по хектару у новијим виноградима.  Узгојни облици у Књажевачком рејону, односно ознаци су Гијов (Гујо) једногуби и други модификовани узгојни облици (као што је Карловачки узгојни облик), Гијов (Гујо) двогуби, Роајатска кордуница, Двокраке асиметричне кордунице са кратком и мешовитом резидбом и слични узгојни облици.  Густина садње и узгојни облици су прилагођени овом виноградарском подручју, тј. теренима, па омогућавају производњу квалитетног грожђа и вина уз максималне приносе (7.500 килограма по хектару – за винограде са 3.000 до 4.000 биљака по хектару, односно 8.000 килограма по хектару – за винограде са преко 4.000 биљака по хектару, уз евентуална законска повећања приноса у повољним годинама).  Берба грожђа се обавља искључиво ручно, а транспорт грожђа до винарије се обавља у гајбицама.  Уколико се у виноградима са водећом сортом налазе биљке са другим рејонираним сортама које су дозвољене за дати тип вина, а грожђе са тих биљака се бере истовремено са грожђем водеће сорте, учешће грожђа, односно вина од тих сорти се урачунава у укупно процентаулно учешће сорти у вину.  Уколико се у виноградима за производњу вина са ознаком географског порекла „Књажевац“ налазе биљке сорти које нису рејониране, односно нису дозвољене за дати тип вина, приликом бербе се грожђе са тих биљака одваја и не користи за производњу датог типа вина са географским пореклом.  4. Производња вина и енолошки поступци  Производња вина се обавља у складу са савременим енолошким праксама, коришћењем система за контролисање температуре. Вина типова *„Књажевац“ бело* и *„Књажевац“ Кавчина-Пловдина* се производе по традиционалним методама (без аутоматизованог контролисања температуре). Целокупно све фазе производње вина, рачунајући и пуњење у оригинално паковање се обављају у границама виноградарског подручја из тачке 2.4, што омогућава одржавање карактеристика и специфичности вина ове ознаке. Тиме се и одржава реноме ознаке „Књажевац“ и обезбеђује се следљивост производње уз олакшану контролу.  Обогаћивање и дослађивање квалитетних мирних вина са географским пореклом ознаке „Књажевац“ није дозвољено, с обзиром да повољни климатски услови омогућавају производњу ових вина без додатка материја за обогаћивање или дослађивање. Поред овога,није дозвољено ни додавање средстава за бојење.  Црвена вина која се обележавају изразом за метод производње „одлежало у дрвеном суду“ одлежавају најмање 4 месеца у дрвеним судовима од српског, француског,америчког или другог храста као и багремовим дрвеним судовима исте запремине . Вина са традиционалним називом (изразом) „резерва“/„reserve“ одлежавају у барикним бурићима запремина 225 l до 1000 лит од српског, француског, америчког или другог храста најмање 18 месеци.  Црвена вина сазревају у боцама најмање 2 месеца након пуњења, чиме се ова вина додатно хармонизују и оплемењују, добијајући побољшан квалитет пре њиховог пуштања на тржиште.  Производња белог вина типа *„Књажевац“ бело (традиционална производња)* и розе вина типа *„Књажевац“ Кавчина – Пловдина (традиционална производња)* се обавља на традиционалан начин без употребе модерних постројења за контролисање температуре приликом ферментације, стабилизације и чувања вина.  **2.7.2.2. Детаљи о квалитету или карактеристикама вина, који се суштински или искључиво приписују географском окружењу**  Релативно виша надморска висина и околне планине, што све проузрукује добру проветреност и добар индекс свежине ноћи који одређује овај рејон са веома свежим ноћима, као и ограничени приноси грожђа утиче на карактеристике вина из Књажевачког рејона, односно ознаке контролисаног географског порекла „Књажевац“.  Климатски услови (температура, падавине, свежина ноћи, индекс суше и др.), орографске карактеристике (брдски терени и терасе према котлини реке Тимок окружене планинским масивима) утичу на квалитет и карактеристике белих вина која су углавном сува са умерено-вишим садржајем алкохола и са умерено-вишим до вишим садржајем киселина, а умереним садржајем екстракта без шећера. Све то белим винима из ознаке „Књажевац“ даје хармоничност, као и свежију, живљу и лаганију ноту. Вина су углавном светло-жуте до сламасто-жуте боје. Код појединих типова вина и у неким годинама се појављују зеленкасте или златне нијансе боје, а код појединих вина воћни или цветни карактер у зависности од типа вина, односно доминантне сорте које се у овом рејону углавном испољавају кроз свеж карактер вина.  Под утицајем природних и људских фактора, розе вина се карактеришу углавном умереним садржајем алкохола, умереним до вишим садржајем киселина које дају овим винима свежину, а углавном умереним до умерено-вишим екстрактом без шећера.  Утицај природних и људских фактора на квалитет и карактеристике црвених вина је такав да су она са умерено-високим садржајем алкохола, сува, а са вишим садржајем титрационих киселина, које дају свеж карактер овим винима, чиме се и потврђује утицај свежије климе у овом рејону и утицај околних планинских венаца, док је садржај екстракта без шећера такође повољан односно у просеку умерено-висок. Карактеристика црвених вина из ознаке „Књажевац“ јесте и повољан (добар) однос укупних киселина и укупних фенола. Црвена вина су обично са карактером црвеног воћа (вишња и др.), зачински и са понекад благим тонивима храста (услед одлежавања у дрвеним судовима).  **2.7.2.3. Опис, односно објашњење узрочне везе између детаља о виноградарском подручју (о природним и људским факторима који су битни за повезаност са квалитетом и карактеристикама вина) и детаља о квалитету или карактеристикама вина, који се суштински или искључиво приписују географском окружењу**  Интеракција између особина виноградарског подручја, односно природних и људских фактора у Књажевачком рејону и квалитета и карактеристика вина из ознаке „Књажевац“ је јако изражена, пре свега због карактеристике рељефних, односно орографских особина овог подручја, као и релативно ниског приноса грожђа. Наиме, високе околне планине, као и терасе на којима се углавном налазе виногради, као и релативно већа надморска висина утичу на свежију микроклиму и проветреност, па тиме и на свеж карактер вина. Такође и повољна клима изражена пре свега кроз веома свеже ноћи (индекс свежине ноћи) и умерено-топла клима (Хуглинов хелиотермички индекс) утичу да вина и поред евентуалног умерено вишег садржаја алкохола, утичу да вина и поред евентуалног умерено вишег садржаја алкохола, буду хармонична а да услед претежно умерено-вишег садржај киселина имају изражену свежину. | |
| **2.8. Услови за производњу вина са додатном ознаком и/или**  **са признатим традиционалним називом** | |
| У складу са законском регулативом за:  - Додатне ознаке: „младо“ вино, „сопствена производња“, „архивско“ вино, „резерва“ / „reserve“, „пробирна берба“ / „селекција“ / „selection“;, „одабране бобице“/“селекција бобица“; „вино од самоотока“/“самооток“  - Признати традиционални назив: „из старог винограда“ / „стари виноград“. | |
| **2.9. Стандарди декларисања, паковања, презентовања, рекламирања и слично** *(није обавезно)* | |
| На комерцијалним етикетама, написанo најкрупнијим словима после назива вина је „Књажевац“ и „К.П.К“ или „К.Г.П.К.“ | |
| **2.10. Подаци о испуњавању захтева из посебног прописа / захтева произвођача / организације произвођача која управља ознаком географског порекла** | |
| Производња грожђа и вина одвија се у складу са прописом којим се уређује вино у Републици Србији и релевантним подзаконским актима. Произвођачи вина са географским пореклом су чланови Удружења произвођача вина са ознаком географског порекла „Књажевац“. | |
| **2.11. Назив и адреса предложеног тела које врши контролу усклађености производње са спецификацијом производа и специфични задаци приликом контроле производње** | |
| Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Немањина 22-26, 11000 Београд (односно министарство надлежно за послове пољопривреде) и Контролна организација (овлашћена од стране надлежног министарства). Контрола усклађености производње обухвата контролу производње грожђа и вина, као и физичко-хемијску анализу и сензорно испитивање вина у складу са регулисаном процедуром контроле. | |
| **2.12. Знак или лого којим се идентификује ознака географског порекла,**  **односно друге ознаке за вино са географским пореклом** *(ако постоји)* | |
|  | |
| **2.13. Напомене** | |
|  | |
| **2.14. Број страница Спецификације производа** | **9 + прилог 1** |
| **2.15. Прилози** | |
| *– Прилог 1. Природни услови средине - Анализа земљишних карактеристика виноградарског географског производног подручја (ознаке географског порекла)* | |